

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 D'AUTUNNO

Meringue à la cannelle, mascarpone vanille & poires pochées aux épices
Cinnamon meringue, vanilla mascarpone & spiced poached pears

TIRAMISÙ

Tiramisu
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO

Crèmeux chocolat au lait, glace chocolat noir & gel chocolat blanc
Creamy milk chocolate, dark chocolate ice cream & white chocolate gel

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

CARPACCIO DI BARBABIETOLA AFFUMICATA 17€

Carpaccio de betterave fumée, figues, sauce blanche, moutarde aux agrumes & noisettes du Piémont
Smoked beetroot carpaccio, figs, white sauce, citrus mustard and Piedmont hazelnut

VITELLO TONNATO 20€

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

BRESAOLA ALLA TIROLESE 16€

Viande de bœuf légèrement fumée
Lightly smoked beef

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 18€

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 23€

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

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 25€

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

SEPPIA GRIGLIATA, LARDO DI COLONNATA 29€

E INSALATA TOSCANA
Seiche grillée en transparence de Lardo di Colonnata & salade Toscane
Grilled cuttlefish in transparency of Lardo di Colonnata & Tuscan salad

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 35€

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 D'AUTUNNO 14€

Meringue à la cannelle, mascarpone vanille & poires pochées aux épices
Cinnamon meringue, vanilla mascarpone & spiced poached pears

TIRAMISÙ 13€

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO 14€

Crèmeux chocolat au lait, glace chocolat noir & gel chocolat blanc
Creamy milk chocolate, dark chocolate ice cream & white chocolate

SGROPPINO AL LIMONE 12€

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€
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

NYPHETTE 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, ORANGE 25cl - 10€
Carrot, apple, ginger, orange

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 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 thé 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'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