

NATIONAL

de 14h30 à 19h

CICCHETTI

ARANCINI AL LIMONE 8€

GORGONZOLA, MIELE E NOCI 8€
gorgonzola, miel & noix

INSALATA D'ESTATE 14€
salade de pousses d'épinards, petits pois, concombres & fruits de saison

BRIOCHE BURRATA, POMODORO E BASILICO 10€
brioche, burrata, tomates & basilic

BRESAOLA DELLA VALTELLINA 12€
fines tranches de bresaola, roquette & parmesan

CAPRESE 14€
mozzarella, tomates datterino & basilic

PARMIGIANO REGGIANO DOP 9€

SALAMINO TOSCANO 6€
saucisson de Toscane

DOLCI

CHEESECAKE AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO 13€
cheesecake agrumes, verveine & bergamotte

CROSTATA DI ALBICOCCHES, ROSMARINO E PINOLI 14€
tartelette abricots, romarin & pignons de pin

CIOCCOLATO, CARAMELLO E NOCCIOLE 13€
crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace gianduja & caramel au beurre salé

FRUTTI ROSSI, RABARBARO, SORBETTO DI LAMPONI E ROSE 15€
fruits rouges, compotée de rhubarbe, sorbet framboise & eau de rose

PAVLOVA ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E TONKA 15€
pavlova vanille, fraises & fèves de tonka

TIRAMISU 13€
tiramisu au café

prix nets, service compris



NATIONAL

APERITIVI

AMERICANO 14€

AMERIQ (*q bitter, vermouth rosso National, soda, zeste de citron*)
NERONE (*cynar, vermouth rosso National, frizzante, zeste d'orange*)

SPRITZ 13€

Q BITTER (*q bitter, prosecco, soda*)
APEROL (*aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange*)
Q BIANCO (*vermouth bianco, prosecco, soda, menthe*)
CYNAR (*cynar, prosecco, tonic water, concombre*)

IL CLASSICO 15€

BELLINI (*prosecco, purée de pêche blanche*)

COCKTAILS

LE GRAIN DE BEAUTÉ (*gin, cordial citron vert à l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 16€
HISTERIA (*vodka, liqueur h theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skins mastiba*) 19€
SPARKLING ROSE VELVET (*champagne Fleury, liqueur à la rose, elderflower velvet*) 19€

VINI & BOLLICINE

BIANCO

EXILE VDF *hôtel national l'Éb jousset, vallée de la loire* 10€ / 42€
CATARRATTO IGT *porta del vento, sicilia* 12€ / 58€
RENOSU *dettori, sardegna (nv)* 11€ / 50€
GR 1 52 56 IGT *il pingro, toscana* 13€ / 60€

DOLCE

MOSCATO IGT *meigamma, sardegna (6cl)* 11€ / 120€

ROSATO

MAQUÈ ROSE IGT *porta del vento, sicilia* 10€ / 50€
CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence* 11€ / 52€

ROSSO

IL ROSSO RISTORANTE NATIONAL IGP *I forestieri X Hôtel National - toscana* 10€ / 46€
VALPOLICELLA CLASSICO DOC *azienda montenigo, veneto* 11€ / 52€
RUSSÉ DOC *aglianico del vulture, arteteké, basilicata* 12€ / 60€
LA FLEUR AU VERRE AOC *sextant, bourgogne* 13€ / 67€

BOLLICINE

RATATUJA *vino frizzante, carolina gatti, veneto (nv)* 10€ / 51€
LEONE BRUT *prosecco doc, de faveri, veneto (nv)* 10€ / 50€
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS *brut nature, Fleury (nv) (12cl)* 18€ / 105€

NATIONAL

SIDRO & BIRRE

CIDRE EXTRA BRUT SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 7€

PALE ALE *Deck & Donohue (33cl)* 9€

IPA *Deck & Donohue (33cl)* 10€

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl) 6€

ROSE LEMONADE *fentimans (27.5cl)* 7€

IL FRIZZANTE *Non-alcoholic Spritz (18cl)* 10€

GINGER ALE / GINGER BEER *imperdible (20cl)* 6€

LIMONADE GAZZOSA / DRY BITTER TONIC *imperdibile (20cl)* 6€

ICED DRINKS

[sucre à votre discrétion]

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CITRONNADE MAISON *citron pressé, fleur d'oranger, menthe & soda* 8€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

JUS DETOX

[Jus detox - fruits et légumes pressés chaque jour - 25cl]

DETOX 1 *carotte, pomme, gingembre, orange* 10€

DETOX 2 *concombre, céleri, pomme* 10€

NATIONAL

CAFÉ

[supplément boisson végétale 1.5€]

CAFÉ *trinci blend supercrema* 4€

DÉCAFÉINÉ *naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAPPUCCINO 6€

CHOCOLAT CHAUD 6€

LATTE 6€

LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN] 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ *boule de glace fior di latte et espresso* 8€

THÉS

THÉS *collection t.* 6€

ginseng citron (sencha, racines de ginseng, citron)

balade à marrakech (thé vert de Chine, feuilles de menthe)

mistral gagnant (thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur)

philip's blend (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote)

Scottish breakfast (mélange de thés corsés à la mode écossaise)

sencha op fuji (sencha végétal & légèrement iodé)

INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 6€

n°1 ligne (citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse)

n°2 calme (fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande)

n°3 digestif (romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic)

n°4 tonique (menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle)

n°5 délice (verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise)

n°6 dé-tox (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis)

INFUSIONE DI ROSMARINO *infusion de romarin frais* 6€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 6€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 6€

TEA TIME

de 15h à 18h

EAU DÉTOX, BOISSON CHAUDE AU CHOIX & ASSORTIMENT DE DOUCEURS 15€