

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BRUNCH 45 €

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

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, sauce tomate, mozzarella & basilic
Gnocchi, tomato sauce, mozzarella & basil

UOVO ALLA FIORENTINA

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

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

TROTA CRUDA E CREMA ALLE ERBE

Carpaccio de truite & crème aux herbes
Trout carpaccio & herb cream

SUCRÉ Au choix / of your choice

PAVLOVA AL MANGO

Meringue, mascarpone vanille & mangue-passion
Meringue, vanilla mascarpone & mango-passion

TIRAMISÙ

Tiramisu
Coffee tiramisu

PANNA ROTTA AL BASILICO E FRAGOLE

Panna cotta basilic et fraises dream de Thibaut Pique
Basil panna cotta and dream strawberries from Thibaut Pique

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 PUREE 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 DI PUNTARELLE 16 €

Puntarelle, artichauts, pomme granny smith, pane carasau & menthe
Puntarelle, artichokes, granny smith apple, pane carasau & mint

VITELLO TONNATO 19 €

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

ORATA CRUDA E BURRATA 19 €

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

CINTA SENESE 16 €

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

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 17 €

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 22 €

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

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 24 €

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

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO 32 €

Filet de bar cuit en papillote, crème de céleri rave, asperges vertes & oseille
Seabass fillet cooked in papillote, cream of celeriac, green asparagus and sorrel

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 33 €

Fassona de boeuf du Piémont, légumes choisis par la Ferme de l'Envol, salmoriglio
Piemont beef Fassona, vegetables chosen by la Ferme de l'Envol, salmoriglio

DOLCI

PAVLOVA AL MANGO 13 €

Meringue, mascarpone vanille & mangue-passion
Meringue, vanilla mascarpone & mango-passion

TIRAMISÙ 13 €

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

TORTA AL CIOCCOLATO 15 €

Tarte chocolat, caramel & cacahuètes
Chocolate, caramel & peanut tart

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 - 7€
LA PARISIENNE BLONDE *Brasserie La Parisienne* 33cl - 8€
LE TITI PARISIEN *Brasserie La Parisienne* 33cl - 8€
COTTA 21 *Mastri Birrai Umbri* 30cl - 10€

SOFTS & SODAS

CITRONNADE 8€
GiMBER, miel, curcuma
GiMBER, honey, turmeric
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

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€
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 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'orange, 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