

HOTEL NATIONAL DES  
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN  
75003 PARIS - FR

BRUNCH 39 €

Les samedis, dimanches, jours fériés de 12<sup>H</sup> à 15<sup>H</sup>  
Every Saturday, Sunday & bank holiday, from 12<sup>AM</sup> to 3<sup>PM</sup>

BOISSONS  
DRINKS

ORANGE PRESSÉE & BOISSON CHAUDE

Jus d'orange frais, café filtre ou thé  
Fresh orange juice, filtered or american coffee or tea

À PARTAGER  
TO SHARE

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*

INSALATA DELL'ORTO

Salade de saison  
Seasonal salad

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesiano reggiano  
Beef carpaccio arugula & parmesan cheese

OMELETTE BIANCA

Omelette blanche au citron et gingembre, herbes aromatiques  
Lemon & ginger white omelette with herbs

BRUSCHETTA CARCIOFI, BURRATA E BOTTARGA

Tranche de pain grillé, artichaut, burrata et poutargue  
Bruschetta with artichokes, burrata & mullet roe

LASAGNE RICOTTA E SPINACI

Lasagnes ricotta et épinards  
Ricotta cheese & spinach lasagna

SUCRÉ *Au choix / of your choice*

PAVLOVA

Meringue, crème fouettée au mascarpone, mangue,  
fruits de la passion et amandes effilées toastées  
Meringue, mascarpone whipped cream, mango,  
passion fruit & toasted slivered almonds

FRESCA

Salade de fruits frais de saison  
Seasonal fruit salad

TIRAMISÙ

Tiramisu  
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO

Tout chocolat, crumble, crème et glace  
Chocolate crumble, cream & ice cream

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola bio, fruits frais, sirop d'agave  
Fromage blanc, organic granola, fresh fruits & agave syrup

BRUNCH ENFANT 20 €  
KIDS BRUNCH

FARFALLE AL POMODORO

ou

RAVIOLI RICOTTA ALLA CREMA DI PARMIGIANO

Farfalle à la sauce tomate ou Ravioli ricotta à la crème de parmesiano reggiano  
Farfalle with tomato sauce or ricotta ravioli with parmesan cream

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 13 €

MIMOSA Prosecco, jus d'orange / prosecco & orange juice 13 €

SPRITZ Aperol, prosecco, soda, orange / aperol, prosecco, soda & orange 13 €

ANTIPASTI

INSALATA D'AUTUNNO 15 €

Endives rouges, raisins, fromage de chèvre de Sicile, potimarron, graines de courge  
Red endives, grapes, Sicilian goat cheese, onion squash & toasted squash seeds

CARCIOFI ALLA GIUDIA E CREMA DI PARMIGIANO 16 €

Artichauts frits à la romaine, crème de parmesan  
Roman-Jewish deep-fried artichokes & parmesan cream

VITELLO TONNATO 18 €

Fines tranches de veau, fenouil, câpres et crème de thon  
Cushion of veal, fennel, capers & tuna cream

ORATA CRUDA E BURRATA 19 €

Dorade crue, burrata et poutargue  
Raw sea bream, burrata & mullet roe

CINTA SENESE 15 €

Prosciutto toscano cinto senese, Terra di Siena  
Cinta senese tuscan prosciutto from Terra di Siena

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 16 €

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

MOZZARELLA DI BUFALA 37 €

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

PIATTI

TONNARELLI CACIO E PEPE 21 €

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

GNOCCHI ALLA ROMANA, FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO NERO 34 €

Gnocchi de semoule de blé au parmesan, champignons des bois et truffe noire  
Semolina and parmesan gnocchi, sautéed wild mushrooms & black truffle

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO 30 €

Filet de bar, coques, tomates, olives noires leccino et câpres cuits en papillote,  
poêlée de pousses d'épinards  
Sea bass, cockles, tomatoes, leccino black olives, capers cooked in papillote  
& sautéed baby spinach

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

"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette - au choix  
"True" milanese-style escalope, potato purée or arugula salad

DOLCI

PAVLOVA 14 €

Meringue, crème fouettée au mascarpone, mangue,  
fruits de la passion et amandes effilées toastées  
Meringue, mascarpone whipped cream, mango,  
passion fruit & toasted slivered almonds

TIRAMISÙ 12 €

Tiramisu au café  
Coffee tiramisu

IL CIOCCOLATO 11 €

Tout chocolat, crumble, crème et glace  
Chocolate crumble, cream & ice cream

SGROPPINO AL LIMONE 11 €

Crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka  
Lemon ice cream blended with prosecco & vodka

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO 10 €

Glaces gianduja, fior di latte, pistache de Bronte, noisette et sorbet du jour  
Gianduja, fior di latte, Bronte pistachio, hazelnut ice creams & 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, Q vermouh rosso, soda, zestes de citron*  
*Q bitter, Q vermouh rosso, soda, lemon zests*

NERONE 14€  
*Cymar, Q vermouh rosso, chinotto, zestes d'orange*  
*Cymar, Q vermouh rosso, chinotto, orange zests*

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH *Maison Sassy* 33cl - 8€

L'AUTENTICA *Birra Moretti* 33cl - 6€

LA PARISIENNE BLONDE *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€

LA ROUSSE *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€

LE TITI PARISIEN *Brasserie La Parisienne* 33cl - 7€

COTTA 21 *Mastri Birrai Umbri* 30cl - 10€

SOFTS & SODAS

CITRONNADE 8€  
*Gingembre, miel, curcuma*  
*Ginger, honey, turmeric*

CEDRATA *Baladin* 25cl - 6€

COLA *Baladin* 33cl - 6€

SPUMA NERA *Baladin* 33cl - 6€

ROSE LEMONADE *Fentimans* 25cl - 7€

MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER *Fentimans* 25cl - 7€

HOT GINGER BEER *Luscombe* 27cl - 7€

COCKTAILS BORDERLINE

*Cocktails de fruits sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten - vegan*  
*Alcohol-, preservative-, artificial colouring-, gluten-free & vegan fruit cocktails*

NYMPHETTE 25cl - 7€  
*Fraise, goyave, violette*  
*Strawberry, guava, violet*

COUGAR 25cl - 7€  
*Mangue, citron vert, verveine*  
*Mango, lime, verbena tea*

ICED DRINKS MAISON

*Lait et sucre à votre discrétion / Milk & sugar upon request*

THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T. 7€  
*Earl grey darjeeling, assam, ceyla, bergamote*  
*Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit*

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*

BLEND SUPERCREMA TRINCI 7€  
*Café frappé*  
*Iced coffee*

ACQUA

CASTALIE 75cl - 5€  
*Eau plate ou pétillante - rendue potable par traitement*  
*Still or sparkling - purified drinking water*

EAU MINERALE NATURELLE 75cl - 8€  
*Evian plate ou San Pellegrino pétillante*  
*Evian (still) or San Pellegrino (sparkling)*

CAFFETERIA

*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 5,5€

LATTE 5,5€

LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN) 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ 8€  
*Glace fior di latte et espresso*  
*Fior di latte ice cream & espresso*

CIOCCOLATA CALDA 5€

THÉS

PHILIP'S BLEND COLLECTION T. 5,5€  
*Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote*  
*Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit*

GINSENG CITRON COLLECTION T. 5,5€  
*Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes*  
*Sencha, ginseng & energising lemon*

BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T. 5,5€  
*Thé vert de chine, menthe nana*  
*China green tea, peppermint leaves*

MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. 5,5€  
*Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur*  
*White tea, grapefruit, raspberry & flower*

IRISH BREAKFAST COLLECTION T. 5,5€  
*Mélange de thés corsés à la mode irlandaise*  
*Strong tea varieties selection*

SENCHA OP FUJI COLLECTION T. 5,5€  
*Sencha délicat à la saveur végétale et iodée*  
*Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint*

INFUSIONS

N°1 LIGNE L'INFUSEUR 5,5€  
*Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse*  
*Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice*

N°2 CALME L'INFUSEUR 5,5€  
*Fleur d'orange, verveine, fenouil, bleuet, lavande*  
*Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender*

N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR 5,5€  
*Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic*  
*Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil*

N°4 TONIQUE L'INFUSEUR 5,5€  
*Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle*  
*Mint, lemon, ginger, ginseng, mate & cinnamon*

N°5 DÉLICE L'INFUSEUR 5,5€  
*Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise*  
*Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry*

N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR 5,5€  
*Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis*  
*Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant*

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO 5,5€  
*Infusion de thym ou romarin frais*  
*Fresh thyme or rosemary herbal tea*

CANARINO 5,5€  
*Infusion d'écorces de citron*  
*Lemon zest herbal tea*