

# NATIONAL

*de 14h30 à 19h*

## CICCHETTI

ARANCINI AL LIMONE 8€

CHURROS AL PARMIGIANO 9€

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

POMODORI E BURRATA 14€  
*tomates datterino & burrata 100gr*

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

FOCACCIA, POMODORO E BASILICO 10€  
*focaccia grillée, tomates & basilic*

PARMIGIANO REGGIANO DOP 9€

SALAMINO TOSCANO 6€  
*saucisson de Toscane*

## DOLCI

IL CIOCCOLATO 14€  
*crèmeux chocolat, glace chocolat, tuiles & crumble cacao*

PAVLOVA, FRAGOLE E LAMPONI 15€  
*pavlova, fraises & framboises*

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI 13€  
*panna cotta vanille, mûres & myrtilles*

CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA 13€  
*Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka*

TIRAMISU 13€  
*tiramisu au café*

CAKE DU MOMENT 9€

DOUCEUR 3€

*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 a l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 18€  
HISTERIA (*vodka, liqueur b 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

VILAIN P'TIT CH'NIN *L&B jousset, vallée de la loire* 10€ / 48€  
CATARRATTO IGT *porta del vento, sicilie* 12€ / 60€  
RENOSU *dettori, sardaigne (nv)* 12€ / 60€  
GR 1 52 56 IGT *il pingro, toscana* 13€ / 60€

### ROSATO

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

### ROSSO

IL ROSSO RISTORANTE NATIONAL IGT *I Forestieri X Hôtel National, tosane* 10€ / 46€  
VALPOLICELLA CLASSICO DOC *corte bravi, veneto* 12€ / 55€  
RUSSÉ DOC *aglianico del vulturne, arteteké, basilicata* 13€ / 62€  
PINOT NOIR *domaine jean fournier, bourgogne* 13€ / 62€

### BOLLICINE

LEONE BRUT *prosecco doc, de faveri, veneto (nv)* 10€ / 50€  
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS *brut nature, fleury (nv) (12cl)* 20€ / 105€

14cl – 75cl  
nv "no vintage"

# 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 *imperdibile (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€]

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€