

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>00

**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*

**BRIOCHE TOSTATA E FRUTTI ROSSI**

*Brioche italienne toastée, crème de mascarpone et fruits rouges*

**BRUNCH ENFANT 20 €**

**BUSIATE ALLA CREMA DI PARMIGIANO**

*Busiate 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**

CARPACCIO DI MANZO MARINATO		19€
<i>Carpaccio de boeuf mariné, roquette et mesclun, parmesan et pignons de pin</i>		
VITELLO TONNATO		18€
<i>Veau, fenouil, câpres, crème de thon</i>		
CAVIALE DI MELANZANE E VERDURE CROCCANTI		19€
<i>Caviar d'aubergine, légumes croquants, crumble de parmesan</i>		
CINTA SENESE		15€
<i>Prosciutto toscano cinto senese, terra di siena</i>		
ORATA CRUDA E BURRATA		19€
<i>Dorade crue, burrata et poutargue</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>		
BUSIATE ALLA TRAPANESE		23€
<i>Busiate, tomates, pecorino fiore sardo, amandes fraîches et zestes de citron</i>		
ORATA AL FORNO E VERDURE D'ESTATE		28€
<i>Dorade au four, haricots verts et petits pois frais, pesto alla trapanese</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>		
FRAGOLE E PANNA MONTATA		13€
<i>Fraises, crème fouettée maison et baie d'andaliman de Sumatra</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>		

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 &amp; bergamote</i>	7€
INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR <i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté &amp; 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€