

—LE—
38
BAR
LOUNGE

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

La Salade Caesar revisitée du 38: *Salade Romaine, Gambas Marinées, Anchois, Parmesan, croustons & suprêmes d'agrumes*
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. 22,00 €
INSPIRED by her

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. 22,00 €

Le 38 Burger : *Steak Black Angus, foie gras poêlé, salade fraîche, Tomate Cœur de Bœuf, Comté fondue, sauce au poivre sur son pain brioché*
La parfaite harmonie créé par notre chef, un classique revisité à découvrir incontestablement 24,00 €

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

 Salade Fraicheur: *Salade Iceberg, Dés de Saumon & Féta Marinée, Concombre, Tomates Cerises, Huile d'olive au Basilic*
Fresh Salad with Curly Lettuce, Marinated Salmon & Féta, Cucumber, tomatoes and Basilic Oil 20,00 €

Fish & chips, Frites à l'ancienne, sauce tartare maison
Fish & chips, French fries with home tartare sauce 20,00 €

Entrecôte à la Fleur de sel, Sauce au Poivre, Frites & Salade
French Entrecote with Fleur de sel, Pepper sauce, Green salad & French Fries 22,00 €

Bagel au Saumon Fumé, Crème de Fromage Bleu, Concombre et Tomate
Bagel with Norwegian salmon, Cucumber, tomato, Blue cheese with seasonal salad 18,00 €
INSPIRED by her

Chiffonnade de Jambon Serrano et son foie gras mi-cuit
Spanish Serrano ham and French foie gras 18,00 €

Saumon fumé de Norvège et sa pyramide de Toasts
Norwegian smoked salmon and toasted bread 16,00 €

 : Plats basses calories / Low calorie

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 » 16,00 €
 Roasted pumpkin soup with blossom honey & thyme or Green vegetables "detox" soup
-  Gnocchi à la Crème de Gorgonzola 19,00 €
Gnocchi with Gorgonzola's cream
- Saumon au Citron Confit riz pilaf 19,00 €
Salmon with lemon confit, sautéed rice
-  Risotto aux Champignons de saison 19,00 €
Seasonal mushroom risotto

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 affinés 12,00 €
Assorted cheeses trilogy
- Chou Craquelin soufflé à la vanille Tonka, Sauce praliné  by PHILIPPE URRACA 12,00 €
Chou Craquelin with Vanilla Tonka, Praline Sauce
- Moelleux au Chocolat Valrhona, cœur coulant au chocolat Blanc 10,00€
Valrhona Chocolate Cake with White Chocolate Heart
- Traditionnel Cheese Cake, coulis aux Fruits Rouges 10,00€
Cheese Cake with Red Fruits sauce
- Café ou Thé gourmand 10,00€
Mix Pastries with coffee or tea
-  Assiette de fruits frais de saison 10,00 €
Seasonal Fresh fruits
- Coupe 3 boules (Vanille bourbon, Framboise, Mangue Passion, Chocolat Giandju, Lemoncello) 8,00 €
3 Ice Cream scoops (Vanilla whisky, Raspberry, Mango Passion fruit, Giandju chocolate, Lemoncello)

 : Plats basses calories / Low calorie

 : Plats végétariens

Prix nets et service compris - Taxes and service included