

la réserve

H O T E L A N D S P A

P A R I S

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

Better aging breakfast

59 

Un petit-déjeuner sans gluten, sans lactose
et constitué de produits d'exceptions.

Option vegan disponible sur demande

Shot détox vert et shot détox rouge

Infusion Bien-être, gingembre frais, citron et pomme

Ou

Infusion Elixir, gingembre, combava, feuille d'oranger

Ou

Infusion Le Robuste, laurier, shiitake, oignons, radis

A gluten free, lactose free breakfast prepared
with exceptional ingredients.

Vegan option available

Green detox shot and red detox shot

Well-being ginger infusion, lemon and a touch of apple

Or

Elixir infusion, ginger, combava, orange tree leaves

Or

Le Robuste infusion, bay, Shiitake, onions, radish

Assortiment de pains et cakes sans gluten

Muesli Bio, lait d'amande

Avocat assaisonné avec du gomasio, citron et huile de sésame

Omelette blanche soufflée, légumes du moment

Déclinaison de fruits de saison

Gluten free selection of breads and cakes

Bio muesli, almond milk

Avocado seasoned with gomasio, lemon and sesame oil

White omelette "soufflé", vegetables

Seasonal fresh fruits

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Continental breakfast

41 

Sélection de boissons chaudes et jus de fruits frais au choix,
corbeille de pains et viennoiseries maison

*Selection of hot beverages and fresh juices,
basket of bread and homemade danishes*

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

American breakfast

56 

Sélection de boissons chaudes et jus de fruits frais au choix,
corbeille de pains et viennoiseries maison,
 ufs à votre convenance, salade de fruits

*Selection of hot beverages and fresh juices,
basket of bread and homemade danishes,
eggs at your convenience, fruits salad*

ŒUFS BIO / Organic eggs

• ufs bénédicte nature, jambon, ou bacon 24 
*Natural poached eggs benedict style,
ham or bacon*

• ufs brouillés nature
Scrambled eggs

24  • ufs à la coque, au plat, pochés, omelette 24 
Soft-boiled eggs, fried, poached, omelette

• ufs bénédicte au saumon 30 
Poached eggs benedict style with salmon

• ufs brouillés au saumon
Scrambled eggs with salmon

30  • ufs à la coque, Caviar Oscietre 30g 90 
Soft-boiled egg Oscietra Caviar 30g

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Bacon, Jambon, Saucisses de volaille, Tomates
Champignons, Fromage, Epinard

TWO SIDE ORDERS CHOICES

Bacon, Ham, Poultry sausages, Tomatoes,
Mushrooms, Cheese, Spinach

UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 9 

EXTRA SIDE ORDER 9 

by *Jerôme Banctel*

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

Breakfast a la carte



JUS DE FRUITS FRAIS / *Fresh fruits juice*

- Orange, pamplemousse ou citron frais
Orange, grapefruit or lemon freshly squeezed 17€
- Jus détox vert / *Green detox juice* 24€
- Jus détox rouge / *Red detox juice* 24€



JUS & NECTARS DE FRUITS *fresh fruits nectars & juice*

- Mangue, pomme, carotte, ananas, fruits rouges
Mango, apple, carrot, pineapple, berries 15€



BOISSONS CHAUDES / *Hot Beverages*

- Infusion Bien-être gingembre frais, citron et pomme
Well-being ginger infusion, lemon and a touch of apple 22€
- Infusion Elixir, gingembre, combava, feuille d'oranger
Elixir infusion, ginger, combava, orange tree leaves 16€
- Infusion Le Robuste, laurier, shiitake, oignons, radis
Le Robuste infusion, bay, Shiitake, onions, radish 16€
- English breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Sencha, Lapsang Souchong 12€
- Café Américain, Espresso, Décaféiné 11€
- Double Espresso 14€
- Cappuccino 15€
- Latte macchiato 15€
- Chocolat chaud maison
Homemade hot chocolate 18€



BOULANGERIE / *Bakery*

- Croissant, pain au chocolat, viennoiserie maison
Toast, baguette, pain aux céréales
*Croissant, chocolate croissant, homemade danish
Toast, baguette, cereals bread* 18€
- Viennoiserie pièce
One homemade danish piece 6€
- Corbeille sans gluten / *Gluten free basket* 24€

PÂTISSERIE / *Pastry*

- Pancakes et sirop d'érable
Pancakes and maple syrup 24€
- Pain perdu sans gluten
Gluten free French toast 26€



FRUITS FRAIS / *Fresh fruits*

- Suprême de pamplemousse
Grapefruit salad 17€
- Suprême d'orange
Orange salad 17€
- Salade de fruits
Fruits salad 20€
- Assortiment de fruits rouges
Red berries selection 28€



ACCOMPAGNEMENTS / *Side orders*

- Jambon blanc / *Ham platter* 18€
- Charcuteries ibériques / *Spanish delicatessen* 25€
- Cœur de saumon de Norvège / *Norwegian salmon* 29€
- Avocat sur toast / *Avocado toast* 26€



CEREALES / *Cereals*

- All Bran, Choco Pops, Special K, Rice Krispies 11€
- Porridge / *Oatmeal* 15€
- Bircher Muesli 22€



CREMERIE / *Dairies*

- Yaourt nature, aux fruits, nature 0%, fromage blanc
Plain, fruits, fat free yoghurt, fromage blanc 8€
- Sélection de fromages
Selection of cheeses 19€

by Jérôme Bancetl

