

RISTORANTE
NATIONAL
CUCINA ITALIANA
N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

APERITIVI

BELLINI <i>Nectar de pêche et prosecco</i>	15€
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€
APEROL <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>	13€
Q BITTER <i>Q bitter, prosecco soda, orange</i>	13€

JUS DETOX MAISON

[Jus de fruits et légumes frais pressés chaque jour] 25cl

<i>Carotte, pomme, orange, gingembre, citron</i>	10€
<i>Betterave, orange, carotte, curcuma</i>	10€
<i>Concombre, céleri, pomme, citron</i>	10€
<i>Citronnade (gingembre, miel, curcuma)</i>	8€

COCKTAILS BORDERLINE

[No alcool - No conservateur - No colorant - No gluten - Vegan] 25cl

NYPHETTE <i>Fraise, goyave, violette</i>	7€
COUGAR <i>Mangue, citron vert, verveine</i>	7€
GEEK <i>Cranberry, griotte, guarana</i>	7€

ICED DRINKS MAISON

[lait et sucre à votre discrétion]

<i>Thé glacé, philip's blend, collection t. (earl grey darjeeling, assam, ceylan & bergamote)</i>	7€
<i>Infusion glacée, n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)</i>	7€
<i>Café frappé, gringo il nostro caffè</i>	7€

SODAS

CEDRATA BALADIN	25cl	6€
COLA, SPUMA NERA BALADIN	33cl	6€
ROSE LEMONADE FENTIMANS	25cl	7€
MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER FENTIMANS	25cl	7€
HOT GINGER BEER LUSCOMBE	32cl	7€
CIDRE, SMALL BATCH MAISON SASSY	33cl	8€

ANTIPASTI

BURRATA, CARCIOFI, CEDRO E BOTTARGA <i>Burrata, artichauts, cédrat, poutargue et pousses de pourpier</i>	18€
UOVA BIO, TARTUFO, POLENTA, SPINACI E PARMIGIANO <i>Œuf bio mollet, truffe noire, polenta, pousses d'épinards sautées et crème de parmesan</i>	22€
VITELLO RITROVATO <i>Noix de veau, fenouil, feuilles de câprier, crèmes de thon et basilic</i>	19€
AUTUNNO / INVERNO <i>Roquette, feuille de moutarde, cresson, trévisse, fenouil, orange et ricotta salata</i>	16€
CAPELANTE GRIGLIATE, VONGOLE, TREVISO E SEDANO <i>Noix de St Jacques snackées, coques, trévisse, cédrat et crème de céleri</i>	23€
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	15€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Dorade crue, burrata et poutargue</i>	19€
PARMIGIANA <i>Gratin d'aubergines, tomate, parmesan et basilic</i>	14€
FRITTO MISTO DI PESCE E POMODORINI AL FORNO <i>Tempura de calamars et gambas, tomates cerises confites au four</i>	22€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Bresaola, roquette et parmesan 23 mois d'affinage</i>	17€

LA PASTA

PASTA DI GIO <i>Linguine à la farine de maïs, olives, anchois, câpres et tomates cerises légèrement pimentées</i>	23€
LINGUINE CACIO E PEPE <i>Linguine à la crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	20€
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE, POMODORINI E BOTTARGA <i>Scialatielli aux coques et palourdes, tomates cerises et poutargue</i>	24€
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE <i>Gnocchetti sardes, tomate, saucisse, graines et fleurs de fenouil</i>	22€
RAVIOLI, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO <i>Ravioli ricotta, crème de parmesan et truffe noire</i>	33€

PIATTI

SEPIE GRIGLIATE E INSALATA DI FINOCCHIO, TREVISO E RUCOLA <i>Seiches grillées, fenouil, trévisse et roquette</i>	29€
BRANZINO AL FORNO, PESTO DI PISTACCHIO E SPINACI <i>Filet de bar, pesto de pistache et pousses d'épinards sautées</i>	28€
AGNELLO AL FORNO E VERDURE DI STAGIONE <i>Carré d'agneau en croûte de pistache et légumes de saison rôtis</i>	35€
TAGLIATA TOSCANA <i>Émincé de filet de bœuf, roquette et parmesan</i>	34€
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 2] <i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	68€

*Les viandes qui vous sont servies sont d'origine française et italienne.
La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !*

I FORMAGGI

PECORINO SARDO E PARMIGIANO DI VACCA ROSSA 16€
Pecorino sarde légèrement fumé et parmesan au lait de vache rouge, sirop d'érable

IL FORMAGGIO 9€
Fromage au choix

I DOLCI

TIRAMISÙ 12€
Tiramisu

PANNA "ROTTA" E GELATINA DI CLEMENTINE 13€
Panna cotta, gelée de clémentines et baies de ganshu

IL CIOCCOLATO 11€
Tout chocolat, crumble, crème et glace

AGRUMI, SORBETTO AL BASILICO E LIMONE 14€
Suprêmes d'agrumes, sorbet basilic et citron

STRACCIATELLA 12€
Glace fleur de lait et copeaux de chocolat japonais 70% de cacao

PAVLOVA 13€
Pavlova aux fruits de la passion, coulis de mangue et amandes effilées

CREMA DI LIMONE E FRUTTO DELLA PASSIONE 13€
Crème de citron, crumble d'amandes et cacao, fruits de la passion

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, yogurt, noisette, basilic et citron...

CAFFETTERIA

CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ 4€

DÉCAFÉINÉ (naturellement décaféiné à l'eau) 4€

CAPPUCCINO 5,5€

LATTE MACCHIATO 5,5€

CIOCCOLATA CALDA 5€

THÉS

PHILIP'S BLEND COLLECTION T. Earl Grey Darjeeling, Assam, Ceylan, bergamote 5,5€

GINSENG CITRON COLLECTION T. Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes 5,5€

BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T. Thé vert de Chine, menthe nana 5,5€

MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur 5,5€

IRISH BREAKFAST COLLECTION T. Mélange de thés corsés à la mode Irlandaise 5,5€

SENCHA OP FUJI COLLECTION T. Sencha délicat à la saveur végétale et iodée 5,5€

INFUSIONS

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO Infusion de thym ou romarin frais 5€

CANARINO Infusion d'écorces de citron 5,5€

N°1 LIGNE L'INFUSEUR Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse 5,5€

N°2 CALME L'INFUSEUR Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande 5,5€

N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic 5,5€

N°4 TONIQUE L'INFUSEUR Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle 5,5€

N°5 DÉLICE L'INFUSEUR Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise 5,5€

N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis 5,5€

ACQUA

CASTALIE plate ou pétillante (eau rendue potable par traitement) 75 cl 5€

EAU DE SOURCE CASTELLO - BRESCIA - ITALIE plate ou pétillante 50 cl 6€

100 cl 8€

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.

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