

—LE— 38 BAR LOUNGE



Nos Signatures (Servis de 12H00 à 14H00 & de 19h00 à 22h30)

La salade Caesar revisitée du 38

Salade romaine, gambas marinées, anchois, Parmesan, croutons et suprêmes d'agrumes

INSPIRED by her

22 €

La salade porte le nom de Caesar Cardini, un restaurateur italien originaire de la région du Lac Majeur avant d'établir des restaurants à Tijuana et à Ensenada afin de bénéficier d'une clientèle souhaitant contourner la prohibition.

Le club sandwich du 38, frites à la Parisienne

Le club sandwich aurait été inventé dans un club de paris sportif huppé, le Saratoga Club-House de Saratoga Springs à New York au XIXe siècle.

22 €

Le 38 Burger, frites à la Parisienne

Sauce cocktail, cornichons, tomate et bacon cheddar ou chèvre

La parfaite harmonie créé par notre chef, un classique revisité à découvrir incontestablement

24 €

Le Club sandwich au saumon, frites à la Parisienne

crème d'aneth, concombre, tomate et saumon mariné

26 €



Nos Plats (Servis de 12H00 à 14H00 & de 19h00 à 22h30)



Salade de poulpe mariné au Saté

Salade frisée, tomates confites, œuf mollet et parmesan

Marinated Octopus salad with Satay, green salad, sun dried tomatoes, soft-boiled egg and Parmesan cheese

19 €

Entrecôte à la fleur de sel, sauce béarnaise maison,

frites à la Parisienne ou poêlée d'haricots verts

French beef entrecote, béarnaise sauce with French Fries or sautéed French beans

22 €



Agnolotti aux tomates sèches et aubergines, crème à la tomate

Sundried tomatoes and eggplant ravioli, tomato sauce

21 €



Pavé de sandre, Quinori aux herbes et tomate provençale

Pikeperch fillet, Quinori with herbs and roasted tomato with garlic and thyme

20 €

Quasi de veau, sauce poivre vert et gratin dauphinois

Veal ramp with pepper sauce and homemade potato gratin

22 €



: Plats basses calories / Low calorie



: Plats végétariens

Prix nets et service compris - Taxes and service included

—LE—
30
BAR
LOUNGE

○ Nos Classiques (Servis de 12H00 à 14H00 & de 19h00 à 22h30)

Soupe à l'oignon
French onion soup 11 €

Fish & chips de cabillaud,
frites à la Parisienne, sauce tartare maison 20 €
Fish & chips, French fries with homemade tartare sauce

L'irrésistible omelette de L'Echiquier
salade ou frites à la Parisienne (Jambon, fromage et/ou champignons) 16 €
Best French Omelet with French fries or salad (Ham, cheese and/or mushroom)

  Salade de tomate, concombre et billes de mozzarella,
sauce à l'huile d'olive 14 €
Tomato salad with cucumber, Mozzarella cheese and olive oil

○ Nos Planches (Servies 24h sur 24)

Planche de fromages 12 €
Cheeses board

Planche de charcuterie 14 €
Charcuterie and cold cuts board


Planche mixte (fromages et charcuterie) 18 €
Cheeses and charcuterie board

Les recettes SUPER PRODUCTEUR (tartina de 90g, parfait pour deux)
au choix / choice of accompagnées de crackers / with crackers

- Rillettes de canard de Barbarie
- Rillettes de poulet français
- Crème fine BIO d'artichauts
- Crème fine BIO de pois chiches au citron et cumin
- Crème fine de basilic AOP et parmesan
- Artichauts grillés à l'huile d'olive vierge extra 9 €

- Rillettes de Saint-Jacques
- Rillettes de tourteaux
- Rillettes de maquereaux à la moutarde BIO 12 €



 : Plats basses calories / Low calorie






 : Plats végétariens

Prix nets et service compris - Taxes and service included


—LE— 30 BAR LOUNGE




Les Bocaux Du Bistrot (Servi 24h sur 24)

-  Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia & thym
 ou Soupe de légumes verts « detox » 16 €
Roasted pumpkin soup with honey & thyme
 or Green vegetables "detox" soup
- Gnocchi à la crème de Gorgonzola 19 €
Gnocchi with Gorgonzola cream
-  Saumon au citron confit et riz pilaf 19 €
Salmon with preserved lemon and sautéed rice
-  Risotto aux champignons de saison 19 €
Seasonal mushroom risotto

Fromages et desserts

- Sélection de fromages affinés 12 €
Mid-aged cheeses selection
- Verrine de baba au Rhum et citron vert 12 €
Rum and lime baba sponge cake
- Moelleux au chocolat Valrhona, cœur coulant au chocolat blanc 11 €
Valrhona chocolate fondant with white chocolate heart
- Tartelette Yuzu 10 €
Yuzu tart
- Café ou Thé gourmand 9 €
Mix pastries with coffee or tea
-  Assiette de fruits frais de saison 10 €
Seasonal fresh fruits

 : Plats basses calories / Low calorie

 : Plats végétariens

Prix nets et service compris - Taxes and service included