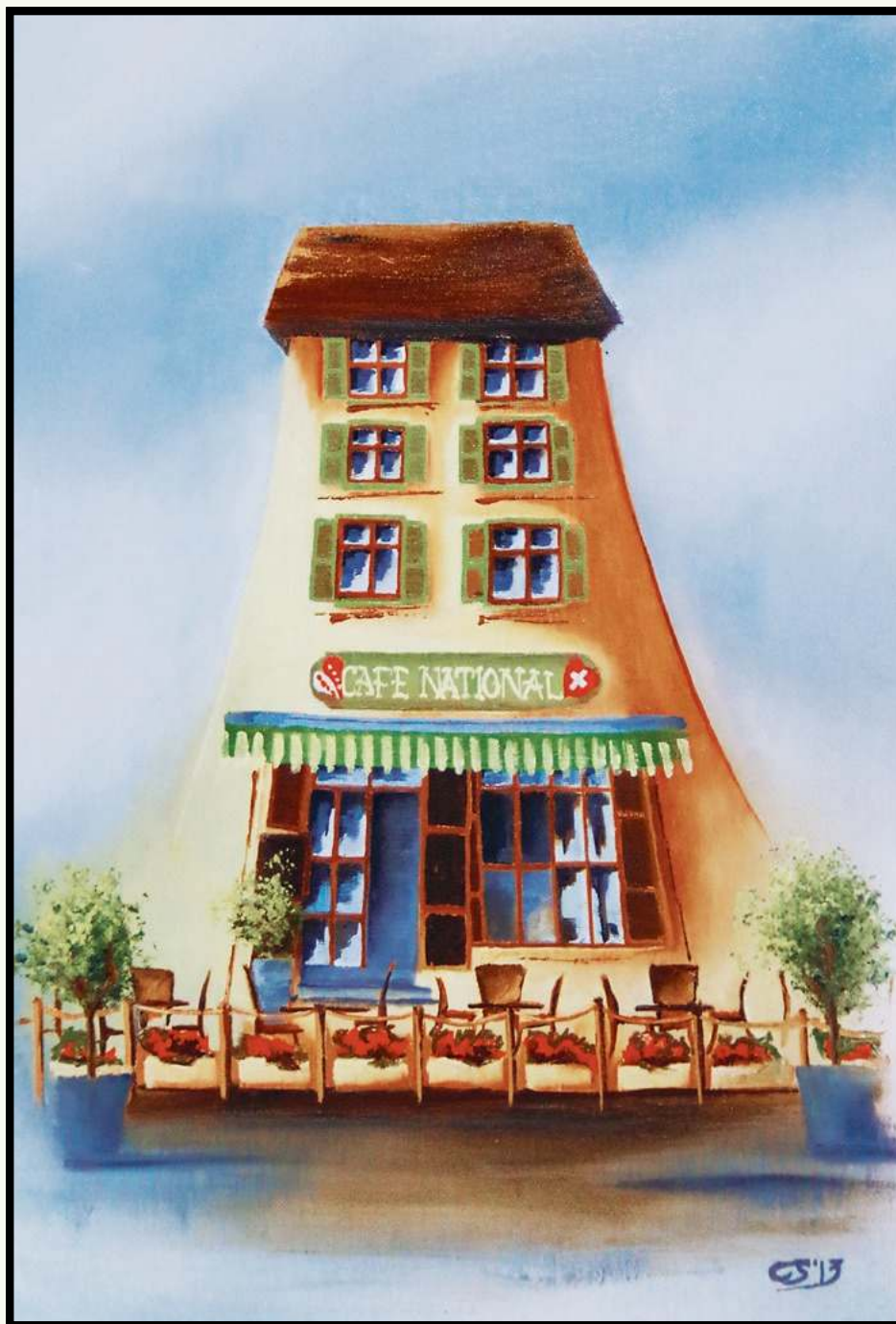


CAFÉ • RESTAURANT  
LE NATIONAL



# SUGGESTIONS

Duo d'asperges nature servies  
tièdes, sauce façon hollandaise

18.- / 26.-



Risotto de millet au vin jaune, asperges et  
effiloché de canard confit au thym

38.-



Pain perdu aux asperges garniture grand mère ,  
œuf mollet

24.-



Tataki de thon sauce maison sur sa salade  
fraicheur

28.-



souris d'agneau confite au miel , amandes et  
épices douces

42.-



# CARTE DU MOMENT

## LES ENTRÉES

Gaspacho asperges verte citron vert liqueur du grand St bernard	16.-
Le croustillant de fromage de chèvre caramélisé, salade	16.- / 26.-
Les escargots de Bourgogne gratinés 6pcs/12pcs	14.- / 26.-
Les escargots de Bourgogne à la truffe 6pcs/12pcs	18.- / 32.-
L'os à moelle gratiné	19.-
Chipirons au piment d'Espelette, crème balsamique maison	20.- / 29.-
Gravlax de truite fumée du valais (Gin et feuilles de kaffir)	19.- / 28.-

## NOS SALADES

La salade verte	8.-
La salade composée	10.- / 18.-
La salade de gambas et St Jacques sauvages snackées au miel	21.- / 29.-

# LES TARTARES DE BŒUF

## « BŒUF DE PATŪRAGE SUISSE »

**160/220g**

Le tartare classique 25.- / 35.-

Le tartare de bœuf aux gambas et au lard grillé 29.- / 39.-

Les tartares ci-dessous sont servis légèrement épicés pour garder la saveur de leur composition.

Le tartare à la truffe noire d'Italie et parmesan 30.- / 40.-

Le tartare au calvados et pommes 28.- / 36.-

Le tartare au roquefort et porto 28.- / 36.-

(Servi avec des pommes frites)

### LA PLANCHETTE SIGNATURE

Trio de tartares : classique, roquefort et porto, truffe noire et parmesan

42.-

ROVENANCE :

ARGENTINE/ SUISSE: BŒUF

FRANCE/SUISSE : VOLAILLES

ITALIE : TRUFFES

FRANCE : POISSON, ST JACQUES / THAÏLANDE : GAMBAS

LOCAL/ÉTRANGER : LÉGUMES, FRUITS, CHASSE ...

# LES CLASSIQUES

## LES RISOTTOS

Le risotto au fromage du Val de Bagnes	25.-
Le risotto aux légumes et citron	24.-
Le risotto au lait de coco, pignons de pin et noix de St Jacques sauvages	38.-

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Le suprême de pintade aux morilles, risotto noisettes	36.-
L'entrecôte RIO Black, gratinée au beurre Café de Paris maison ou accompagnée de sauce Époisses	45.-
Les rognons de veau à la moutarde de Meaux	39.-
Le Tournedos sauce epoisses	48.-
Le Tournedos Rossini ( jus de viande et son fois gras poêlé)	50.-
Le risotto aux désossées de cuisses de grenouilles	35.-
<b>L'os à moelle gratiné et son tartare nature</b>	26.- / 36.-
<b>L'os à moelle gratiné et son tartare à la truffe et parmesan</b>	32.- / 42.-



# LES PETITES DOUCEURS

## NOS SPÉCIALITÉS

**Le traditionnel baba au rhum « Bouchon »** 14.-  
**Variation : St-Bernard vert / limoncello**

**La tourte tiède au chocolat, glace café et Baileys (sans gluten)** 12.-

**Le « Café gourmand »** 15.-

**Meringues double crème et sa boule de glace** 14.-

**La crème brûlée à la vanille de Bourbon** 12.-

**Les sorbets arrosés : abricot, poire, citron, framboise** 14.-

**Les glaces : chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, double crème,** 3,5.-

**Les sorbets : abricot, poire, citron, framboise** 3,5.-

## LES FROMAGES

**La sélection de fromages** 22.-

### ALLERGIES

Chère cliente, cher client,

Nous sommes à votre disposition pour vous informer et vous guider sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

La plupart des plats proposés peuvent être adaptés, laissez-nous vous conseiller.