

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

Pain et muesli sans gluten disponible sur demande

PLANCHES

CHARCUTERIES ITALIENNES ET LÉGUMES DE SAISON

Version vegan disponible sur demande

SALÉ *Au choix*

LASAGNE ALLA NORMA

Tomate, aubergine, ricotta

INSALATA DEL ORTO

Salade de saison

BRUSCHETTA ORATA, BURRATA E BOTTARGA

Tranche de pain grillé daurade, burrata et poutargue

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf, artichauts crus émincés ou roquette et parmesan reggiano 21 mois

OMELETTE BIANCA

Omelette blanche au citron et gingembre, herbes aromatiques

UOVO ALLA FLORENTINA

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

SUCRÉ *Au choix*

COTTA

Compote de fruits frais, yaourt vanille, graines de courge

GRANOLA BOWL

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

PANDORO

Brioche italienne toastée à la crème de mascarpone

FRESCA

Salade de fruits frais de saison

TORTA

Gâteau ou cake du moment

TIRAMISÙ

Tiramisu au café

BRUNCH ENFANT 18 €

SUCCO DI MELA O D'ARANCIA

Jus de pomme ou d'orange pressée

MALLOREDUS ALLA CREMA DI PARMIGIANO

Malloredus 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		7€
----------------------	--	----

APERITIVI

BELLINI <i>Nectar de pêche et prosecco</i>		13€
MIMOSA <i>Champagne, cointreau/triple sec, 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€
-----------------	--	-----

Veau, fenouil, câpres, crèmes de thon & basilic

INSALATA AMARA		14€
----------------	--	-----

Endive, radicchios de Trévisio et Castelfranco, graines de courge, sauce anchois

CINTA SENESE		15€
--------------	--	-----

Prosciutto toscan cinta senese, terra di siena

ORATA CRUDA E BURRATA		19€
-----------------------	--	-----

Dorada crue, burrata et poutargue

BRESAOLA		17€
----------	--	-----

Bresaola, roquette, parmesan 23 mois d'affinage

PARMIGIANA		14€
------------	--	-----

Gratin d'aubergines, tomate, parmesan et basilic

MOZZARELLA DI BUFALA		37€
----------------------	--	-----

Magnifique mozzarella de 500gr à partager

PIATTI

LINGUINE CACIO E PEPE		20€
-----------------------	--	-----

Linguine, crème de fromage de brebis et poivre noir

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE		22€
------------------------------	--	-----

Gnocchetti sardes, tomate, saucisse, graines et fleurs de fenouil

BRANZINO AL FORNO		28€
-------------------	--	-----

Filet de bar, pesto de pistache et pousses d'épinards sautées

"LA" MILANESE (POUR 1 OU 2 PERS.)		34/68€
-----------------------------------	--	--------

"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette - au choix

DOLCI

TIRAMISU		12€
----------	--	-----

Tiramisu au café

IL CIOCCOLATO		11€
---------------	--	-----

Tout chocolat, crumble, crème et glace

STRACCIATELLA		12€
---------------	--	-----

Glace fleur de lait et copeaux de chocolat japonais 70% de cacao

TUTTO PISTACCHIO		12€
------------------	--	-----

Crème de pistache, glace pistache et pistaches siciliennes « di bronte » croquantes

SGROPPINO AL LIMONE		11€
---------------------	--	-----

Crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO		10€
--------------------------------------	--	-----

Glaces et sorbets - chocolat noir, pistache, yaourt, noisette, basilic, citron

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€

SOFTS/SODAS

CITRONNADE <i>Gingembre, miel, curcuma</i>	8€
CEDRATA <i>Baladin</i>	6€
COLA <i>Baladin</i>	6€
SPUMA NERA <i>Baladin</i>	6€
ROSE LEMONADE <i>Fentimans</i>	7€
MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER <i>Fentimans</i>	7€
HOT GINGER BEER <i>Luscombe</i>	7€
CIDRE <i>Small batch maison sassy</i>	8€

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€

SIDRO & BIRRE

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

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

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