



## Chapitre I - L'Élan initial -

|                                                                                  |            |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Salade verte.                                                                    |            | 8.-         |
| Salade composée.                                                                 |            | 10.- / 18.- |
| Soupe de poisson maison "Homard"<br>toast de fromage de Val de Bagnes.           |            | 17.-        |
| Oeuf parfait aux morilles.                                                       |            | 19.-        |
| Médailillon de fois gras de canard nature maison, marmelade à l'orange.          |            | 28.-        |
| Croustillant de chèvre caramélisé au miel.                                       |            | 16.- / 26.- |
| Les escargots de Bourgogne gratinés                                              | 6pcs/12pcs | 15.- / 27.- |
| à la truffe noire d'été                                                          | 6pcs/12pcs | 18.- / 32.- |
| Os a moelle gratiné et son jus de viande corsé au poivre.                        |            | 20.-        |
| Salade de gambas et St-Jacques sauvages snackées<br>et sa sauce chorizo et miel. |            | 22.- / 32.- |

*Toutes nos salades sont servies avec de la french ou de la vinaigrette classique à la moutarde à l'ancienne, si ce n'est pas précisé lors de la prise de commande seront servis avec de la French.*



## Chapitre II - Poêlées -

Chipirons au chorizo et miel aux éclats de piment d'Espelette. 22.- / 30.-

Poêlée de champignons du chasseur sur sa brioche perdue. 19.- / 28.-

Fois gras poêlée sur toasts, marmelade d'orange estragon,  
émulsion de pommes de terre et fromage de Val de Bagnes 27.-

Parillada de fruits mer flambees aux calvalais  
et sa sauce Calvados et pommes caramélisées. 26.- / 35.-

Couteaux gratinés au beurre noisette persillade. 19.-

Brûle mains de moules à la marinière. 18.- / 28.-  
+3 chf sauce charentaise ou sauce roquefort.

*Les poêlées en portions plat sont servies avec des frites ou risotto.*

Le patchwork de la mer  
(poisson selon arrivage)  
Brochette de Gambes flamées au pastis,  
légumes de saison et son risotto Safrané. 46.-



### Chapitre III - La Rencontre du Cru -

*Nos tartares sont composés avec de la viande de bœuf pâturé exclusivement en Suisse, épicés légèrement pour accentuer et garder les saveurs et arômes de leur composition, n'hésitez pas à demander si vous désirez qu'ils soient plus ou moins relevés.*

Tartare de bœuf classique. 26.- / 35.-

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

Tartare de bœuf à la truffe noire d'été et ses copeaux de parmesan. 30.- / 40.-

Tartare de bœuf à la pomme calvados. 28.- / 37.-

Tartare de bœuf au roquefort et porto. 28.- / 37.-

Os a moelle gratiné et son tartare de bœuf classique. 28.- / 38.-

Os a moelle gratiné et son tartare de bœuf à la truffe, copeaux de parmesan. 32.- / 42.-

Notre signature:

Trio de tartares de bœuf composé d'un tartare classique,  
tartare au roquefort et porto, le tartare à la truffe et copeaux de parmesan. 42.-

Vous avez le choix entre deux portions différentes, 160 grammes pour les petits appétits ou  
220 grammes pour les plus gourmands du cru.

Sont servis également avec des pommes de terre frites.



## Chapitre IV - Casseroles -

### Les risottos du National

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Risotto au fromage du Val de Bagnes.                            | 26.- |
| Risotto de St-Jacques sauvages, lait de coco et pignons de pin. | 39.- |
| Risotto aux cuisses de grenouilles désossées.                   | 38.- |
| Risotto aux légumes de saison et saté maison.                   | 25.- |
| Risotto au poulpe, au chorizo safranée.                         | 42.- |

### Notre couteau à viande

|                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Suprême de volaille aux morilles, huile de noisettes torréfiées, et son risotto aux noisettes.              | 39.- |
| Entrecôte façon beurre café de Paris, légumes de saison et frites maison.                                   | 46.- |
| +3 chf sauce Échalotes confites déglacées à la Syrah H. Valloton                                            |      |
| +3 chf sauce époisses                                                                                       |      |
| +3 chf sauce poivre vert                                                                                    |      |
| Rognons de veau à la sauce moutarde de Meaux.                                                               | 39.- |
| +5 chf à la sauce morilles                                                                                  |      |
| Tournedos Rossini, jus de viande corsé aux échalotes, parfumé à la vieille framboise, pommes de terre Anna. | 52.- |
| +3 chf à la sauce époisse                                                                                   |      |
| Côte de cochon de Grand cru mûré, sauce poivre vert flambée au cognac, risotto à la truffe.                 | 48.- |



## Chapitre V - Anna Pavlova -

Baba au rhum “ Bouchon ” Au choix: St-Bernard vert de chez Morand ou Limoncello. 14.-

Tarte tatin au caramel beurre salé, et sa boule de glace vanille. 13.-

Tourte tiède au chocolat, glace café et Baileys. 12.-

Meringue double crème et sa boule de glace double crème. 14.-

Café gourmand du moment. 15.-

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 12.-

Assiette d'assortiment de fromages. 22.-

| Glaces                                                                                                                        | Sorbets                                           | 4,00.- |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|
| Chocolat, vanille, pistache, caramel, beurre salé, double crème, café, amarena (cerises Griottes), straciatella, Rhum raisins | Fraise, framboise, abricot, poire William, citron |        |
| Sorbets arrosés                                                                                                               |                                                   | 14.-   |



## Le prologue - Le Goût du Temps

Le National vous propose un menu hebdomadaire, élaboré à partir de produits de saison.

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés 39 chf

On ouvre l'appétit

Salade du moment

ou

Soupe/Velouté

Le principal

Osso buco, écrasé de pommes de terre, sauce basquaise

Le Gourmand

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Coupe de glace Valaisanne

“Glace abricot, glace vanille, liqueur d’abricot et crème montée”

*“Nous cuisinons comme nous aimons manger. Avec sincérité, générosité et plaisir.”*



## 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 conseiller.

## Provenance

Suisse: Truite, Pain, Porc, Boeuf tartare  
France/Suisse: Volailles, poisson, St Jacques  
Italie: Truffes, Poule  
Thaïlande: Gambas, Grenouilles  
Local/étranger: légumes, fruits  
Argentine: Filet de boeuf, Entrecôte

TVA 8.1 % INCL.

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE