LE BISTROT "DU MIDI"

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00, sauf jours fériés

NOS FORMULES

Riz au lait

Mousse au chocolat

Alfajores de dulce de leche

Plat du jour	15,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22,00€
Formule 25	_25,00€
Entrée + Plat + Verre de Vin	
Plat + Dessert + Verre de Vin	
Entrée + Plat + Dessert	_27,00€
Entrée du jour au choix	7,00€
Entrée du jour	
Petits Beignets aux épinards & mayonnaise à l'ail	
Croquetas de Jamon & sauce tomate aux piments d'Espelette	
Petite assiette d'Antipasti	
Plat du jour	_15,00€
Le pavé de filet de rumsteak de bœuf Angus Argentin d'El Nacional, frites maison & s	salade
Ou	
Un plat du jour d'inspiration Bistrot, différent chaque jour	
Dessert au choix	7,00€
Dessert du jour	

MENU 2025 - SAISON HIVER Liste des allergènes veuillez nous consulter

EL NACIONAL N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES / MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 🔇 😭

EL NACIONAL

A BOIRE A L'APÉRITIF

EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS

Eaux minérales naturelles : Abatilles plates ou pétillantes 50cl/11	4,50 € / 5,50 €
Sirop à l'eau Teisseire : Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche	3,00€
Jus de fruits Granini : Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tom	ate4,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea Pêche, Limonade Ogeu, Orangina, Perri	er5,00 €
Fever-Tree Tonic Water: Premium Indian, Mediterranean, Premium Ginger	Beer5,00 €

BIÈRES

Bière Stella Artois pression 34cl /	Pinte 50cl	5,00 € / 9,50 €
Bière Leffe Blonde pression 34cl	/ Pinte 50cl	5,80 € / 10,00 €

APÉRITIFS

Ricard 2cl / Suze 6cl	5,50€
Martini / Lillet / Léonce 6cl	7,50€
Fernet Branca - Coca/ Whisky - Coca 4cl	10,00€
Kir, Kir Médocain / Kir Royal 12cl	_7,50 € / 16,00 €
Vin blanc liquoreux Amalaya Torrontes-Riesling 10cl	8,00€
Vin blanc liquoreux Cafayate <i>Torrontés</i> de bodegas Etchart 10cl	10,00€
Pineau blanc Château de Beaulon 2000 (vieilli en fûts de Château d'Yquem 2	2000) 8d_14,00 €
Pineau rouge Château de Beaulon 5 ans 8cl	11,00€
Porto Tawny 10 ans Quinta do Noval 8cl	12,00€
Porto LBV Quinto do Noval 8cl	15,90 €
Coupe de Champagne Ayala Brut Majeur 12cl	16,00€

LES COCKTAILS

Américano / Negroni	12,00 €
Aperol Spritz / Saint-Germain Spritz	12,00 €
Moscow Mule, London Mule, Caribean Mule	12,00 €
Caïpis, Mojitos	14,00 €
Margarita	14,00 €

LES GINS (4cl) & TONIC FEVER-TREE

London Beefeater	10,00€
Bombay Sapphire	12,00€
Hendrick's / Tanqueray / Sorgin / The Botanist	14,00€
Monkey 47 / Sorgin Yellow	16,00€

APERO - PICADAS - ENTREES

COCHONAILLES & PICADAS FABRIQUÉES SUR PLACE

Saucisson Chacarero de porc Noir Gascon (Fait par nos soins) & Comté affiné 24	4 mois 12,00 €
Pâté en Croûte maison de notre laboratoire « LOS SALAMES DE JOSÉ LUIS	S » 14,00 €
Rillettes de bœuf faites maison	14,00€
Charcuteries & pâté en croute maison (Paté en croute maison, Salame chacarero, Coppa, Pastrami Maison)	16,00€
Assiette de paletilla Ibérica de Jabugo 100% bellota	24,00€
Planche d'El Nacional (un mix d'antipasti, charcuteries et plus pour grignote	r à deux)_26,00 €
Tapas & Entrées	
Caviar d'aubergine fumé 🕖	10,00€
Antipasti (Un assortiment de nos légumes marinés maison servi avec des olives aux amandes, mozzarella et plus	12,00€
Croquetas de côte de bœuf maison & dipping de jus de viande corsé	12,00€
Croquetas de jamon maison et sauce tomate aux piments d'Espelette	12,00€
Beignets aux épinards et mayonnaise à l'ail ✓	12,00€
Empanadas Salteñas (Quatre petits chaussons farcis au bœuf à manger avec les doigts)_	14,00€
Burrata (150 gr.) & pesto de basilic 🕖	14,00€
Gravlax de saumon & crème de raifort à l'aneth	16,00€
Tortilla de patatas à partager 🥒	16,00€
Tapas du Grill (Des bons produits cuits à la parrilla pour manger du b	oout des doigts)
Pastrami de bœuf affiné 45 jrs. braisé, puis à la parrilla & jus de boeuf	14,00€
Demi-rognon grillé à la persillade	14,00€
Le boudin noir de Mr. Christian Parra Entrée / Plat	14,00 € / 24,00 €
Calamars à la persillade Entrée / Plat	18,00 € / 28,00 €
Poulpe à la parrilla Entrée / Plat	19,00 € / 31,00 €
Ris de veau de cœur escalopé, croustillant et parfumé au citron Entrée / Plat	28,00 € / 42,00 €

PLATS PRINCIPAUX

LES SALADES D'ÉTÉ

Carpaccio de tomates de saison, burrata di fior di latte et huile de basilique 🗸	20,50€
Salade Çaesar « EL NACIONAL » (escalope de veau pané à la « Milanesa »)	21,00€
Salade de saumon gravlax	21,00€
LES PÂTES, RISOTTI & CIE	
Fettuccine maison & sauce à la tomate fraîche	20,50€
Ravioli d'épinards au pesto de basilic & pignons de pin torréfiés 🗸	24,50€
Risotto Milanais, poulpe à la parrilla et huile de pimentón de la Vera	26,50€
LES POISSONS	
Pavé de Cabillaud, salade de cebettes fondantes & vierge d'agrumes	24,50€
Maigre à la plancha & terrine de légumes grillés, sauce Espagnole	24,50€
Carpaccio de thon rouge, capres frites & suprêmes d'orange à l'huile d'olive	26,00€
LA BRASSERIE	
Andouillette de Troyes 5 A & grenailles fondantes rôties au gras de bœuf et romarin	19,50€
Carpaccio de bœuf aux câpres, roquette & vinaigrette de tomates séchées avec frites_	21,50€
Milanesa Argentina (Deux escalope de bœuf panés à la milanaise, un nature et l'autre à cheval Le tout accompagnés de frites maison et salade verte)	_26,00€
Rognon de veau grillé à la persillade & grenailles rôties au gras de bœuf et romarin	26,00€

Liste des allergènes veuillez nous consulter - 🕖 Végétarien

LES VIANDES A LA PARRILLA*

Une sélection de produits exceptionnels cuisinés lentement au Grill

Côtelettes d'agneau de lait & ail en chemise (Agneau Bio de Patagonie)	28,00€
Magret de canard du Périgord de la Maison Pélégris	28,00€
Onglet de bœuf à la parrilla (220 gr)	29,00€
Côte de Porc de race « Noir Gascon » de Bigorre à la parrilla (400 gr)	_34,00 €
« Entraña » de bœuf Black Angus d'Argentine à la parrilla (270 gr) (Morceau choisi de Hampe de bœuf - Race Black Angus d'Argentine)	_36,00€
« Bife de Chorizo » de bœuf Black Angus d'Argentine à la parrilla (Épais pavé de petit faux filet de bœuf - Race Black Angus d'Argentine)	43,00€
« Ojo de Bife » de boeuf Black Angus Argentin à la parrilla (Épais pavé de noix d'entrecôte de bœuf - Race Black Angus Argentine)	49,00€
Echine de Porc Noir Gascon de Bigorre (pour 2 personnes)	_72 , 00€
Côte de bœuf à la parilla « La classique de EL NACIONAL » (Pour 2 personnes)	92,00€
LES VIANDES MATURÉES & AFFINÉES PAR NOS SOIN VENTE AU POIDS (1,2 kg minimum)	S*
Côte de bœuf Affinée 45 jours de race Simmental / prix au kg	120,00€
Côte de bœuf Affinée 65 jours (race à consulter selon le choix du Chef) / prix au kg	140,00€
*GARNITURE AU CHOIX : Frites maison ou Salade verte	
Des Légumes en plus	

Pommes de terre grenailles fondantes, rôties au gras de bœuf et romarin	5,50€
Mini poivron simplement grillés 🕖	5,50€
Légumes d'été à la parrilla 🥒	5,50€
Légumes tous verts de saison 🥒	5,50€

Origine des viandes bovines : U.E. -UK- France - Argentine et Uruguay, selon arrivage.

Liste des allergènes veuillez nous consulter

EL NACIONAL N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES / MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

DESSERTS

Riz au lait aux agrumes comme celui de ma grand-mère	8,00€
Glaces artisanales à trois boules de la Compagnie des desserts	8,00€
Mousse au chocolat Valrhona Guanaja 70%	8,00€
Tiramisu	8,00€
Flan casero con dulce de leche (Crème caramel à la vanille et sa confiture de lait)	9,00€
Salade de fruits de saison 🥒	_10,00€
Alfajores sablés aux noix, fourrés au Dulce de leche (4 pièces)	10,00€
Semifreddo Crocante (Pour les fans et pour les futurs fans, glace à la crème maison avec amandes grillées caramélisées et chocolat à croquer)	_10,00€
Café Gourmand d' El Nacional	_10,50 €
Baba au rhum & Amarenas (Cerise griotte au sirop)	_12,00 €
Irish Coffee, French ou Caribbean Coffee	_14,00 €
Assiette de fromages (Comté, St. Nectaire, Camembert et St. Maure de Touraine)	_18,50 €
NOS ALFAJORES S'EMPORTENT PAR SIX OU PAR DOUZE	15,00 € 28,00 €

Liste des allergènes veuillez nous consulter

DIGESTIFS

LES RHUMS

Havana Club Especial (Cuba) / Havana Selección de Maestros (Cuba) 4cl	10,00 € /14,00 €
Diplomàtico Reserva (Venezuela) / Ryoma (Japon) 4cl	13,00€
Millonario 15 ans (Pérou) 4cl	13,00€
Santa Teresa (Venezuela) / Bumbu / Moko / Ocumare Reversa 4cl	14,00€
Botran Reserva (Guatemala) / Opthimus (République Dominicaine) 4cl	15,00€
Centenario 20 ans (Costa Rica) 4cl	16,50€
Mount Gay 4cl	19,80€
Matusalem (République Dominicaine) 23 ans 4cl	21,00€
Zacapa 23 ans « Solera » / Zacapa XO Gran Reserva Especial 4cl	18,50 € / 35,00 €
LES TEQUILAS & MEZCALS	
San José / José Cuervo 4cl	10,00€
Don Julio Reposado 4cl	14,00€
Patron Reserva 4cl	14,00 € / 16,00 €
Casamigos 4cl	17,00€
Mezcal El Rey Zapoteco 4cl	14,00 €
Mezcal Los Javis Joven Salmiana 4cl	25,00€
LES WHISKIES	
Ballantines / Jack Daniel's 4cl	10,00€
Glenlivet 15 ans / Glenlivet 18 ans.4d	12,00 € / 14,00 €
Akashi (Japon) 4cl	15,00€
Jack Daniel's Single Barrel 4cl	15,00€
Oban 14 ans / Balvenie Doublewood 12 ans 4cl	15,00 €
Moon Harbour Pier 1 ou 2 4cl	15,00 €
Bruichladdich Laddie Classic / Bruichladdich Port Charlotte 4cl	14,00 € / 16,00 €
Glenfiddich 12 ans / 21 ans 4cl	16,00 € / 21,00 €

La Alazana (Argentine-Patagonie) 4cl

36,00€

DIGESTIFS

COGNAC, BAS ARM	AUNAL
-----------------	-------

2.0 9	
Cognac Château de Beaulon VSOP 4cl	14,00€
Cognac Château de Beaulon XO 4cl	17,00€
Cognac Château de Beaulon XO 1980 4cl	42,00€
Cognac Tesseron Lot 76 XO 4cl	20,00€
Cognac Tesseron Lot 53 XO 4cl	42,00€
Cognac Tesseron Lot 29 XO 4cl	82,00€
Cognac Delamain XO 4cl	18,00€
Cognac Remy Martin « Louis XIII » Le cl	90,00€
	ŕ
Bas Armagnac Darroze 12 ans 4cl	12,00€
Bas Armagnac Darroze 95 Domaine 4cl	16,00€
Bas Armagnac Darroze 92 Domaine 4cl	17,00€
Bas Armagnac Darroze 90 Domaine 4cl	18,00 €
Bas Armagnac Darroze 89 Domaine 4cl	22,00 €
Bas Armagnac Darroze 87 Domaine 4cl	26,00€
Pag Armagnas Laubada 1000	22.00.6
Bas Armagnac Laubade 1990 4 cl Bas Armagnac Laubade 1980 4 cl	22,00 € 46,00 €
Das Almagnat Laubaue 1700 4ci	40,00€
CALVADOS	
CALVADOS	
Calvados Pays D'Auge 12 ans 4cl	14,00€
PORTO, PINEAU LIQUEURS & EAUX DE VIE	
Pineau Rouge 5 ans Château de Beaulon 8cl	11,00€
Pineau Blanc de Château de Beaulon 2000 8cl	14,00€
Porto Porto Tawny 10 ans Quinta do Noval 8cl	12,00 €
Porto LBV Quinta do Noval 8cl	15,90 €
	- ,
Limoncello, Manzanita 6cl	7,00€
Baileys, Get 27, Get 31, Menthe-Pastille 6cl	9,00€
Chartreuse Verte / Jaune 6cl	12,00 €/14,00 €
, and the second	, ,
Poire Williams 4cl	12,00€
Poire Williams Morand 4cl	17,00€