

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^h00

BOISSONS

ORANGE PRESSÉE & BOISSON CHAUDE

Jus d'orange frais, café filtre ou thé

À PARTAGER

PAINS & VIENNOISERIES

BEURRE & CONFITURES MAISON

Proposition sans gluten disponible sur demande

PLANCHES

CHARCUTERIES ITALIENNES ET LÉGUMES DE SAISON

Version vegan disponible sur demande

SALÉ *Au choix*

INSALATA DELL'ORTO

Salade de saison

UOVO ALLA FIORENTINA

Ceufs bio mollets, polenta, pousses d'épinards sautées et crème de parmesan

OMELETTE BIANCA

Omelette blanche au citron et gingembre, herbes aromatiques

BRUSCHETTA ORATA, BURRATA E BOTTARGA

Tranche de pain grillé, daurade, burrata et poutargue

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan reggiano 23 mois

LASAGNA ALLA NORMA

Tomate, aubergine, ricotta

SUCRÉ *Au choix*

FRESCA

Salade de fruits frais de saison

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola bio, fruits frais, sirop de coco

TIRAMISÙ

Tiramisu

TORTA

Cake du moment

COTTA

Compote de fruits frais, yaourt vanille, graines de courge

PANDORO

Brioche italienne toastée à la crème de mascarpone et chocolat blanc

BRUNCH ENFANT 20 €

MALLOREDUS ALLA CREMA DI PARMIGIANO

Malloreddus à la crème de parmesan

Ou

RAVIOLI RICOTTA E SALSA DI POMODORO

Ravioli ricotta et sauce tomate

GELATO

Deux boules de glace

À LA CARTE

JUS DETOX *Jus de fruits et légumes frais pressés chaque jour*

CAROTTE, POMME, ORANGE, GINGEMBRE, CITRON	25cl -	10€
BETTERAVE, ORANGE, CAROTTE, CURCUMA	25cl -	10€
CONCOMBRE, CÉLERI, POMME, CITRON	25cl -	10€

LATTE

CHAI, MATCHA, GOLDEN		8€
----------------------	--	----

APERITIVI

BELLINI <i>Nectar de pêche et prosecco</i>		13€
MIMOSA <i>Prosecco, jus d'orange</i>		13€
SPRITZ <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>		13€

ANTIPASTI

ASPARAGI GRIGLIATI, PERA, PECORINO E CREMA DI LARDO		18€
<i>Asperges vertes et blanches grillées, poire caramélisée, pecorino et crème de lard</i>		

VITELLO TONNATO		18€
<i>Veau, fenouil, câpres, crèmes de thon et basilic</i>		

CAVIALE DI MELANZANE E VERDURE CROCCANTI		19€
<i>Caviar d'aubergine, légumes croquants, crumble de parmesan</i>		

CINTA SENESE		15€
<i>Prosciutto toscan cinta senese, terra di siena</i>		

ORATA CRUDA E BURRATA		19€
<i>Dorade crue, burrata et poutargue</i>		

BRESAOLA		17€
<i>Bresaola, roquette, parmesan 23 mois d'affinage</i>		

PARMIGIANA		14€
<i>Gratin d'aubergines, tomate, parmesan et basilic</i>		

MOZZARELLA DI BUFALA		37€
<i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>		

PIATTI

LINGUINE CACIO E PEPE		21€
<i>Linguine, crème de fromage de brebis et poivre noir</i>		

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE		23€
<i>Gnocchetti sardes, tomate, saucisse, graines et fleurs de fenouil</i>		

BRANZINO AL FORNO		28€
<i>Filet de bar, pesto de pistache et pousses d'épinards sautées</i>		

"LA" MILANESE [POUR 1 OU 2 PERS.]		34/68€
<i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette - au choix</i>		

DOLCI

TIRAMISÙ		12€
<i>Tiramisu</i>		

IL CIOCCOLATO		11€
<i>Tout chocolat, crumble, crème et glace</i>		

STRACCIATELLA		12€
<i>Glace fleur de lait et copeaux de chocolat japonais 70% de cacao</i>		

TUTTO PISTACCHIO		12€
<i>Crème de pistache, glace pistache et pistaches siciliennes « di bronte » croquantes</i>		

SGROPPINO AL LIMONE		11€
<i>Crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka</i>		

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO		10€
<i>Glaces et sorbets - chocolat noir, pistache, yaourt, noisette, basilic, citron</i>		

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

BOISSONS

APERITIVI

AMERIQ <i>Q bitter, q vermut rosso, soda, zestes de citron</i>	14€
NERONE <i>Cynar, q vermut rosso, chinotto, zestes d'orange</i>	14€

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH <i>Maison sassy</i>	33cl -	8€
L'AUTENTICA <i>Birra moretti</i>	33cl -	6€
LA PARISIENNE LIBÉRÉE <i>Brasserie la parisienne</i>	33cl -	7€
LA ROUSSE <i>Brasserie la parisienne</i>	33cl -	7€
LE TITI PARISIEN <i>Brasserie la parisienne</i>	33cl -	7€
SELEZIONE 19 <i>Mastri birrai umbri</i>	37,5cl -	12€

SOFTS/SODAS

CITRONNADE <i>Gingembre, miel, curcuma</i>		8€
CEDRATA <i>Baladin</i>	25cl -	6€
COLA <i>Baladin</i>	33cl -	6€
SPUMA NERA <i>Baladin</i>	33cl -	6€
ROSE LEMONADE <i>Fentimans</i>	25cl -	7€
MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER <i>Fentimans</i>	25cl -	7€
HOT GINGER BEER <i>Luscombe</i>	27cl -	7€

COCKTAILS BORDERLINE

No alcool, no conservateur, no colorant, no gluten, vegan

NYMPHETTE <i>Fraise, goyave, violette</i>	25cl -	7€
COUGAR <i>Mangue, citron vert, verveine</i>	25cl -	7€
GEEK <i>Cranberry, griotte, guarana</i>	25cl -	7€

ICED DRINKS MAISON

Lait et sucre à votre discrétion

THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T. <i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan & bergamote</i>	7€
INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR <i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis</i>	7€
GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ <i>Café frappé</i>	7€

ACQUA

CASTALIE PLATE OU PÉTILLANTE <i>Eau rendue potable par traitement</i>	75cl -	5€
EAU DE SOURCE CASTELLO <i>Brescia, Italie - plate ou pétillante</i>	6€ - 50cl /	8€

CAFFETTERIA

Supplément boisson végétale 1,5€

CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ	4€
DÉCAFÉINÉ <i>Naturellement décaféiné à l'eau</i>	4€
CAPPUCCINO	5,5€
LATTE	5,5€
CIOCCOLATA CALDA	5€

THÉS

PHILIP'S BLEND COLLECTION T. <i>Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote</i>	5,5€
GINSENG CITRON COLLECTION T. <i>Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes</i>	5,5€
BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T. <i>Thé vert de chine, menthe nana</i>	5,5€
MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. <i>Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur</i>	5,5€
IRISH BREAKFAST COLLECTION T. <i>Mélange de thés corsés à la mode irlandaise</i>	5,5€
SENCHA OP FUJI COLLECTION T. <i>Sencha délicat à la saveur végétale et iodée</i>	5,5€

INFUSIONS

N°1 LIGNE L'INFUSEUR <i>Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse</i>	5,5€
N°2 CALME L'INFUSEUR <i>Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuets, lavande</i>	5,5€
N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR <i>Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic</i>	5,5€
N°4 TONIQUE L'INFUSEUR <i>Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle</i>	5,5€
N°5 DÉLICE L'INFUSEUR <i>Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise</i>	5,5€
N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR <i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis</i>	5,5€
INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO <i>Infusion de thym ou romarin frais</i>	5,5€
CANARINO <i>Infusion d'écorces de citron</i>	5,5€