

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

UOVA IN COCOTTE, GORGONZOLA, NOCI E TREVISO

Œuf cocotte, gorgonzola, noix et radicchio de trévise

BRESAOLA

Bresaola, roquette et parmesan reggiano

OMELETTE BIANCA

Omelette blanche au citron et gingembre, herbes aromatiques

BRUSCHETTA CARCIOFI, BURRATA E BOTTARGA

Tranche de pain grillé, artichaut, burrata et poutargue

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Bœuf, porc, tomate et parmesan reggiano

SUCRÉ *Au choix*

TORTA AL LIMONE

Tarte citron, zestes de citron vert et petite meringue

FRESCA

Salade de fruits frais de saison

TIRAMISÙ

Tiramisu au café

TORTA

Cake du moment

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola bio, fruits frais et sirop d'agave

PANDORO, CREMA DI MASCARPONE E CIOCCOLATO BIANCO

Brioche italienne toastée, crème de mascarpone et chocolat blanc

BRUNCH ENFANT 20 €

FARFALLE AL POMODORO

Farfalle à la sauce tomate

ou

RAVIOLI RICOTTA ALLA CREMA DI PARMIGIANO

Ravioli ricotta à la crème de parmesan reggiano

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€
KIWI, POMME, GINGEMBRE	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

TREVISO, SPECK, MOZZARELLA E CLEMENTINE		17€
<i>Salades amères, speck, mozzarella di bufala, clémentines et parmesan reggiano</i>		

MOZZARELLINE FRITTE, SALSA ALLA PUTTANESCA		14€
<i>Petites mozzarella frites et sauce puttanesca</i>		

VITELLO TONNATO		18€
<i>Fines tranches de veau, fenouil, câpres et crème de thon</i>		

CINTA SENESE		15€
<i>Prosciutto toscain cinta senese, maison Terra di Siena</i>		

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

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE		16€
<i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>		

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

PIATTI

RAVIOLI RICOTTA, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO		34€
<i>Ravioli ricotta à la crème de parmesan reggiano et truffe noire</i>		

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

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO		30€
<i>Filet de bar, coques, tomates, olives taggiasche, câpres et pousses d'épinards</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

TORTA AL LIMONE		13€
<i>Tarte citron, zestes de citron vert et petite meringue</i>		

TIRAMISÙ		12€
<i>Tiramisu au café</i>		

BABA AL RUM		13€
<i>Baba au rhum, crème mascarpone et fruits de saison</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, cerise noire, citron basilic</i>		

La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets, service compris.

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€
COTTA 21 <i>Mastri birrai umbri</i>	30cl -	10€

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€

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€