



Chapitre I - Les Entrées -

Salade verte.		8.-
Salade composée.		10.- / 18.-
Velouté du chef.		17.-
Oeuf parfait aux morilles.		19.-
Croustillant de chèvre caramélisé au miel.		17.- / 28.-
Les escargots de Bourgogne gratinés à la truffe noire d'été	6pcs/12pcs 6pcs/12pcs	15.- / 27.- 18.- / 32.-
Os a moelle gratiné et sa salade fraîcheur		20.-
Salade de gambas et Saint-Jacques sauvages snackées.		22.- / 32.-
Tartare de saumon aux agrumes de saison, perles de jus de truffe		24.- / 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 - Les Poêlées -

Chipirons aux éclats de piment d'Espelette.	22.- / 30.-
Poêlée de champignons du chasseur sur sa brioche perdue.	19.- / 28.-
Fois gras poêlée avec réduction d'airelles et pommes confites.	27.-
Parillada de fruits de mer flambées au calvalais et sa sauce maison.	27.- / 36.-
Couteaux gratinés au beurre noisette persillade.	19.-
Brûle mains de moules à la marinière.	18.- / 29.-

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

Filets de pêche du Lac Léman accompagné de ses légumes de saison et frites	39.-
Le patchwork de la mer	46.-
Brochette de Gambes flamées au pastis, accompagné des ses légumes de saison et son risotto Safrané.	
La pêche du jour	39.-



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 et 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.-

Nos signatures:

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

Surf and turf, 42.-
composé d'une poêlée de champignons du chasseur, d'un tartare classique et
d'un tartare saumon aux agrumes de saison et perles de jus de truffe.

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 - Les Risottos du National -

Risotto au fromage du Val de Bagnes. 26.-

Risotto de Saint-Jacques sauvages, lait de coco et pignons de pin. 39.-

Risotto aux cuisses de grenouilles désossées façon Bernard Loiseau. 39.-

Risotto aux légumes de saison. 25.-

Risotto au poulpe et chorizo safrané. 42.-

Notre couteau à viande

Suprême de volaille aux morilles, légumes de saison
et son risotto aux noisettes. 40.-

Entrecôte façon beurre café de Paris, légumes de saison et frites. 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, légumes de saison et frites. 52.-

+3 chf à la sauce époisse

Côte de cochon Grand cru mûré, sauce poivre vert
flambée au cognac, risotto à la truffe. 48.-



Chapitre V - Les Desserts -

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. 14.-

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.-

Creme brûlée a 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

Velouté de saison

Le principal

Filets de perche du Lac Léman, légumes et frites

ou

Plat du jour

Le Gourmand

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Sorbet

“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: Pêrche, Pain, Porc
France/Suisse: Filet de boeuf
entrecôte et tartare,
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