


ENTRÉES

Salade verte	6
Salade mêlée	8
Malakoffs 	2 pces 16
(beignets de fromage local)	3 pces 23
servis avec une salade verte et cornichons	
Planchette de charcuterie	27
viande séchée, salami, tomme, cornichons, pain	
Raviolis farcis au homard	17
sauté de crevettes,	plat 29
tomates fraîches et basilic	
Tartare de boeuf	24
burrata et huile de truffe,	plat 39
pommes frites, salade verte	

CÔTÉ SUISSE

Fondue moitié-moitié	27
sans gluten	
Fondue à la bière	29.50
Fondue à la brisure de truffe noire	34
<i>toutes nos fondues sont accompagnées de pommes de terre et pain</i>	
Croûte au fromage	24.50
pain de campagne, oeuf au plat et jambon d'épaule	
Roesti National	28.50
jambon, tomates, vacherin	

PLATS

Emincé à la zurichoise	36
légumes, roesti maison	
Risotto à la courge	27.50
suppl. bacon	1.50
Plat Zéro Waste	16

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 - 500g	94
servie en 2 fois	

PLATS VÉGÉTARIENS

Dhal de lentilles corails 	22.50
au lait de coco	
Parmigiana d'aubergines 	25
salade verte	

DESSERTS

Ile flottante	10
Crème brûlée	12
Profiteroles	12

Tous les jours à midi...

du lundi au vendredi	
MENU avec salade verte	21.50
du lundi au samedi	
ENTRECÔTE PARISIENNE	25.50
DE BOEUF, légumes de saison	

CÔTÉ ENFANT

Steak haché	13
pommes frites, légumes servi avec un petit sirop	
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 7-23.30
Mercredi 7-23	Dimanche 9-17
Jeudi 8-23	

APÉRITIFS.....

Martini blanc ou rouge avec accompagnement	15% vol	4cl	6.-
Campari avec accompagnement	23% vol	4cl	6.-
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
Pompelmoecello Spritz			14.50

BIÈRES.....

Blonde		3dl	5dl	5.-	8.-
Blanche				5.50	9.-
Ambrée				5.50	9.-
White IPA				6.-	11.-
Bière sans alcool		33cl		5.-	
Super Bock		25cl		4.-	
Cidre BFM		33cl		7.-	

MINÉRALES.....

Panna		50cl		5.50
San Pellegrino		50cl		5.50
Henniez bleue ou verte		100cl		9.-
Coca-Cola / Coca Zéro		33cl		5.-

LES PÉTILLANTES SUISSES 6.-
Orange, citron ou pamplemousse

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			4.50
Chocolat chaud			4.50
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	13
Gin, Vodka ou Rhum	40% vol	4cl	13
Amaretto	38% vol	2cl	7.50
Bailey's	17% vol	2cl	7.50
Limoncello artisanal citron ou pamplemousse	40% vol	4cl	8.50
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
- Senza Parole primitivo 6.-

BLANC

- Fendant AOC du Valais 4.50
- 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) 20.-
La Côte AOC
- Les Chaumes, Oeil de Perdrix
Rosé de Pinot Noir Vaud AOC 25.-
- 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 38.-
- 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 34.-
- Studio Miraval, Côte de Provence IGP 39.-
- Château Minuty prestige
Côte de Provence 49.-
- Oeil de Perdrix, Neuchâtel AOC 55.-

ROUGE

- Pinot Noir Château Echichens
Grand Cru, La Côte 39.-
- Domaine de l'Abbaye de Mont
Velours Côtier, Grand Cru, La Côte AOC 39.-
- Humagne Soleil d'Or, Valais AOC 58.-
- Merlot Réserve, La Côte AOC 69.-
- Domaine du Burignon, Bord de l'eau
Assemblage de cépages, St-Saphorin
Grand Cru Lavaux 78.-

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

Nos fournisseurs : Fromagerie Macheret, Boulangerie Lecointre, Cave de la Côte, MonDrink, Leafwell Payerne,
Les Pétillantes Lausanne, Bianchi, Boucherie du Palais, Roduit, Café Cuendet, Bouchello Lutry, Pont de Chailly Fleurs