

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

INSALATA PRIMAVERA

Salade d'asperges, artichauts, épinards & citron
Asparagus, artichoke, lemon & spinach salad

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 AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO

Cheesecake agrumes, verveine & bergamotte
Citrus, verbena & bergamot cheesecake

TIRAMISÙ

Tiramisu
Tiramisu

CIOCCOLATO, CAMELLO E NOCCIOLE

Crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace Gianduja & caramel au beurre salé
Chocolate cream, hazelnut and cocoa crumble, Gianduja ice cream & salted butter caramel

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 SICILIANA

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

16 €

VITELLO TONNATO

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

20 €

CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO E ERBE SELVATICHE

Carpaccio de poule, herbes folles & salmoriglio
Octopus carpaccio, wild herbs & salmoriglio

18 €

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO

Fines tranches de bœuf Black Angus fumé
Thinly sliced smoked Black Angus beef

16 €

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE

Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe
Sundried tomatoes 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

25 €

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

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

26 €

FILETTO DI BRANZINO, FINOCCHIO ARROSTITO E PESTO DI

JALAPEÑOS

Filet de bar, fenouil rôti, câpres de Pantelleria & pesto doux de Jalapeños
Sea bass filet, roasted fennel, pantelleria capers & soft Jalapeño pesto

29 €

"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

CHEESECAKE AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO

Cheesecake agrumes, verveine & bergamotte
Citrus, verbena & bergamot cheesecake

13 €

TIRAMISÙ

Tiramisu au café
Tiramisu

13 €

CIOCCOLATO, CAMELLO E NOCCIOLE

Crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace Gianduja & caramel
au beurre salé

13 €

Chocolate cream, hazelnut and cocoa crumble, Gianduja ice cream & salted
butter caramel

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 14€
Q bitter, vermouth rosso, soda, zestes de citron
Q bitter, vermouth rosso, soda, lemon zests

NERONE 14€
Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, zestes d'orange
Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, orange zests

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH *Maison Sassy* 33cl - 8€
L'AUTENTICA *Birra Moretti* 33cl - 7€
PALE ALE *Deck & Donohue* 33cl - 9€
IPA *Deck & Donohue* 33cl - 10€

SOFTS & SODAS

PERRIER 33cl - 6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33cl - 6€
ROSE LEMONADE *Fentimans* 25cl - 7€
GINGER BEER / DRY BITTER TONIC *Imperdible* 20cl - 6€
IL FRIZZANTE *(Non-alcoholic Spritz)* 18cl - 10€

JUS DETOX

Jus de fruits et légumes pressés chaque jour (25cl)
Freshly squeezed fruit and vegetable juices (25cl)
CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, ORANGE 25cl - 10€
Carrot, apple, ginger, orange
COMCOMBRE, CELERI, POMME 25cl - 10€
Cucumber, celery, apple

ICED DRINKS MAISON

Sucre à votre discrétion / Sugar upon request
THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T. 7€
Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote
Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot
INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR 7€
Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté et cassis
Herbal iced tea - apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant
CITRONNADE MAISON 8€
Citron pressé, fleur d'oranger, menthe et soda
Lemon juice, orange blossom, mint & soda
BLEND SUPERCREMA TRINCI 7€
Café frappé
Iced coffee
ACQUA
EAU MINERALE NATURELLE 75cl - 8€
Thonon ou Chateldon
Thonon (still) or Chateldon (sparkling)

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 6€

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
BALADE À MARRAKECH COLLECTION T. 6€
Thé vert de Chine, menthe nanab
China green tea, peppermint leaves
MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. 6€
Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur
White tea, grapefruit, raspberry & flower
SCOTTISH BREAKFAST COLLECTION T. 6€
Mélange de thés corsés à la mode écossaise
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'oranger, 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