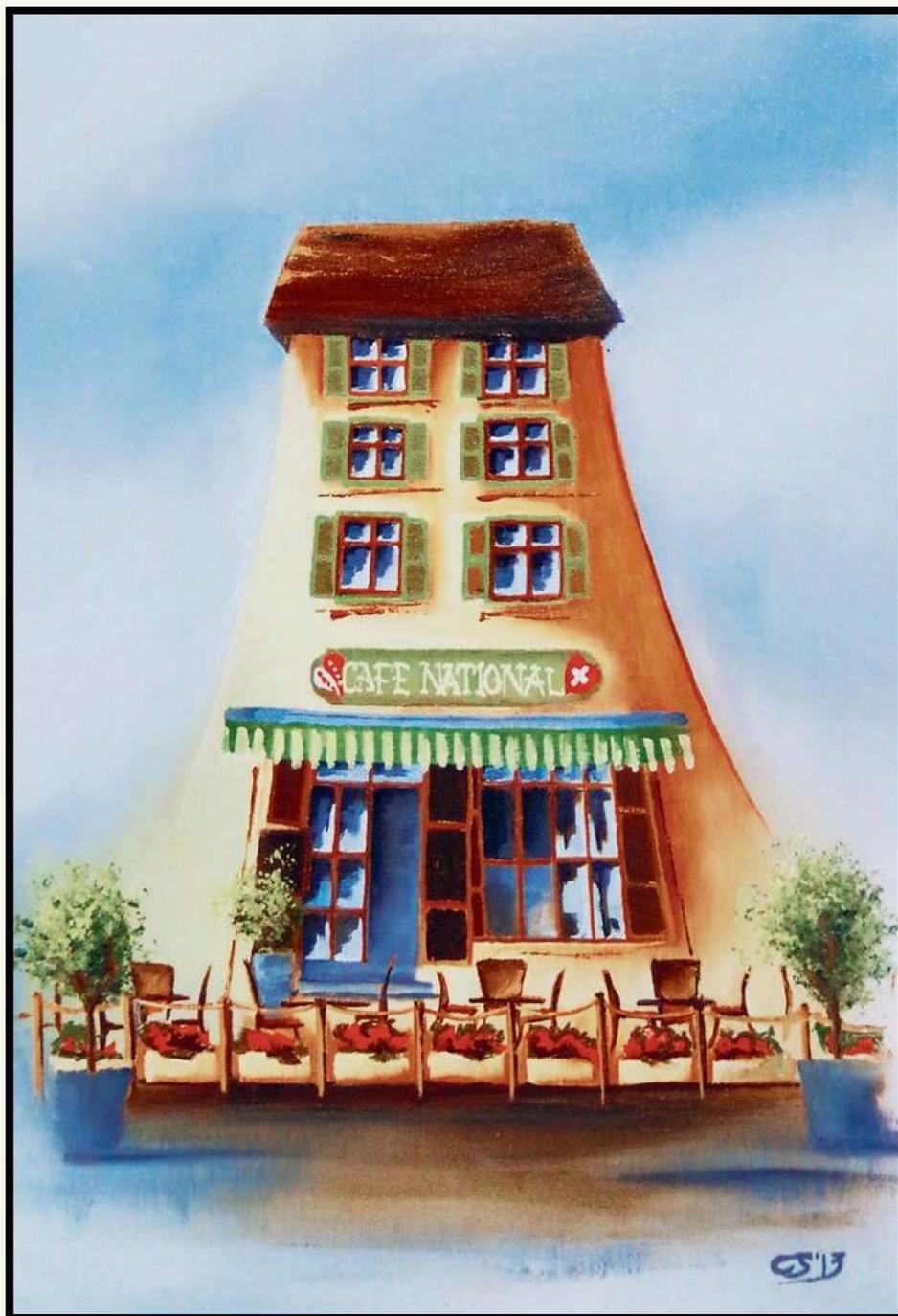


CAFÉ • RESTAURANT
LE NATIONAL



CARTE AUTOMNALE : FORETS ET GIBIERS

ENTRÉE

Velouté de courges à la vanille et son nuage
de crème 16.-

Foie gras maison , confiture d'airelle et
brioche maison 28.-

Poêlée de champignons du chasseur sur son
pain perdu 19.-

Trilogie des Encaveurs

(Foie gras maison affiné au vin blanc)

Le Nature : Maison MAYE, Châtellenie Brut Tradition

Le Bolet : Adrian et Diego Mathier, Cuvée Mme Rosmarie Assemblage

Le Figue : Marcel Baillifard, Petite Arvine Vieilles Vignes de Branson

49.-

PLATS

Atriaux (170gr) 33.-

Médailon de chasse et son jus infusé a la
lavande 45.-

Selle de chevreuil
jus de chasse ou **sauce foie gras (+4chf)** 57.-

Civet de Chasse, jus de viande au Gamaret
(KAVE 1921 Julien Kalmbermatten) 28.-

Tous nos plats de chasse sont accompagnés des garnitures suivantes :

- **Marrons glacés**
- **Choux rouges confits**
- **Spätzle**

CARTE DU MOMENT

LES ENTRÉES

Salade périgourdine du national (Magret fumé, lard sec, croûtons, pommes de terre nouvelles)	28.-
Le croustillant de fromage de chèvre caramélisé, salade	16.- / 26.-
Les escargots de Bourgogne gratinés 6pcs/12pcs	15.- / 27.-
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	21.- / 29.-

NOS SALADES

La salade verte	8.-
La salade composée	10.- / 18.-

LES TARTARES

« BŒUF DE PATÛRAGE SUISSE »

160/220g

Le tartare classique 26.- / 35.-

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

Les tartares ci-dessus 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)

L'os à moelle gratiné et son tartare nature 26.- / 36.-

L'os à moelle gratiné et son tartare à la truffe et parmesan 32.- / 42.-

LA PLANCHETTE SIGNATURE

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

42.-

LES CLASSIQUES

LES RISOTTOS

Le risotto au fromage du Val de Bagnes 25.-

Le risotto au lait de coco, pignons de pin et noix
de St Jacques sauvages 38.-

Risotto safrané, poulpe grillé, chorizo au cidre,
caramel d'agrumes 42.-

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Le suprême de volaille aux morilles,
risotto noisettes 38.-

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.-

Tataki de thon sauce maison sur sa salade fraîcheur 28.-

MENU DU CHASSEUR

uniquement le midi

**Salade composée et magret de
canard fumé**

ou

**Velouté de courges à la vanille et
son nuage de crème**

PLATS

Pièce du chasseur du jour

DESSERTS

Boules de glace

ou

Meringues double crème

38.-

LES PETITES DOUCEURS

NOS SPÉCIALITÉS

Le traditionnel baba au rhum « Bouchon » 14.-
Variation : St-Bernard vert (Morand) / 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.-

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.

