

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^H
Every Saturday, Sunday & bank holiday, from 12^{AM} to 3^{PM}

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 boeuf, 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 FRESCA 15 €

Ricotta, tomates confites, pesto de basilic, jeunes pousses, noisettes du Piémont
Mixed greens, speck, mozzarella di bufala, clementines & parmesan cheese

MOZZARELLINE FRITTE, SALSÀ ALLA PUTTANESCA 14 €

Petites mozzarella frites et sauce puttanesca
Fried small mozzarella & puttanesca sauce

VITELLO TONNATO 18 €

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

CINTA SENESE 15 €

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

ORATA CRUDA E BURRATA 19 €

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

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

RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA NORMA 24 €

Ravioli maison, aubergines, tomates et ricotta fumée
Homemade ravioli, eggplants, tomatoes & smoked ricotta

LINGUINE CACIO E PEPE 21 €

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

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO 30 €

Filet de bar, tomates, olives taggiasche, câpres et pousses d'épinards
Sea bass, tomatoes, taggiasche olives, capers & 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 et sorbets - chocolat noir, pistache, yaourt, citron et glace du jour
Ice creams & sorbets, dark chocolate, pistachio, yogurt, lemon & ice cream 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 vermouth rosso, soda, zestes de citron
Q bitter, Q vermouth rosso, soda, lemon zests

NERONE 14€
Cynar, Q vermouth rosso, chinotto, zestes d'orange
Cynar, Q vermouth 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