

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 DE FRUITS

CITRONNADE <i>gingembre, miel, curcuma</i>	8€
Cocktails de fruits - sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten, vegan [25cl]	
NYMPHETTE BORDERLINE <i>fraise, goyave, violette</i>	7€
COUGAR BORDERLINE <i>mangue, citron vert, verveine</i>	7€

ICED DRINKS MAISON

THÉ GLACÉ <i>philip's blend, collection t. (earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote)</i>	7€
INFUSION GLACÉE <i>n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, maté, cassis...)</i>	7€
CAFÉ FRAPPÉ <i>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	27cl	7€
CIDRE, SMALL BATCH MAISON SASSY	33cl	8€
BIÈRE, COTTA 21 MASTRI BIRRAI UMBRI	30cl	10€

ANTIPASTI

INSALATA D'ESTATE <i>Courgettes jaunes et vertes crues, graines de fenouil, framboises, pétales de fleurs de courgette, graines de courge, basilic et salmoriglio</i>	15€
STRACCIATELLA AFFUMICATA, FRAGOLE, PISELLI E FAVE <i>Straciatella fumée, fraises, petits pois, fèves et pickles d'oignon rouge</i>	18€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>	16€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Dorade crue, burrata et bottarga</i>	19€
FIORI DI ZUCCA E SALSA VERDE <i>Tempura de fleurs de courgette farcies à la ricotta, anchois et tapenade, salsa verde</i>	17€
INSALATA FRESCA <i>Ricotta, tomates confites, pesto de basilic, jeunes pousses, noisettes du Piémont</i>	15€
CAPRESE <i>Tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic</i>	16€
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Assiette de légumes grillés</i>	14€
VITELLO TONNATO <i>Noix de veau, fenouil, câpres et crème de thon</i>	18€
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscano cinto senese, maison Terra di Siena</i>	15€
CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Carpaccio de bœuf, roquette et parmesiano reggiano</i>	17€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€

LA PASTA

LINGUINE CACIO E PEPE <i>Linguine à la crème de fromage de brebis et poivron noir</i>	21€
TROFIE, MELANZANE, ZUCCHINE E MENTA <i>Trofie, aubergines, courgette, menthe, graines de fenouil, graines de courge et tomates séchées</i>	24€
PIATTI	
SEPPIA GRIGLIATA, SALMORIGLIO, FINOCCHIO E RUCOLA <i>Seiche grillée, salmoriglio, fenouil et roquette</i>	29€
BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO <i>Filet de bar, tomates, olives taggiasche, câpres et poêlée de pousses d'épinards</i>	30€
TAGLIATA TOSCANA <i>Émincé de filet de bœuf, roquette et parmesiano reggiano</i>	34€
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 2) <i>"Traie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	68€
CONTORNI "ON THE SIDE" <i>Roquette et parmesiano reggiano</i>	7€
<i>Pousses d'épinards sautées</i>	7€
<i>Tomates datterino</i>	7€
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7€

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

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI

Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona

16€

IL FORMAGGIO

Fromage au choix

9€

I DOLCI

TIRAMISÙ

Tiramisu au café

12€

PAVLOVA

Meringue, crème fouettée au mascarpone et fruits rouges

14€

FRUTTI DI STAGIONE, SORBETTO LIMONE BASILICO

Fruits du verger et sorbet citron basilic

14€

PANNA "ROTTA" ALLE FRAGOLE

Panna cotta, fraises et coulis de fruits rouges

14€

SGROPPIO AL LIMONE

Crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka

11€

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO

Glaces et sorbets chocolat noir, pistache, yogurt, citron basilic, cerise noire...

10€

CAFFETTERIA

[supplément boisson végétale 1,5€]

CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFÈ

DÉCAFÉINÉ (naturellement décaféiné à l'eau)

4€

CAPPUCCINO

4€

CIOCCOLATA CALDA

5,5€

LATTE

5€

LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN)

5,5€

AFFOGATO AL CAFÈ (boule de glace fior di latte et espresso)

8€

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 décorée de citron*

5,5€

N°1 LIGNE L'INFUSEUR *Citronnelle, thiorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse*

5,5€

N°2 CALME L'INFUSEUR *Fleur d'oranger, cerise, fenouil, bleuets, 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, virgine 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.