



Nos Signatures *(Servi de Midi à 14H00)*

La Salade Caesar revisitée du 38: *Salade Romaine, Blanc de Poulet, Anchois, Parmesan, croutons & suprêmes d'agrumes* 22,00 €

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 22,00 €

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.

Le 38 Burger : *Steak Black Angus, foie gras poêlée, salade fraîche, tomate cœur de bœuf et oignons doux, sauce au poivre* 24,00 €

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

Nos Plats *(servi de Midi à Minuit)*

Saumon fumé de Norvège et sa pyramide de Toasts 16,00 €

Norwegian smoked salmon and toasted bread

Carpaccio de Charolais, Vinaigrette au Pesto 16,00 €

Beef Carpaccio "Charolais", French pesto dressing

Chiffonnade de Jambon Belotta et son foie gras mi- cuit 19,00 €

Spanish Belotta ham and French foie gras

Croque Monsieur revisité à l'Emmental & Comté ou Croque végétarien aux légumes confits & Mozzarella 19,00 €

Revisited « Croque Monsieur » with French cheese or Vegetables "Croque Monsieur"

Fish & chips, Frites à l'ancienne, sauce tartare maison 20,00 €

Fish & chips, French fries with home tartare sauce

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Les Bocaux Du Bistrot *(Servi 24h sur 24)*

Soupe de Butternut Rôti au miel d'acacia & thym ou Soupe « Detox » aux légumes Verts <i>Roasted butternut soup with blossom honey & thyme or « Detox » soup with green vegetables</i>	15,00 €
Gnocchi à la crème de Gorgonzola, huile fumée <i>Gnocchi with Gorgonzola's cream, smoked oil</i>	18,00 €
Saumon à l'oseille, riz pilaf <i>Salmon & Sorrel, sautéed rice</i>	19,50 €
Risotto aux Champignons de saison <i>Seasonal mushroom risotto</i>	19,50 €

L'équipe des « Bistronomes », élu meilleur bistrot Parisien en 2012, se réunit pour proposer aux clients de l'Echiquier Opéra Paris de bons petits plats traditionnels fait maison préparés en bocaux comme le faisaient nos grands-parents.

Le Chef Ghislain Balagna utilise très peu de matière grasse. Il cuisine sans beurre et sans huile de tournesol : juste un filet d'huile d'olive quand nécessaire.

Fromages et desserts

Trilogie de fromages raffinés <i>Assorted cheeses trilogy</i>	12,00 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise <i>Chocolate fondant with custard cream</i>	9,00 €
Crumble de fruits rouges, coulis à la mangue <i>Red fruits crumble, mango sauce</i>	10,00€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	12,00 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Toute l'équipe de l'hôtel l'Echiquier Opéra Paris vous remercie et vous donne rendez-vous sur Facebook pour suivre l'actualité du 38 Bar Lounge !



Le 38 Bar Lounge

Vous souhaitez organiser un événement privé ou professionnel dans notre Bar Lounge?

C'est possible !

Demandez Manon à la réception, ou contactez nous simplement à l'adresse H9375-SB@accor.com ou au 01 42 46 98 84

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation