



Notre restaurant est ouvert tous les jours pour le service du midi de 12h00 à 14h00 puis pour le service du soir de 19h00 à 22h30.  
En dehors de ces horaires, n'hésitez pas à nous solliciter, nous vous proposerons nos alternatives.

## ❖ ENTRÉES - STARTERS

Velouté de topinambour, poitrine fumée  
& noisettes torréfiées 11 €  
*Jerusalem artichoke velouté, bacon & roasted hazelnut*

Dorade marinée tranchée au parfum d'azur 12€  
*Sliced marinated sea bream with azure flavor*

✓ Tartelette fine au radis & fromage frais 9 €  
*Thin tartlet with radish & cream cheese*

Encornets frits, mayonnaise épicée 10 €  
*Fried squids, spicy mayonnaise*

✓ Végétarien

❖ **PLATS « SIGNATURE »** - « SIGNATURE » MAIN COURSES

**La salade Caesar du 38**

*Salade romaine, poulet croustillant, anchois, parmesan & croutons  
Caesar salad twisted with crispy chicken, anchovy, parmesan & croutons*

23 €

**Le club sandwich poulet du 38, frites à la Parisienne**

*Chicken club sandwich, French fries*

22 €

**Le 38 burger, frites à la Parisienne**

*Sauce cocktail, cornichons, tomate, bacon, cheddar  
Homemade burger with cocktail sauce, pickles, tomato, bacon, cheddar  
& French fries*

24 €

**L'irrésistible omelette de l'Echiquier**

*Jambon, fromage et/ou champignons servi avec salade  
& frites à la Parisienne*

*Best French omelet (ham, cheese and/or mushroom) with French fries & salad*

18 €

**Fish & Chips**

*Dos de cabillaud pané, servi avec frites à la Parisienne  
Classical british fish & chips*

24 €

❖ **PLATS** – MAIN COURSES

	Soupe à l'oignon gratinée du Chef <i>Chef's gratinated onion soup</i>	18 €
	Filet de cabillaud, sauce au beurre blanc, écrasé de pomme de terre vitelotte <i>Cod fillet, white butter sauce, crushed vitelotte potatoes</i>	23 €
	Bavette poêlée, frites à la Parisienne & vinaigrette d'échalote <i>Pan-fried flank steak, shallot vinaigrette &amp; French fries</i>	22 €
	Volaille farcie aux champignons, riz crémeux & jus de volaille <i>Poultry stuffed with mushrooms, creamy rice &amp; poultry juice</i>	21 €

 Végétarien

❖ **PLANCHES & TARTINADES** – *BOARDS & TARTINES*

Planche de fromages **ou** charcuteries 12 €  
*Cheeses **or** cured meats board*

Planche mixte (fromages et charcuteries) 14 €  
*Cheeses **and** cured meats board*

Tartinade recette de « Super Producteur » 9 €  
*Tartine by « Super Producteur »*

- Rillettes de canard de Barbarie – *Barbarie's duck rilette*
- Crème fine Bio de pois chiches citron cumin  
*Organic chickpea cream with lemon and cumin*
- Artichauts grillés à l'huile d'olive vierge extra  
*Grilled artichokes in extra virgin olive oil*

## ❖ DESSERTS

Ile flottante nougatine & amandes  
*Floating island with nougatine & almonds* 10 €

Tarte citron déstructurée  
*Unstructured lemon tart* 11 €

Café ou thé gourmand  
*Coffee or tea with dessert selection* 9 €

## ❖ DESSERTS PAR « HUGO & VICTOR »

SIGNATURE DESSERTS BY « HUGO & VICTOR »

Entremet vanille-caramel  
*Bavaroise vanille, insert crémeux au caramel  
& sablé croustillant* 15 €  
*Vanilla caramel dessert & crispy shortbread*

Glaces et sorbets – 3 boules 9 €  
*Ice cream – 3 scoops*

*Caramel beurre salé – Vanille- Verveine – Café -  
Citron – Chocolat - Pêche de vigne- Fraise -  
Framboise*