

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BRUNCH 39 €

Les samedis, dimanches, jours fériés de 12^H à 15^H
Every Saturday, Sunday & bank holiday, from 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

À PARTAGER
TO SHARE

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*

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesiano reggiano
Beef carpaccio arugula & parmesan cheese

UOVO ALLA FIORENTINA

Oeufs bio mollets, pousses d'épinards sautées et crème de parmesan
Soft-boiled eggs, spinach & parmesan cream

TORRETA DI MELANZANA

Millefeuille d'aubergine & tomate, mozzarella di bufala & parmesan
Eggplant & tomato millefeuille, bufala mozzarella & parmesan

CAPRESE

Tomates datterino, mozzarella di bufala & basilic
Datterino tomatoes, bufala mozzarella & basil

INSALATA D'ORZO

Salade d'orge, courgettes grillées, tapenade, tomates cerises & pickles
d'oignons rouges
Barley salad, grilled zucchini, tapenade, cherry tomatoes & red onion pickles

SUCRÉ *Au choix / of your choice*

PAVLOVA ALLE FRAGOLE

Meringue, crème mascarpone aux fruits rouges et fraises fraîches
Meringue, berries mascarpone whipped cream and fresh strawberries

FRESCA

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fruit salad

TIRAMISÙ

Tiramisu
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO

Tout chocolat, crumble, crème et glace
Chocolate 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

FARFALLE AL POMODORO

ou

RAVIOLI RICOTTA ALLA CREMA DI PARMIGIANO

Farfalle à la sauce tomate ou Ravioli ricotta à la crème de parmesiano reggiano
Farfalle with tomato sauce or ricotta ravioli with parmesan cream

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 13 €

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

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

ANTIPASTI

CAVIALE DI MELANZANE BRUCIATE, 15 €

POMODORI E CIPOLLE CONFIT

Caviar d'aubergine brûlée, tomates cerises, tomates confites, pickles d'oignons rouges,
pain croustillant à l'huile d'olive

Burnt eggplant caviar, cherry tomatoes, candied tomatoes, red onions pickles,
crispy olive oil bread

VITELLO TONNATO 18 €

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

ORATA CRUDA E BURRATA 19 €

Dorada crue, burrata et poutargue
Raw sea bream, burrata & mullet roe

CINTA SENESE 15 €

Prosciutto toscano cinto senese, Terra di Siena
Cinta senese tuscan prosciutto from Terra di Siena

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 16 €

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

MOZZARELLA DI BUFALA 37 €

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

PIATTI

SCIALATELLI CACIO E PEPE 21 €

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

RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA NORMA 24 €

Ravioli maison, aubergines, tomates et ricotta
Homemade ravioli, eggplants, tomatoes & ricotta

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO 30 €

Filet de bar, tomates, olives noires leccino et câpres cuits en papillote,
poêlée de légumes choisis par la Ferme de l'Envol

Sea bass, tomatoes, leccino black olives, capers cooked in papillote
& vegetables chosen by la Ferme de l'Envol

"LA" MILANESE (POUR 1 OU 2 PERS.) 34 / 68 €

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

DOLCI

PAVLOVA ALLE FRAGOLE 14 €

Meringue, crème mascarpone aux fruits rouges et fraises fraîches
Meringue, berries mascarpone whipped cream and fresh strawberries

TIRAMISÙ 12 €

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO 11 €

Tout chocolat, crumble, crème et glace
Chocolate crumble, cream & ice cream

SGROPPINO AL LIMONE 11 €

Crème glacée au citron fouettée au prosecco et 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 et sorbet du jour
Gianduja, fior di latte, Brontepistachio, hazelnuticecreams & 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€
Q bitter, Q vermouth rosso, soda, zestes de citron
Q bitter, Q vermouth rosso, soda, lemon zests

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

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH *Maison Sassy* 33cl - 8€
L'AUTENTICA *Birra Moretti* 33cl - 6€
LA PARISIENNE BLONDE *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€
LA ROUSSE *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€
LE TITI PARISIEN *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€
COTTA 21 *Mastri Birrai Umbri* 30cl - 10€

SOFTS & SODAS

CITRONNADE 8€
Gingembre, miel, curcuma
Ginger, honey, turmeric
CEDRATA *Baladin* 25cl - 6€
COLA *Baladin* 33cl - 6€
SPUMA NERA *Baladin* 33cl - 6€
ROSE LEMONADE *Fentimans* 25cl - 7€
MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER *Fentimans* 25cl - 7€
HOT GINGER BEER *Luscombe* 27cl - 7€

COCKTAILS BORDERLINE

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

NYMPHETTE 25cl - 7€
Fraise, goyave, violette
Strawberry, guava, violet

COUGAR 25cl - 7€
Mangue, citron vert, verveine
Mango, lime, verbena tea

JUS DETOX

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

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, CITRON 25cl - 10€
Carrot, apple, ginger, lemon

KIWI, POMME, GINGEMBRE 25cl - 10€
Kiwi, apple, ginger

COMCOMBRE, CELERI, POMME, CITRON 25cl - 10€
Cucumber, celery, apple, lemon

ICED DRINKS MAISON

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

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

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

BLEND SUPERCREMA TRINCI 7€
Café frappé
Iced coffee

ACQUA

CASTALIE 75cl - 5€
Eau plate ou pétillante - rendue potable par traitement
Still or sparkling - purified drinking water

EAU MINERALE NATURELLE 75cl - 8€
Evian plate ou San Pellegrino pétillante
Evian (still) or San Pellegrino (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 5,5€

LATTE 5,5€

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. 5,5€
Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote
Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit

GINSENG CITRON COLLECTION T. 5,5€
Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes
Sencha, ginseng & energising lemon

BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T. 5,5€
Thé vert de chine, menthe nana
China green tea, peppermint leaves

MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. 5,5€
Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur
White tea, grapefruit, raspberry & flower

IRISH BREAKFAST COLLECTION T. 5,5€
Mélange de thés corsés à la mode irlandaise
Strong tea varieties selection

SENCHA OP FUJI COLLECTION T. 5,5€
Sencha délicat à la saveur végétale et iodée
Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint

INFUSIONS

N°1 LIGNE L'INFUSEUR 5,5€
Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse
Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice

N°2 CALME L'INFUSEUR 5,5€
Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande
Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender

N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR 5,5€
Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic
Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil

N°4 TONIQUE L'INFUSEUR 5,5€
Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle
Mint, lemon, ginger, ginseng, maté & cinnamon

N°5 DÉLICE L'INFUSEUR 5,5€
Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise
Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry

N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR 5,5€
Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis
Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO 5,5€
Infusion de thym ou romarin frais
Fresh thyme or rosemary herbal tea

CANARINO 5,5€
Infusion d'écorces de citron
Lemon zest herbal tea