HOTEL NATIONAL DES

ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BRUNCH 45 €

Les samedis, dimanches de 12H à 15H
Every Saturday, Sunday 12AM to 3PM

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
Sucrine, poulet croustillant, tomates séchées, parmesan & crème d'anchois
Sucrine lettuce, crispy chicken, sun-dried tomatoes, 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 DI PECAN E FAVA TONKA
Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka
Caramel, pecan and tonka cheesecake

TIRAMISÙ
Tiramisu
Tiramisu

RISO AL LATTE, KUMQUAT E PISTACCHI DI BRONTE
Riz au lait vanille, kumquats confits & pistache de Bronte
Vanilla rice pudding, candied kumquats & Bronte pistachios

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

POLPO CROCCANTE E RAVIOLO STRACCIATELLA 19 €
Poulpe croustillant, raviole de stracciatella & gremolata
Crispy octopus, stracciatella ravioli & gremolata

VITELLO TONNATO 20 €
Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres
Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream

INSALATA DI CARCIOFI, RUCULA E CAVIALE DI LIMONE 18€
Salade d'artichauts poivrade, roquette & citron caviar
Artichoke salad, arugula and lemon caviar

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 29 €
Spaghetti, palourdes & persillade
Spaghetti, clams & parsley sauce

BRANZINO, FINOCCHIO CONFIT E PESTO ALLA CITRONELLA 31 €
Filet de bar à la plancha, fenouil confit & pesto à la citronnelle
Grilled sea bass fillet, candied fennel and lemongrass pesto

"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, MORE, ROSMARINO E COULIS DI FICHI 15 €
Pavlova, mûres, romarin & coulis de figues
Pavlova, blackberries, rosemary & fig coulis

TIRAMISÙ 13 €
Tiramisu au café
Tiramisu

IL CIOCCOLATO 14 €
Biscuit chocolat, entremet chocolat au lait, caramel beurre salé & noisettes
Chocolate biscuit, milk chocolate ganache, salted butter caramel & hazelnuts

SGROPPINO AL LIMONE 12 €
Crème glacée au citron fouettée au prosecco & à la vodka
Lemon ice cream blended with prosecco & vodka

GELATI E SORBETTI 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€
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 nanah
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 & lavander

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, mate & 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

La maison n'accepte pas les chèques - Prix nets, service compris / We do not accept checks - net prices, service included