

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BRUNCH 45 €

Les samedis, dimanches de 12^H à 15^H
Every Saturday, Sunday 12^{AM} to 3^{PM}

BOISSONS
DRINKS

ORANGE PRESSÉE & BOISSON CHAUDE

Jus d'orange frais, café filtre ou thé
Fresh orange juice, filtered or american coffee or tea

PAINS & VIENNOISERIES

BEURRE & CONFITURES MAISON

Proposition sans gluten disponible sur demande
Bread assortment, viennoiseries, butter & jams – glutenfree on demand

PLANCHES

CHARCUTERIES ITALIENNES ET LÉGUMES DE SAISON

Version vegan disponible sur demande
Italian cold cuts & seasonal vegetables, vegan alternative on request

SALÉ Au choix / of your choice

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi, tomates, parmesan, mozzarella & basilic
Gnocchi, tomatoes, parmesan, mozzarella & basil

CROISSANT, BLACK ANGUS, SCAMORZA E PESTO DI BASILICO

Croissant garnis de black angus, scamorza, pesto de basilic & potatoes au romarin
Croissant, black angus, scamorza, basil pesto & rosemary potatoes

VITELLO TONNATO

Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres
Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream

CESAR ALL'ITALIANA E POLLO CROCCANTE

Pousses de saison, poulet croustillant, parmesan & crème d'anchois
Seasonal salad, crispy chicken, parmesan & anchovies vinaigrette

UOVO ALLA BENEDICT

Œuf façon Benedict, crème de parmesan, au saumon fumé ou pancetta grillée
Eggs Benedict style, parmesan cream, with smoked salmon or grilled pancetta

SUCRÉ Au choix / of your choice

CHEESECAKE CARAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

Cheesecake caramel & noisettes du Piémont
Caramel cheesecake & Piemont hazelnuts

TIRAMISÙ

Tiramisu
Tiramisu

CIOCCOLATO, CARAMELLO E NOCCIOLE

Crèmeux chocolat, crumble cacao, glace fleur de lait & huile d'olive, sarrasin
croustillant
Chocolate cream, cocoa crumble, dolce de letche & olive oil ice cream, crispy
buckwheat

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola bio, fruits frais, sirop d'agave
Fromage blanc, organic granola, fresh fruits & agave syrup

BRUNCH ENFANT 20 €
KIDS BRUNCH

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

ou

POLLO CROCCANTE E PATATE AL ROSMARINO

Poulet croustillant & potatoes au romarin
Crispy chicken & rosemary potatoes

GELATO

Deux boules de glace
Two scoops of ice cream

À LA CARTE

LATTE

CHAI, MATCHA, GOLDEN 8 €

APERITIVI

BELLINI Nectar de pêche et prosecco / peach nectar & prosecco 15 €

MIMOSA Prosecco, jus d'orange / prosecco & orange juice 13 €

SPRITZ Aperol, prosecco, soda, orange / aperol, prosecco, soda & orange 13 €

ANTIPASTI

INSALATA SCILIANA 16 €

Salade de fenouil, suprêmes d'oranges sanguines, olives taggiasche & tomates séchées
Fennel salad, orange supremes, Taggiasca olives, sundried tomatoes & salmoriglio

VITELLO TONNATO 20 €

Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres
Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream

POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI, GREMOLATA E FETA 19 €

Poulpe croustillant, crème de poivron, gremolata, fêta & herbes folles
Crispy octopus, pepper cream, gremolata sauce, feta cheese & wild herbs

BRESAOLA DELLA VALTELLINA 16 €

Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan
Thinly sliced Lombardy bresaola, arugula & parmesan

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 18 €

Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe
Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream

MOZZARELLA DI BUFALA 37 €

Magnifique mozzarella de 500gr à partager
Splendid 500gr mozzarella to share

PIATTI

SCIALATIELLI CACIO E PEPE 25 €

Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir
Scialatielli with goat cheese & black pepper cream

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 26 €

Bucatini, tomates, joue de cochon croustillante & pecorino
Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese

BRANZINO, INDIVIA ROSSA E PESTO DI PISTACCHIO 29 €

Filet de bar, endives rouges, betteraves au citron & pesto de pistache
Sea bass filet, red chicory, beetroot with lemon & pistachio pesto

"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU 2) 38 €-75 €

"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix
"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad

DOLCI

CHOU PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO 15 €

Chou à la pistache & fleur d'oranger
Pistachio & orange blossom puff pastry

TIRAMISÙ 13 €

Tiramisu au café
Tiramisu

RISO AL LATTE, FRUTTO DELLA PASSIONE E MANDORE 13 €

Riz au lait vanille, fruit de la passion & amandes
Vanilla rice pudding, passion fruit and almonds

SGROPPINO AL LIMONE 12 €

Crème glacée au citron fouettée au prosecco & à la vodka
Lemon ice cream blended with prosecco & vodka

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA 10 €

Glaces gianduja, fior di latte, pistache de Bronte, noisette & sorbet du jour
Gianduja, fior di latte, Bronte pistachio, hazelnut icecreams & chef's sorbet of the day

HOTEL NATIONAL DES

ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BOISSONS
DRINKS

APERITIVI		
AMERIQ		14€
<i>Q bitter, vermouth rosso, soda, zestes de citron</i>		
<i>Q bitter, vermouth rosso, soda, lemon zests</i>		
NERONE		14€
<i>Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, zestes d'orange</i>		
<i>Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, orange zests</i>		
SIDRO & BIRRE		
CIDRE SMALL BATCH <i>Maison Sassy</i>	33cl -	8€
L'AUTENTICA <i>Birra Moretti</i>	33cl -	7€
PALE ALE <i>Deck & Donohue</i>	33cl -	9€
IPA <i>Deck & Donohue</i>	33cl -	10€
SOFTS & SODAS		
PERRIER	33cl -	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33cl -	6€
ROSE LEMONADE <i>Fentimans</i>	25cl -	7€
GINGER BEER / DRY BITTER TONIC <i>Imperdible</i>	20cl -	6€
IL FRIZZANTE <i>(Non-alcoholic Spritz)</i>	18cl -	10€
JUS DETOX		
<i>Jus de fruits et légumes pressés chaque jour(25cl)</i>		
<i>Freshly squeezed fruit and vegetable juices (25cl)</i>		
CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, ORANGE	25cl -	10€
<i>Carrot, apple, ginger, orange</i>		
COMCOMBRE, CELERI, POMME	25cl -	10€
<i>Cucumber, celery, apple</i>		
ICED DRINKS MAISON		
<i>Sucre à votre discrétion / Sugar upon request</i>		
THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T.		7€
<i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote</i>		
<i>Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot</i>		
INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR		7€
<i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté et cassis</i>		
<i>Herbal iced tea - apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant</i>		
CITRONNADE MAISON		8€
<i>Citron pressé, fleur d'oranger, menthe et soda</i>		
<i>Lemon juice, orange blossom, mint & soda</i>		
BLEND SUPERCREMA TRINCI		7€
<i>Café frappé</i>		
<i>Iced coffee</i>		
ACQUA		
EAU MINERALE NATURELLE	75cl -	8€
<i>Thonon ou Chateldon</i>		
<i>Thonon (still) or Chateldon (sparkling)</i>		

CAFFETTERIA	
<i>Supplément boisson végétale 1,5€ / Vegetal drink 1.5€ extra</i>	
CAFÉ BLEND SUPERCREMA TRINCI	4€
DÉCAFÉINÉ TRINCI	4€
<i>Naturellement décaféiné à l'eau</i>	
<i>Natural water decaffeinated</i>	
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN)	8€
AFFOGATO AL CAFFÈ	8€
<i>Glace fior di latte et espresso</i>	
<i>Fior di latte ice cream & espresso</i>	
CIOCCOLATA CALDA	6€
THÉS	
PHILIP'S BLEND COLLECTION T.	6€
<i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote</i>	
<i>Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit</i>	
GINSENG CITRON COLLECTION T.	6€
<i>Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes</i>	
<i>Sencha, ginseng & energising lemon</i>	
BALADE À MARRAKECH COLLECTION T.	6€
<i>Thé vert de Chine, menthe nanab</i>	
<i>China green tea, peppermint leaves</i>	
MISTRAL GAGNANT COLLECTION T.	6€
<i>Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur</i>	
<i>White tea, grapefruit, raspberry & flower</i>	
SCOTTISH BREAKFAST COLLECTION T.	6€
<i>Mélange de thés corsés à la mode écossaise</i>	
<i>Strong tea varieties selection</i>	
SENCHA OP FUJI COLLECTION T.	6€
<i>Sencha délicat à la saveur végétale et iodée</i>	
<i>Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint</i>	
INFUSIONS	
N°1 LIGNE L'INFUSEUR	6€
<i>Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse</i>	
<i>Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice</i>	
N°2 CALME L'INFUSEUR	6€
<i>Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande</i>	
<i>Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender</i>	
N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR	6€
<i>Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic</i>	
<i>Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil</i>	
N°4 TONIQUE L'INFUSEUR	6€
<i>Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle</i>	
<i>Mint, lemon, ginger, ginseng, mate & cinnamon</i>	
N°5 DÉLICE L'INFUSEUR	6€
<i>Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise</i>	
<i>Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry</i>	
N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR	6€
<i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis</i>	
<i>Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant</i>	
INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO	6€
<i>Infusion de thym ou romarin frais</i>	
<i>Fresh thyme or rosemary herbal tea</i>	
CANARINO	6€
<i>Infusion d'écorces de citron</i>	
<i>Lemon zest herbal tea</i>	