

ENTRÉES

Salade verte	6
Salade mêlée	8
Escargots - 6 pièces	13

Malakoffs 	2 pces 16
(beignets de fromage local)	3 pces 23
servis avec une salade mêlée	

Planchette de charcuterie pain et fromage	27
--	----

Planchette végété burrata, fromage et pain	22
---	----

Raviolis aux bolets, sauce à la brisure de truffe noire	plat 19 32
--	------------

Tartare de boeuf à l'italienne	24
huile de truffe, roquette, copeaux de parmesan, pommes frites	plat 39

PLATS

Filet de truite saumonée sauce beurre blanc au thym écrasé de patates douce	32.50
---	-------

Tagliatelle au pesto d'asperges et burrata	29.50
---	-------

LA SPÉCIALITÉ DU NATIONAL

Entrecôte de boeuf

35 jours de maturation

**nappée au beurre de campagne
fait maison, servie sur réchaud
avec pommes frites et salade verte**

La classique - 200g	39
---------------------	----

La gourmande - 300g	52
---------------------	----

supplément pommes frites	4.50
supplément sauce	4.50

Frites de patates douces	8
--------------------------	---

CÔTÉ SUISSE

Fondue moitié-moitié	27
Fondue à la bière	29.50
Fondue au Prosecco	29.50
Fondue à la tomate	29.50

supplément pommes de terre 4.50

Croûte au fromage pain de campagne, oeuf au plat et jambon d'épaule	24.50
---	-------

Roesti National jambon, tomates, vacherin	28.50
---	--------------

PLATS VÉGÉTARIENS

Dhal de lentilles corails au lait de coco	22.50
--	-------

Croûte végété à la tomates	24.50
----------------------------	-------

Roesti aux champignons	21.50
------------------------	-------

supplément fromage 2.50

DESSERTS

Mousse au chocolat	9
--------------------	---

Crème brûlée	12
--------------	----

Tiramisu	12
----------	----

Tous les jours à midi...

du lundi au vendredi

MENU 1. avec salade verte	21.50
MENU 2. selon désir du chef	25.50

samedi uniquement

ENTRECÔTE PARISIENNE	26.50
DE BOEUF, légumes de saison	

CÔTÉ ENFANT

Steak haché pommes frites, légumes servi avec un petit sirop	13
--	----

Pommes frites	portion 6
---------------	-----------

Frites patates douces	portion 8
-----------------------	-----------

Brasserie

LE NATIONAL _____

HORAIRE D'OUVERTURE 7j/7

Lundi 8-22	Vendredi 8-23.30
Mardi 8-23	Samedi 8-23.30
Mercredi 8-23	Dimanche 11-17
Jeudi 8-23	

APÉRITIFS.....

Martini blanc ou rouge avec accompagnement	15% vol	4cl	6.-
Campari avec accompagnement	23% vol	4cl	8.-
Suze avec accompagnement	20% vol	4cl	6.-
Ricard ou Pastis	45% vol	2cl	4.50
		4cl	7.50
Kir vin blanc			7.-
Kir Prosecco			8.-
Spritz / Hugo			11.-
Campari Spritz			11.-
Coupe de prosecco	8.-	btl	43.-
Coupe de Prosecco rosé	9.-	btl	45.-
Limoncello Spritz			14.50
Pompelmo-cello Spritz			14.50

BIÈRES BFM & Nébuleuse.....

	3dl	5dl	
Blonde	4.50	7.50	
Blanche	5.50	9.-	
Bière du moment	6.50	11.-	
White IPA	6.50	10.50	
Monaco	5.-	8.-	
Bière sans alcool	33cl	6.-	

MINÉRALES.....

Panna	50cl	5.50
Eau gazeuse	3dl	2.50
Carafe d'eau gazeuse	50cl	3.50
	75cl	5.-
San Pellegrino	50cl	5.50
Henniez bleue ou verte	100cl	9.-
Coca-Cola / Coca Zéro	33cl	5.-

LES PÉTILLANTES SUISSES

Orange, citron ou pamplemousse 6.-

THÉ FROID LEAFWELL BIO SUISSE

6.-

- Pêche, vanille et thé blanc
- Citron, gingembre et thé vert
- Myrtille, fleur de sureau et thé vert
- Fruits rouges, menthe et thé oolong

BIO FRUITS

Jus de pommes ou poires 5.-
Jus d'abricots 5.50

Carafe d'eau... avec plaisir

BOISSONS CHAUDES.....

Ristretto, café, espresso	3.90
Renversé ou Capuccino	4.80
Chocolat chaud	4.80
Thé / Infusion Sirocco	4.50
Croissant	2.-

Dès l'ouverture... jusqu'à 10h
Le café est à fr. 3.-

SPIRITUEUX, DIGESTIFS.....

Jack Daniel's, coca	40% vol	4cl	14.-
Gin, Vodka ou Rhum	40% vol	4cl	14.-
Amaretto	38% vol	2cl	7.50
Bailey's	17% vol	2cl	7.50
Limoncello artisanal citron ou pamplemousse	40% vol	4cl	8.50
Mandarincello	20.5%	4cl	10.-
Meloncello	17%vol	4cl	10.-
Get 27	24% vol	4cl	7.50
Grappa barrique	40% vol	2cl	9.50

NOS VINS

.....uniquement en dl

ROUGE

- Gamay AOC du Valais	4.50
- Pinot Noir de Morges	5.50
- Senza Parole primitivo	6.-

BLANC

- Johannisberg	4.50
- Fendant AOC du Valais	4.50
- Chasselas de Morges	5.50
- Domaine de l'Abbaye de Mont Chasselas, Grand Cru La Côte	6.-
- Domaine de Tariquet 1ères grives Côte de Gascogne	7.-

ROSÉ

- Dôle blanche AOC du Valais	4.50
- Rosé de Gamay AOC, Vaud	5.-
- Studio Miraval, Côte de Provence	6.-

.....uniquement en pot 50cl

- Morges Vieilles Vignes, La Côte AOC	(37.5cl)	22.-
- Senza Parole primitivo		28.50
- Gamarey Garanoir, La Côte AOC		32.-

.....en bouteilles

BLANC

- Domaine de l'Abbaye de Mont historique, Grand Cru La Côte AOC	41.-
- Domaine de Tariquet 1ères grives Côte de Gascogne IGP	42.-
- Chardonnay Réserve, La Côte AOC	59.-
- Domaine Clos des Moines Dézaley, grand cru Lavaux	62.-

ROSÉ

- Rosé de Gamay Vaud AOC	36.-
- Studio Miraval, Côte de Provence IGP	41.-
- Château Minuty prestige Côte de Provence	49.-
- Oeil de Perdrix, Neuchâtel AOC	55.-

ROUGE

- Pinot Noir Château Echichens Grand Cru, La Côte	41.-
- Domaine de l'Abbaye de Mont Velours Côtier, Grand Cru, La Côte AOC	41.-
- Humagne Soleil d'Or, Valais AOC	60.-
- Merlot Réserve, La Côte AOC	70.-
- Domaine du Burignon, Bord de l'eau Assemblage de cépages, St-Saphorin Grand Cru Lavaux	78.-