

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 €

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

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

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