

APÉRITIF

	€
Tempura gambas, sauce chili	14
Tataki de bœuf	16
Tataki de thon	18
Escargots persillés	8 12 pièces
Jamón Ibérico de Bellota, focaccia con tomate	petite 14 grande 21
Assortiment de fromages affinés et charcuteries	14
Grand plateau de tapas à partager	45
↳ Tempura, fromages, charcuterie, foie gras, escargots	

ENTRÉES

Salade César	16
Thon et saumon en tartare, citronnelle, sésame et guacamole	18
Foie gras de canard mi-cuit et poêlé, chutney de mangue et toasts	18
Burrata, tomates de Madame Campana	18

PIZZAS MAISON

Pâte maison, sauce tomate et olives

Marguerite	12
↳ Mozzarella, tomate fraîche	
Reine	14
↳ Mozzarella, jambon, champignons	
Italienne	14
↳ Mozzarella, jambon cru, tomate fraîche, parmesan, rquette	
Quatre fromages	14
↳ Mozzarella, mozzarella di Bufala, chèvre, comté	
Végétarienne	15
↳ Mozzarella, aubergines, artichauts, piquillos, champignons, persillade	
Chèvre miel	15
↳ Mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, rquette	
Nacional spicy	16
↳ Mozzarella, viande hachée Angus, piquillos, œuf, piment oiseau	
Tartufata	17
↳ Crème, tartufata, mozzarella	

BURGERS

Pain buns maison, accompagnés de frites maison

Bacon	22
Spicy	23
King Rossini	24

NOTRE SÉLECTION DE BŒUF

AU FOUR JOSPER®

IRLANDAIS – BLACK ANGUS

AMÉRICAIN – BLACK ANGUS

AUSTRALIEN – BLACK ANGUS

ESPAGNE – GALICE

FRANCE – SIMMENTAL

ÉCOSSE – ABERDEEN

SELON ARRIVAGE ET DISPONIBILITÉ,
NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE VIANDES DE PRESTIGE
DISPONIBLE EN BAVETTE, ENTRECÔTE, FILET, T-BONE OU CÔTE

DEMANDEZ L'ARDOISE !

MENU À 39 €

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et poêlé, chutney et toasts
Ou
Thon et saumon en tartare, citronnelle, sésame et guacamole

PLATS

Rumsteak façon tagliata
Ou
Pavé de saumon mariné, tian de légumes de saison

DESSERTS

Opéra, glace café
Ou
Fraises de Madame Campana, meringue, chantilly à la menthe

MENU ENFANTS À 12 €

PLATS

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

DESSERTS

1 boule de glace au choix

VIANDES

	€
Tartare de bœuf coupé au couteau, roquette, frites	21
Ribs de porc caramélisés, frites	22
Brochette de poulet mariné au thym citron, wok de légumes	24
Magret de canard au miel et noisette, écrasé de vitelotte	25
Rumsteak façon tagliata	25
Souris d'agneau confite au tandoori, semoule fine aux raisins secs	34
Filet de bœuf Black Angus Irlandais Rossini, purée à la tartufata	38

POISSONS | CRUSTACÉS

Pavé de saumon mariné, tian de légumes de saison	28
Pavé de thon grillé, purée, mini carottes fanes, émulsion des fanes	30
Filet de bar, risotto, crème de rquette	30

GARNITURES | SAUCES

Frites maison	5
Wok de légumes	5
Purée nature	5
Polenta	7
Gratin de la semaine	7
Purée à la tartufata	9
Roquefort, Poivre, Porto	3

PÂTISSERIES MAISON

Opéra, glace café	9
Fraise de Madame Campana, meringue, chantilly à la menthe	10
Baba au rhum et fruits de saison	10
Profiteroles	11
Glaces et sorbets 3 boules	9
↳ Fraise, mangue, citron, vanille, café, chocolat, pistache	
Café gourmand	10
Soufflé du Chef	11

Prix nets, toutes taxes comprises

Code Wi-Fi : JuanNacional

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, américaine et australienne des viandes bovines.