

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 ROMANA

Gnocchi, champignons & parmesan
Gnocchi, mushrooms & parmesan

INSALATA SICILIANA

Salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées & salmoriglio
Fennel salad, orange supremes, sundried tomatoes & salmoriglio

INSALATA DI QUINOA, FINOCCHIO ARROSTO, FETA E UOVO FRITTO

Quinoa, fenouil rôti, radis, grenade, feta & son œuf au plat
Quinoa, roasted fennel, radish, pomegranate, feta & fried egg

CESAR ALL'ITALIANA E POLLO CROCCANTE

Pousses de saison, poulet croustillant, céleri rave & crème d'anchois
Seasonal salad, crispy chicken, celeriac & 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

PANNA COTTA BASILICO E FRAGOLE DI THIBAUT PIQUE

Panna cotta basilic & fraises de Thibaut Pique
Panna cotta basil & strawberries by Thibaut Pique

TIRAMISÙ

Tiramisu
Tiramisu

IL CIOCCOLATO

Tout chocolat, glace & crumble
Chocolat crumble, cream & ice cream

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 PARMIGIANO

ou

POLLO CROCCANTE E PURE DI PATATE

Poulet croustillant & purée de pommes de terre
Crispy chicken & homemade potato purée

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 SICILIANA

Salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées & salmoriglio
Fennel salad, orange supremes, sundried tomatoes & salmoriglio

16 €

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, fenouil, câpres & crème de thon
Cushion of veal, fennel, capers & tuna cream

20 €

CARPACCIO DI TONNO ROSSO, SALICORNIA
E SALMORIGLIO

Carpaccio de thon rouge, salicorne & herbes folles
Red tuna carpaccio, salicorne & herbs

19 €

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Fines tranches de bœuf, roquette & parmesan
Lightly smoked beef

16 €

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE

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

18 €

MOZZARELLA DI BUFALA

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

37 €

PIATTI

SCIALATIELLI CACIO E PEPE

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

23 €

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

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

25 €

FILETTO DI BRANZINO, CARCIOFI AFFUMICATI E MANDORLE

Filet de bar, artichauts fumés & amandes torréfiées
Sea bass fillet, smoked artichokes & roasted almonds

29 €

"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU 2) 36€-72€

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

DOLCI

PANNA COTTA BASILICO E FRAGOLE DI THIBAUT PIQUE

Panna cotta basilic & fraises de Thibaut Pique
Panna cotta basil & strawberries by Thibaut Pique

15 €

TIRAMISÙ

Tiramisu au café
Tiramisu

13 €

IL CIOCCOLATO

Tout chocolat, glace & crumble
Chocolat crumble, cream & ice cream

13 €

SGROPPINO AL LIMONE

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

12 €

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

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

10 €

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BOISSONS
DRINKS

APERITIVI

AMERIQ <i>Q bitter, Q vermouth rosso, soda, zestes de citron</i> <i>Q bitter, Q vermouth rosso, soda, lemon zests</i>	14€
NERONE <i>Cynar, Q vermouth rosso, chinotto, zestes d'orange</i> <i>Cynar, Q vermouth rosso, chinotto, orange zests</i>	14€

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH <i>Maison Sassy</i>	33cl - 8€
L'AUTENTICA <i>Birra Moretti</i>	33cl - 7€
PALE ALE <i>Brasserie La Parisienne</i>	33cl - 9€
IPA <i>Brasserie La Parisienne</i>	33cl - 10€

SOFTS & SODAS

CITRONNADE <i>Gimber, miel, curcuma</i> <i>Gimber, honey, turmeric</i>	8€
COLA <i>Baladin</i>	33cl - 6€
SPUMA NERA <i>Baladin</i>	33cl - 6€
ROSE LEMONADE <i>Fentimans</i>	25cl - 7€
GINGER BEER <i>Imperdible</i>	25cl - 6€

COCKTAIL BORDERLINE

Cocktail de fruits sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten - vegan
Alcohol-, preservative-, artificial colouring-, gluten-free & vegan fruit cocktails

COUGAR <i>Mangue, citron vert, verveine</i> <i>Mango, lime, verbena tea</i>	25cl - 7€
--	-----------

JUS DETOX

Jus de fruits et légumes pressés chaque jour (25cl)
Freshly squeezed fruit and vegetable juices (25cl)

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, ORANGE <i>Carrot, apple, ginger, orange</i>	25cl - 10€
COMCOMBRE, CELERI, POMME, CITRON <i>Cucumber, celery, apple, lemon</i>	25cl - 10€

ICED DRINKS MAISON

Lait et sucre à votre discrétion / Milk & sugar upon request

THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T. <i>Earl grey darjeeling, assam, ceyla, bergamote</i> <i>Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit</i>	7€
---	----

INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR <i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté et cassis</i> <i>Herbal iced tea - apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant</i>	7€
--	----

BLEND SUPERCREMA TRINCI <i>Café frappé</i> <i>Iced coffee</i>	7€
--	----

ACQUA

EAU MINERALE NATURELLE <i>Thonon ou Chateldon</i> <i>Thonon (still) or Chateldon (sparkling)</i>	75cl - 8€
---	-----------

CAFFETTERIA

Supplément boisson végétale 1,5€ / Vegetal drink 1.5€ extra

CAFÉ BLEND SUPERCREMA TRINCI	4€
-------------------------------------	----

DÉCAFÉINÉ TRINCI	4€
-------------------------	----

Naturellement décaféiné à l'eau
Natural water decaffeinated

CAPPUCCINO	6€
-------------------	----

LATTE	6€
--------------	----

LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN)	8€
-------------------------------------	----

AFFOGATO AL CAFFÈ	8€
--------------------------	----

Glace fior di latte et espresso
Fior di latte ice cream & espresso

CIOCCOLATA CALDA	5€
-------------------------	----

THÉS

PHILIP'S BLEND COLLECTION T.	6€
-------------------------------------	----

Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote
Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit

GINSENG CITRON COLLECTION T.	6€
-------------------------------------	----

Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes
Sencha, ginseng & energising lemon

BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T.	6€
--	----

Thé vert de chine, menthe nana
China green tea, peppermint leaves

MISTRAL GAGNANT COLLECTION T.	6€
--------------------------------------	----

Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur
White tea, grapefruit, raspberry & flower

IRISH BREAKFAST COLLECTION T.	6€
--------------------------------------	----

Mélange de thés corsés à la mode irlandaise
Strong tea varieties selection

SENCHA OP FUJI COLLECTION T.	6€
-------------------------------------	----

Sencha délicat à la saveur végétale et iodée
Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint

INFUSIONS

N°1 LIGNE L'INFUSEUR	6€
-----------------------------	----

Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse
Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice

N°2 CALME L'INFUSEUR	6€
-----------------------------	----

Fleur d'orange, verveine, fenouil, bleuet, lavande
Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender

N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR	6€
--------------------------------	----

Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic
Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil

N°4 TONIQUE L'INFUSEUR	6€
-------------------------------	----

Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle
Mint, lemon, ginger, ginseng, maté & cinnamon

N°5 DÉLICE L'INFUSEUR	6€
------------------------------	----

Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise
Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry

N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR	6€
------------------------------	----

Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis
Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO	6€
--------------------------------------	----

Infusion de thym ou romarin frais
Fresh thyme or rosemary herbal tea

CANARINO	6€
-----------------	----

Infusion d'écorces de citron
Lemon zest herbal tea