



Bienvenue au 38 Bar Lounge !

Nous sommes en 1920, en plein cœur de Paris et de ses Grands Boulevards animés. La ville lumière est en plein essor et les visiteurs commencent à affluer du monde entier. Plus de cent ans après son ouverture, notre hôtel continue d'accueillir la bourgeoisie Parisienne chic et glamour, ces dames aux coiffes ornées de plumes de paons et leurs époux portant si bien le nœud papillon.

En pleine période de prohibition, l'hôtel organise clandestinement des soirées endiablées, où danseurs de charleston, chanteurs de jazz et fumeurs de cigares se côtoient, tout en sirotant de fabuleux cocktails.

Aujourd'hui, replongez dans cette atmosphère unique, et entrez dans l'histoire de l'hôtel l'Echiquier Opéra Paris.

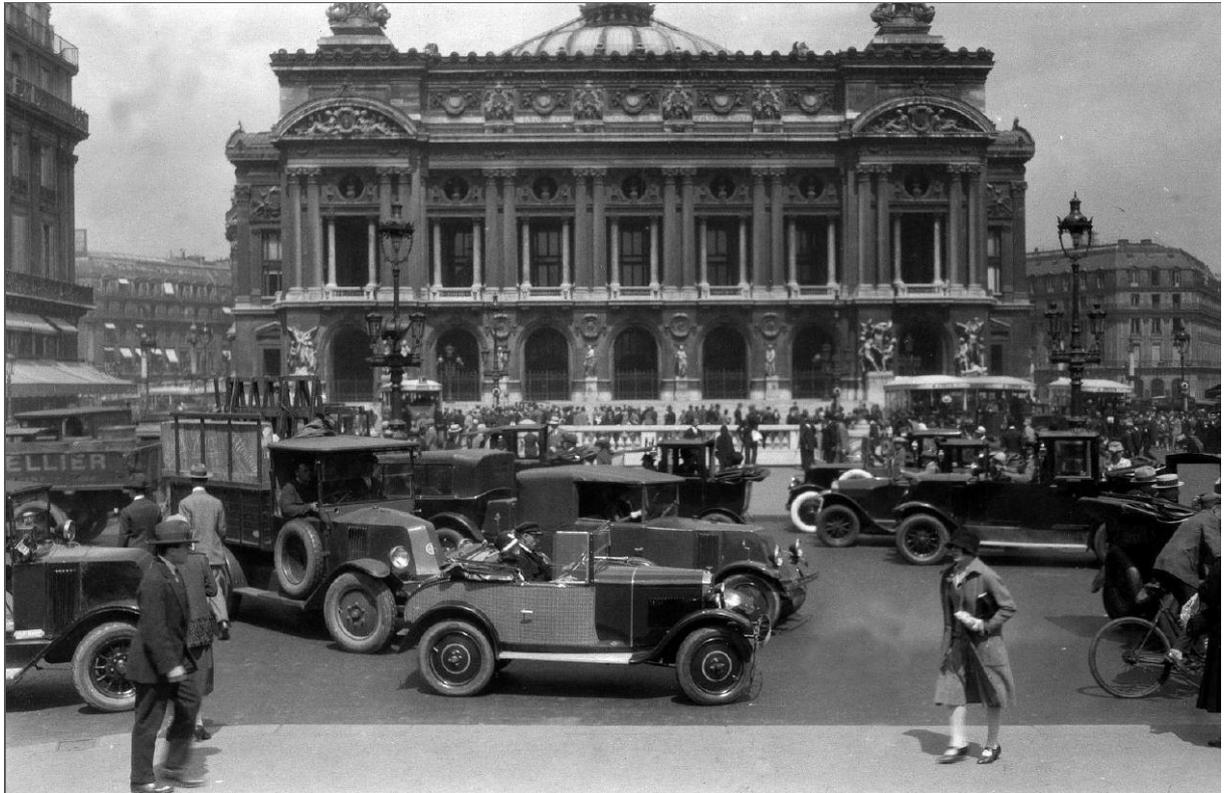
Le 38 Bar Lounge est ouvert de Midi à Minuit



RUE DE L'ÉCHIQUIER

RUE D'HAUTEVILLE
A. BOUTILLIER
Grav. Imp.

GRAND HOTEL DU PAVILLON, 36, rue de l'Échiquier, PARIS (10^e)
Adresse Télégraphique : PAVILOTTEL — PARIS Téléphone : 133-75



Place de l'Opéra Garnier, 1925



Optez pour une eau minérale

	Bouteille 50cl	Bouteille 1L
Evian	5 €	7 €
San Pellegrino	5 €	7 €
Badoit	5 €	7 €
Vittel 25cl		4 €
Perrier 33cl		6 €

Trouvez réconfort et douceur autour d'une boisson chaude

Café Espresso / Décafeiné	3,50 €
Double Espresso / Café allongé	5,50 €
Café Latte / Café glacé	5,50 €
Cappuccino	6 €
Chocolat Chaud	6 €
Sélection de thés Dammann	6 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Galerie Vivienne, épicerie Bousquin. Paris, vers 1880-1900



Nos Bières

o Dégustez une de nos bières, locales ou étrangères:

Affligem 30cl	8 €
Duvel 33cl	8 €
Desperados 33cl	8 €
Grimbergen Blonde 33cl	8 €
Heineken 33cl	8 €
IPA Vedett 33cl	8 €

o Notre coup de cœur...

La Parisienne 33cl Brune / Blonde / Rousse / Blanche	9 €
---	-----

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Passage des Panoramas. Paris, vers 1880-1900



Nos Signatures

○ Prohibition / 1920

Cognac, génépi, lillet blanc et angostura

La prohibition oblige les barmen à créer des cocktails d'alcool de contrebande pour les servir dans des conditions rocambolesques. Revivez cette période avec les tonalités de ce cocktail créé dans l'esprit

Prohibition requires bartenders to create cocktails of contraband alcohol to serve them in incredible conditions. Relive this period with the tones of this cocktail created in the same spirit

16 €

○ L'amour masqué

Vodka ou Rhum, purée de fruits de la passion, aperol, infusion d'hibiscus et sirop de fraise

L'Amour masqué est une comédie musicale en trois actes créée en 1923 par Sacha Guitry

L'Amour masqué is a musical in three acts created in 1923 by Sacha Guitry

16 €

○ Années Folles

Cachaça, purée de coco, citron vert, curaçao, chartreuse verte et jus d'ananas

Les Années folles est une période d'intense activité sociale, culturelle et artistique commençant en 1920 et se terminant aux États-Unis en 1929

The Roaring Twenties is a period of intense social, cultural and artistic activity beginning in 1920 and ending in the United States in 1929

16 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Performance acrobatique pour Billy Arnold's Transvariety show, Paris, 1928



Nos Cocktails

◊ Nos créations

15 €

Garçonne

Vodka, expresso, sirop de rose, Chambord, sucre de canne

Belle époque

Cognac, Amaretto, jus d'abricot, jus de citron jaune, sirop de miel et blanc d'œuf

La folie du jour

Rhum Chairman's Reserve Spiced, Amaro di Angostura, sirop de spéculos, jus de citron vert et Ginger Beer

Charleston

Gin Tanqueray, Limoncello, menthe fraîche, sirop de pomme verte, jus de citron vert, champagne

Folies Bergères

Porto rouge, Saint-Raphaël Ambré, Campari, jus de framboise, sirop de sucre

Jazz Age

Whisky Black Label, Absinthe, Cherry Brandy, jus de Cranberry, sirop de fève de tonka et cannelle, jus de citron jaune

Al Capone

Whisky Glenlivet, sirop d'érable infusé à la vanille, jus de pomme et Angostura Bitter

◊ Up to you

16 €

Laissez vous tenter par un cocktail en particulier et faites votre demande à l'un de nos barmans

Let yourself be tempted by a particular cocktail and make your request to one of our bartenders

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Le marché aux oiseaux de l'île de la Cité, 1927-33



Nos Incontournables

14 €

Gin Basil Smash

Gin, citron jaune, sucre et basilic

Tampico

Campari, Cointreau, citron jaune et tonic

Daiquiri

Rhum, citron vert, sirop de sucre OU sirop de fraise OU sirop de framboise

Margarita

Tequila Olmeca, Cointreau et jus de citron vert

Side Car

Cognac, Cointreau et citron jaune

Negroni

Gin Tanqueray Ten, Saint-Raphaël, Campari

Whisky Sour

Whisky, citron jaune, sucre, Angosturra Bitter, blanc d'œuf

Nos Virgin Cocktails

9 €

Cabaret

Sirop de concombre, mente fraîche, jus de citron vert et Ginger Beer

Café Society

Purée de carotte, jus de mangue, jus d'abricot, jus d'orange, citron jaune, et Tropical Soda Fentimans

Moulin Rouge

Sirop de violette, infusion Carcadet, jus de fraise, jus de framboise, purée de fruits de la passion et citron vert

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Portrait de Coco Chanel, 1930



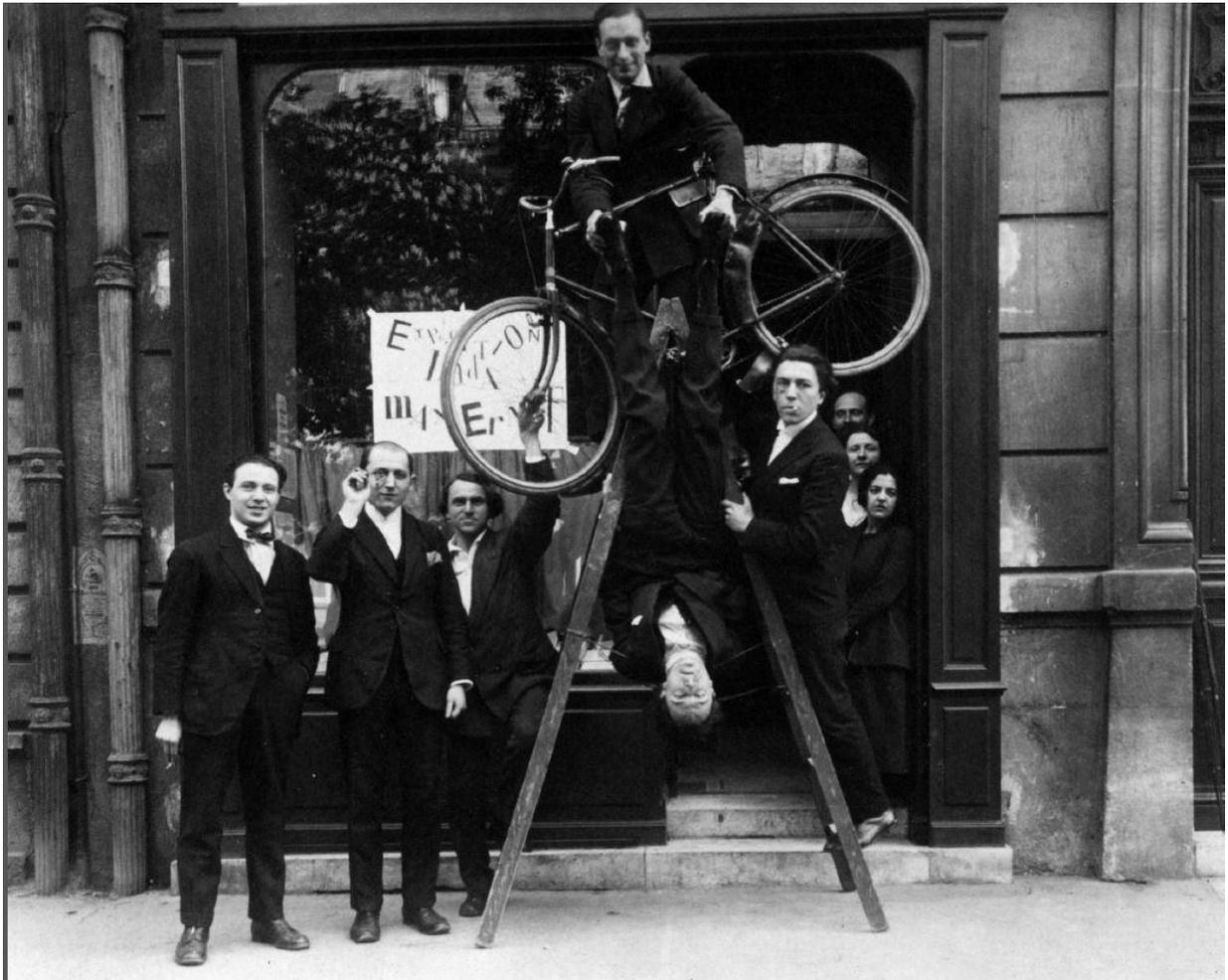
Nos Rhums (5cl)

Havana Club 3 ans	Cuba	12 €
Sailor Jerry	Îles Vierges	14 €
Trois Rivières Triple Millésime	Martinique	16 €
Saint James Cuvée 1765	Martinique	20 €
Angostura 1787	Trinidad & Tobago	22 €
Botran Solera 15 ans	Guatemala	14 €
Botran Solera 18 ans	Guatemala	16 €
Chairman's Reserve Spiced	Saint Lucie	16 €
Diplomatico Blanco Reserva	Venezuela	14 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezuela	16 €
Diplomatico Ambassador	Venezuela	36 €
Don Papa 7 ans	Philippines	19 €
Don Papa 10 ans	Philippines	21 €
Don Papa Rare Cask	Philippines	22 €

Nos Vodkas (5cl)

Smirnoff Red	Russie	12 €
Ketel One	Pays-Bas	14 €
Grey Goose	France	16 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Le groupe des surréalistes à l'occasion de l'exposition de Max Ernst, à la librairie « Au sans pareil », mai-juin 1921.



○ Nos Gins (5cl)

Gordon's	Angleterre	12 €
Tanqueray Ten	Angleterre	16 €
Gin Mare	Espagne	16 €
Bombay Sapphire	Angleterre	16 €
Mistral Gin	France	15 €
Hendrick's	Ecosse	16 €

○ Nos Tequila (5cl)

Olmecca Blanco	Mexique	12 €
Espolon Reposado	Mexique	16 €
Patron Silver	Mexique	22 €

○ Nos Cognacs (5cl)

Hine H by Hine	V.S.O.P	16 €
Hine Rare	V.S.O.P	18 €
Hine Bonneuil	2006	20 €
Hennessy Fine De Cognac	V.S.O.P	16 €
Hennessy	X.O	30 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Manon D. Danseuse de Be-Bop. Paris, 1932



○ Nos Whiskies (5cl)

Johnnie Walker <i>Black Label 12 ans</i>	<i>Blended, Ecosse</i>	14 €
Jameson	<i>Blended, Irlande</i>	13 €
Jack Daniel's	<i>Tennessee Whiskey, Etats-Unis</i>	13 €
Maker's Mark	<i>Kentucky Small Batch Bourbon Etats-Unis</i>	16 €
Springbank <i>10 ans</i>	<i>Single Malt, Campbell Town Ecosse</i>	18 €
Glenlivet <i>Founder reserve</i>	<i>Single Malt, Speyside, Ecosse</i>	16 €
Glenmorangie <i>10 ans</i>	<i>Single Malt, Highlands Ecosse</i>	16 €
Ledaig <i>10 ans</i>	<i>Single Malt, Isle of Mull Ecosse</i>	18 €
Lagavulin <i>16 ans</i>	<i>Single Malt, Islay Ecosse</i>	20 €
The Irishman <i>Founder's Reserve</i>	<i>Small Batch, Irlande</i>	16 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Joséphine Baker aux Folie Bergères, 1925.



◊ Apéritifs

Pastis 51 3cl	5 €
Ricard 3cl	5 €
Suze 5cl	6 €
Porto Sandeman White 5cl	6 €
Porto Rouge Sandeman Ruby 5cl	6 €
Martini Rosso, Bianco ou Dry 5cl	7 €
Saint-Raphaël Ambré 5cl	9 €
Campari 5cl	8 €

◊ Liqueurs & Digestifs (5cl)

Bailey's	12 €
Cambusier Cassis, Génépi, Framboise, Citron, Fraise	11 €
Chartreuse Verte	12 €
Cointreau	12 €
Disaronno	12 €
Get 27	12 €
Grand Marnier	12 €
Pisco	12 €
Limoncello	11 €
Armagnac Château De Laubade VSOP	14 €
Armagnac Gelas Millésime 1983	25 €
Calvados Christian Drouin	12 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Touristes assis sur un banc en dessous de la Tour Eiffel, 1920-30



◊ Champagne

	Coupe 12cl	Demi 37,5cl	Bouteille 75cl
Laurent-Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	15 €	45 €	85 €
Laurent-Perrier Rosé <small>INSPIRED by her</small>	16 €		100 €
Laurent-Perrier <i>Millésime 2007</i>			120 €
Dom Pérignon <i>Cuvée 2006</i>			350 €

◊ Nos coups de cœur...

« R » by Ruinart <i>Brut</i>	15 €		85 €
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>			125 €
Ruinart Rosé			130 €

« Le Champagne aide à l'émerveillement... » - George Sand

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Notre-Dame de Paris, 1920



Nos Vins

Blancs

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Coteaux d'Aix en Provence AOP - Château La Coste 2019	6 €	30 €
Sauvignon - Domaine Biet 2019	7 €	35 €
Gewurztraminer Réserve AOP - Domaine Lorentz 2018	8 €	40 €
Pouilly Fumé - Domaine Dagueneau 2019	10 €	50 €
Crozes Hermitage « Les Meysonniers » - M.Chapoutier 2019	11 €	57 €
Sancerre « Le MD » AOC - Domaine Bourgeois, 2017	14 €	70 €
Chablis 1er Cru « Fourchaume » - Domaine Roy 2018	15 €	75 €
Vouvray « Les Arpents » AOC - Domaine Brunet 2019		52 €
Rully 1er Cru "Grésigny" AOP - Domaine Briday 2018		95 €
Meursault « Clos de Meix Chavaux - Monopole » - Domaine Gaunoux 2018		125 €
Pernand Vergeless « Les Combottes » AOP - Domaine Rapet 2017		145€

Rosés

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Côtes de Provence - La vie en rose 2019	5 €	28 €
Coteaux d'Aix en Provence AOP - Château La Coste 2019	6 €	30 €
Bandol AOC - Château Romassan - Domaine d'Ott 2020		90 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Galerie Vivienne, épicerie Bousquin. Paris, vers 1880-1900



Rouges

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Coteaux d'Aix en Provence AOP - Château La Coste 2019	6 €	30 €
Côtes du Rhône - Guigal 2017	7 €	35 €
Chinon « Soif de Tendresse » - Domaine Noiré 2020	8 €	40 €
Haut-Médoc « Le haut de Giscours » AOP - Château Giscours 2015	14 €	70 €
Saint-Joseph « Les Granilites » - M.Chapoutier 2019	17 €	85 €
Savigny-Les-Beaune « Aux Fournaux » AOP - Domaine Rapet 2017	19 €	95 €
Mercrey Vieilles Vignes - Domaine Raquillet 2019		80 €
Margaux AOP - Château La Tour de Bessan 2014		125 €
Pauillac AOP - Château Lynchés Bages 2015		140 €
Nuits-Saint-Georges AOC - Domaine David Duband 2018		150 €
Gevrey Chambertin AOC - Domaine David Duband 2017		160€
Côte Rôtie « Les Jumelles » AOC - Domaine Jaboulet 2017		165 €
Saint-Julien « Réserve de Leoville Barton » AOP – Château Léoville Barton 2013		170 €

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Femme essayant un chapeau devant le Grand Magasin du Printemps, Paris



**En dehors des horaires d'ouverture de notre cuisine,
nous vous proposons une sélection des recettes de notre partenaire
« Les Bocaux du Bistrot » afin de vous restaurer 24h/24.
N'hésitez pas à demander à notre équipe les saveurs du moment.**

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

La salade Caesar du 38 <i>Salade romaine, poulet croustillant, anchois, Parmesan, croutons</i>	19 €
Le club sandwich du 38, frites à la Parisienne	22 €
- Poulet	26 €
- Saumon	
Le 38 Burger, frites à la Parisienne <i>Sauce cocktail, cornichons, tomate et bacon cheddar ou chèvre</i>	24 €

Nos Entrées *(Servies de 12H00 à 14H00 & de 19h00 à 22h30)*

Tartare de Saint-Jacques et pamplemousse <i>Scallops tartare with grapefruit</i>	21 €
Quiche courgettes et saumon <i>Salmon and zucchini tart</i>	11 €
 Velouté d'asperges glacées et œuf mollet croustillant <i>Asparagus velouté with crispy soft boiled egg</i>	13 €
Salade niçoise <i>« Niçoise » salad</i>	19 €
 Tzatziki maison, auberges gratinées à l'ail noir et pignons de pin <i>Homemade yogurt Tzatziki, black garlic eggplant and pine nuts</i>	16 €

 *Plats végétariens*

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Passage Colbert. Maison Debien. Devanture du magasin de parapluies, ombrelles et cannes. Paris, 1916

—LE—
30
BAR
LOUNGE

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

	Dos de cabillaud, purée de pomme de terre et carotte, émulsion citronnelle <i>Back of cod, mashed potato and carrot, citronel emulsion</i>	23 €
	Pavé de rumsteak au bacon croustillant, pommes de terre grenailles sautées, sauce poivre <i>Rumsteak with crispy bacon, pan-sautéed potatoes, pepper sauce</i>	22 €
✓	Penne Rigate à la Norma (ail, sauce tomate, ricotta, basilic, aubergines) <i>Penne Rigate with tomato sauce, garlic, eggplant, basil and ricotta cheese</i>	19 €
	Pavé de saumon, saucé béarnaise et pomme de terre vitelotte <i>Salmon fillet, béarnaise sauce and violet potatoes</i>	21 €
	Fish & chips de cabillaud, frites à la Parisienne, sauce tartare maison <i>Fish & chips, French fries with homemade tartare sauce</i>	20 €
✓	Cannelloni aux épinards frais, béchamel et aubergines <i>Fresh spinach cannelloni, bechamel sauce and eggplant</i>	20 €
	Filet mignon de veau et poêlée de légumes verts <i>Veal Filet Mignon with pan-sautéed green vegetables</i>	23 €
✓	Lentilles du Puy, steak de tofu et crémeux aux champignons <i>Green lentils, tofu steak and creamy mushrooms</i>	19 €
	Suprême de poulet Teriyaki, légumes et nouilles sautés, oignons frits <i>Teriyaki style farm chicken, pan-fried noodles and vegetables</i>	21 €
	L'irrésistible omelette de L'Echiquier salade ou frites à la Parisienne (Jambon, fromage et/ou champignons) <i>Best French Omelet with French fries or salad (Ham, cheese and/or mushroom)</i>	16 €

✓ : Plats végétariens

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Jeunes hommes lisant le journal sur un trottoir parisien

Nos Planches *(Servies 24h sur 24)*

Planche de fromages ou charcuteries 12 €
Cheeses or cured meat 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 9 €

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



- Rillettes de Saint-Jacques 12 €
- Rillettes de tourteaux

Fromages et desserts *(Servis de 12H00 à 14H00 & de 19h00 à 22h30)*

Sélection de fromages affinés 12 €
Mid-aged cheeses selection

Glaces et Sorbets – 2 boules 9 €
Ice-cream – 2 scoops
Caramel / Café / Chocolat / Praliné noisette / Stracciatella / Vanille
Citron jaune / Framboise / Mangue / Melon / Pêche de vigne / Verveine

Panna cotta et compotée de fruits de saison 10 €
Panna cotta and seasonal fruits marmalade

Tartelette au chocolat, glace vanille et crème anglaise 11 €
Chocolate tart, vanilla ice-cream and custard 15' d'attente
15min wait

Panna cotta sucrée à l'avocat et fruits rouges 12 €
Sweet avocado panna cotta and red fruits

Tiramisu 12 €

Café ou Thé gourmand 9 €
Mix pastries with coffee or tea

Assiette de fruits frais 10 €
Fresh fruits

Prix nets et service compris - Taxes and service included



Magasin de cycles Delcayre & Fils. Paris 20 1933