

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

FOCACCIA, BRESAOLA, SCAMORZA E PESTO DI BASILICO

Focaccia toastée, bresaola, scamorza, pesto de basilic & potatoes au romarin
Toasted focaccia, bresaola, scamorza, basil pesto & rosemary potatoes

VITELLO TONNATO

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

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 CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA

Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka
Caramel, pecan and tonka cheesecake

TIRAMISÙ

Tiramisu
Tiramisu

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI

Panna cotta vanille, mûres & myrtilles
Vanilla panna cotta, blackberries and blueberries

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

BARBA DI FRATE, FINOCCHI, LIMONE E MENTA 15 €

Salade d'agretti, fenouil, citron & menthe
Agretti and fennel salad, lemon and mint

VITELLO TONNATO 20 €

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

CARPACCIO DI TONNO, GREMOLATA, SALMORIGLIO 18 €

Carpaccio de thon, gremolata & salmoriglio
Tuna carpaccio, gremolata & salmoriglio

BRESAOLA DELLA VALTELLINA 16 €

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

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 18 €

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

MOZZARELLA DI BUFALA 37 €

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

PIATTI

SCIALATIELLI CACIO E PEPE 25 €

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

BRANZINO E MELANZANE ALLA SCAPECE 29 €

Filet de bar, pesto de persil et citron & aubergines à l'escabèche
Sea bass filet, lemon-parsley pesto & marinated eggplant

"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

PAVLOVA, FICHI E LAMPONI 15 €

Pavlova, figues & framboises
Pavlova, figs & raspberries

TIRAMISÙ 13 €

Tiramisu au café
Tiramisu

IL CIOCCOLATO 14 €

Crèmeux chocolat, glace chocolat, tuiles & crumble cacao
Chocolate cream, chocolate ice cream & cacao crumble

SGROPPINO AL LIMONE 12 €

Crème glacée au citron fouettée au prosecco & 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 & sorbet du jour
Gianduja, fior di latte, Bronte pistachio, hazelnut icecreams & 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€
<i>Q bitter, vermouth rosso, soda, zestes de citron</i>		
<i>Q bitter, vermouth rosso, soda, lemon zests</i>		
NERONE		14€
<i>Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, zestes d'orange</i>		
<i>Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, orange zests</i>		
SIDRO & BIRRE		
CIDRE SMALL BATCH <i>Maison Sassy</i>	33cl -	8€
L'AUTENTICA <i>Birra Moretti</i>	33cl -	7€
PALE ALE <i>Deck & Donohue</i>	33cl -	9€
IPA <i>Deck & Donohue</i>	33cl -	10€
SOFTS & SODAS		
PERRIER	33cl -	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33cl -	6€
ROSE LEMONADE <i>Fentimans</i>	25cl -	7€
GINGER BEER / DRY BITTER TONIC <i>Imperdible</i>	20cl -	6€
IL FRIZZANTE <i>(Non-alcoholic Spritz)</i>	18cl -	10€
JUS DETOX		
<i>Jus de fruits et légumes pressés chaque jour(25cl)</i>		
<i>Freshly squeezed fruit and vegetable juices (25cl)</i>		
CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, ORANGE	25cl -	10€
<i>Carrot, apple, ginger, orange</i>		
COMCOMBRE, CELERI, POMME	25cl -	10€
<i>Cucumber, celery, apple</i>		
ICED DRINKS MAISON		
<i>Sucre à votre discrétion / Sugar upon request</i>		
THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T.		7€
<i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote</i>		
<i>Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot</i>		
INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR		7€
<i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté et cassis</i>		
<i>Herbal iced tea - apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant</i>		
CITRONNADE MAISON		8€
<i>Citron pressé, fleur d'oranger, menthe et soda</i>		
<i>Lemon juice, orange blossom, mint & soda</i>		
BLEND SUPERCREMA TRINCI		7€
<i>Café frappé</i>		
<i>Iced coffee</i>		
ACQUA		
EAU MINERALE NATURELLE	75cl -	8€
<i>Thonon ou Chateldon</i>		
<i>Thonon (still) or Chateldon (sparkling)</i>		

CAFFETTERIA	
<i>Supplément boisson végétale 1,5€ / Vegetal drink 1.5€ extra</i>	
CAFÉ BLEND SUPERCREMA TRINCI	4€
DÉCAFÉINÉ TRINCI	4€
<i>Naturellement décaféiné à l'eau</i>	
<i>Natural water decaffeinated</i>	
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN)	8€
AFFOGATO AL CAFFÈ	8€
<i>Glace fior di latte et espresso</i>	
<i>Fior di latte ice cream & espresso</i>	
CIOCCOLATA CALDA	6€
THÉS	
PHILIP'S BLEND COLLECTION T.	6€
<i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote</i>	
<i>Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit</i>	
GINSENG CITRON COLLECTION T.	6€
<i>Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes</i>	
<i>Sencha, ginseng & energising lemon</i>	
BALADE À MARRAKECH COLLECTION T.	6€
<i>Thé vert de Chine, menthe nanab</i>	
<i>China green tea, peppermint leaves</i>	
MISTRAL GAGNANT COLLECTION T.	6€
<i>Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur</i>	
<i>White tea, grapefruit, raspberry & flower</i>	
SCOTTISH BREAKFAST COLLECTION T.	6€
<i>Mélange de thés corsés à la mode écossaise</i>	
<i>Strong tea varieties selection</i>	
SENCHA OP FUJI COLLECTION T.	6€
<i>Sencha délicat à la saveur végétale et iodée</i>	
<i>Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint</i>	
INFUSIONS	
N°1 LIGNE L'INFUSEUR	6€
<i>Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse</i>	
<i>Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice</i>	
N°2 CALME L'INFUSEUR	6€
<i>Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande</i>	
<i>Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender</i>	
N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR	6€
<i>Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic</i>	
<i>Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil</i>	
N°4 TONIQUE L'INFUSEUR	6€
<i>Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle</i>	
<i>Mint, lemon, ginger, ginseng, mate & cinnamon</i>	
N°5 DÉLICE L'INFUSEUR	6€
<i>Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise</i>	
<i>Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry</i>	
N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR	6€
<i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis</i>	
<i>Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant</i>	
INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO	6€
<i>Infusion de thym ou romarin frais</i>	
<i>Fresh thyme or rosemary herbal tea</i>	
CANARINO	6€
<i>Infusion d'écorces de citron</i>	
<i>Lemon zest herbal tea</i>	