


Les Dimanches et Lundis

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	

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

CÔTÉ SUISSE

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

supplément pommes de terre 4.50

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

 Croûte végé à la tomate 24.50

à midi...

lundi

MENU 1. avec salade verte 21.50

dimanche et lundi

ENTRECÔTE PARISIENNE 26.50
DE BOEUF, légumes de saison

DESSERT

Profiteroles 12

Brasserie

LE NATIONAL _____

HORAIRE D'OUVERTURE 7j/7

Lundi 8-22
Mardi 8-23
Mercredi 8-23
Jeudi 8-23

Vendredi 8-23.30
Samedi 8-23.30
Dimanche 11-17

Rue Neuve 13 - 1003 Lausanne
021 312 22 62 - 078 615 85 95
www.lenational-lausanne.ch

TVA 8,1% comprise / nov.2024 / CHE-427.238.567

APÉRITIFS.....

Martini blanc ou rouge avec accompagnement	15% vol	4cl	6.- 8.-
Campari avec accompagnement	23% vol	4cl	6.- 8.-
Suze avec accompagnement	20% vol	4cl	6.-
Ricard ou Pastis	45% vol	2cl 4cl	4.50 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
Pompelmoello Spritz			14.50

BIÈRES BFM & Nébuleuse.....

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 75cl	3.50 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.-

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, (37.5cl) 22.-
La Côte AOC
- 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.-