

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 carotte & chips de salsifis 9 €
Carrot velouté & salsify chips
- Poulpe sauté au Saté & salade composée 12 €
Sautéed Octopus with Satay & mixed salad
- ✓ Tartine fine de chèvre & duo de betterave 11 €
Thin tartlet with goat cheese & beetroots
- Quiche au poulet et poireaux 10 €
Chicken & leeks quiche

✓ *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

Onglet de bœuf, purée de panais
& endives confites 21 €
Beef steak, parsnip purée & caramelized endive

Carré de veau, galette de légumes 23 €
Rack of veal, vegetables pancake

Pavé de lieu, fondue de poireaux
& pommes de terre 22 €
Pollack fillet, leeks fondue & potatoes

✓ Agnolotti à la crème épinard-parmesan 18 €
Agnolotti with spinach & parmesan cheese cream

✓ 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

Moelleux chocolat & noix de coco <i>Chocolate & coconut sponge cake</i>	10 €
Gratin de poire <i>Pear gratin</i>	11 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with dessert selection</i>	9 €

❖ DESSERTS PAR « HUGO & VICTOR »

SIGNATURE DESSERTS BY « HUGO & VICTOR »

Tarte aux Noix de Pécan <i>Tarte sucrée, appareil aux noix de pécan</i> <i>Pecan pie</i>	12 €
Glaces et sorbets – 3 boules <i>Ice cream – 3 scoops</i>	9 €
<i>Caramel beurre salé – Vanille – Verveine – Café – Citron – Chocolat – Pêche de vigne – Fraise – Framboise</i> <i>Salted caramel – Vanilla – Verbena – Coffee – lemon – Chocolate – Vine peach – Strawberry – Raspberry</i>	