

## TAPAS

	€
Toasts de poivron grillés au four, ail et citron	9
Boîte de sardines, pain beurre	10
Bruschetta pesto, jambon de montagne, parmesan	12
Mini burgers de cochon ibérique	12
Camembert au four	14
Escargots persillés	8 6 pièces 12 pièces
Jamón Ibérico de Bellota, pan con tomate	14 petite grande
Assortiment de fromages affinés et charcuteries	14
Assiette de charcuteries	14
Tataki de bœuf	14
Tataki de thon	14
Foie gras cuit à basse température, chutney	16
Grand plateau de tapas à partager ↳ Tempura, tataki thon, charcuterie, fromage, toasts poivrons	45

## ENTRÉES

Burrata et tomate du jour	16
Gaspacho de tomates maison, croûtons	16
Carpaccio de bœuf et condiments	16

## PÂTES

Risotto au parmesan	19
Tagliatelle fraîche au saumon, aneth	22
Ravioli à la daube	22
Risotto aux Saint-Jacques et tartufata	29

## BURGERS

Accompagnés de frites maison et coleslaw

Cheese	19
Bacon	22
King Rossini	24

## VIANDES

	€
Tartare de bœuf coupé au couteau, roquette, frites	21
Ribs de porc caramélisés, frites	22
Brochette de poulet tandoori, pommes de terre rissolées ail et persil	24
Tataki de bœuf juste snacké, purée au wasabi	24
Tagliata, frita, roquette et parmesan, frites	25
Filet mignon de porc farcis au foie gras, pleurotes	27
T-Bone de veau gratiné, palets de polenta	29
<b>Accompagné de la garniture du jour</b>	
Carré d'agneau (4 côtes premières)	27
Entrecôte de bœuf	34
Filet de bœuf	30
Filet de bœuf Rossini, tartufata, frites	38
Filet de bœuf de Galice	45
Entrecôte de bœuf XXL (600 gr env.)	65
Côte de bœuf (1,2 kg) pour 2 personnes	92
Chateaubriand de Galice (600 gr) pour 2 personnes	135

## SAUCES

Poivre, Porto ou Roquefort	2
----------------------------	---

## MENU À 38 €

### ENTRÉES

Foie gras cuit à basse température, toast et chutney  
Ou  
Demi-Burrata, tomate du jour

### PLATS

Tagliata, frita, roquette et parmesan  
Ou  
Saint-Jacques et wok de légumes

### DESSERTS

Profiteroles  
Ou  
Dessert du jour

Prix nets, toutes taxes comprises

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467  
en date du 17 décembre 2002, le restaurant « Nacional » et ses fournisseurs,  
s'engagent et garantissent l'origine européenne des viandes bovines.

## POISSONS ET CRUSTACÉS

	€
Tataki de saumon, wok de légumes croquants	25
Saint-Jacques, crème de cresson, pleurotes et émulsion tartufata	29
Tataki de thon juste snacké, purée au wasabi	29
Filets de sole limande meunière, purée tartufata, vierge de légumes	35

## GARNITURES

Frites	5
Pommes de terre rissolées ail et persil	5
Wok de légumes	5
Purée nature	5
Purée à la tartufata	9

## FROMAGES AFFINÉS

Petite assiette	7
Grande assiette	14

## PÂTISSERIES MAISON

Carpaccio d'ananas, coulis de fruits exotiques, sorbet citron vert	9
Vacherin exotique	9
Glaces et sorbets   3 boules ↳ Fraise, mangue, citron, vanille, café, chocolat, pistache	9
Café gourmand	10
Profiteroles choco-vanille	11
Soufflé du Chef	11

## MENU ENFANTS À 12 €

### PLATS

Accompagnés de frites, purée ou salade  
Fish and chips | Steak haché

### DESSERTS

1 boule de glace au choix