



L'HÔTEL-RESTAURANT 3 ÉTOILES LE NATIONAL À DELÉMONT VOUS ACCUEILLE CHALEUREUSEMENT DURANT VOTRE SÉJOUR ET VOUS PROPOSE UNE RESTAURATION RAFFINÉE ET INVENTIVE.

A CINQ MINUTES À PIED DE LA GARE ET PROCHE DU CENTRE-VILLE, LE NATIONAL EST L'HÔTEL IDÉAL OÙ SÉJOURNER LORS D'UNE ESCAPADE DANS LE JURA, POUR UN SÉMINAIRE OU UN VOYAGE D'AFFAIRE.

MESDAMES, MESSIEURS,

EN RAISON DE LA PANDÉMIE ET AFIN D'ASSURER UN SERVICE DE QUALITÉ, NOUS VOUS PROPOSONS **UNE CARTE RÉDUITE ET VARIABLE.**



« CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT,
SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS SUSCEPTIBLES À PROVOQUER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. »

LA PROVENANCE DE NOS VIANDES :

BOEUF : CH / IRL / AUS
AGNEAU : FRA / AUS
VOLAILLE : CH
PORC : CH
VEAU : CH



LES ENTRÉES

SALADE DU JOUR (VARIÉTÉ DE CRUDITÉS)	9.50
SALADE VERTE	7.00
L'AVOCAT FARCIS AUX CREVETTES ROSES	14.00
LE TARTARE DE BŒUF ET SA GARNITURE	18.00
LE CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE D'OLIVE, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	18.50
LE DUO DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY	21.00
LE DUO DE TARTARE DE SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES	19.00
LA SALADE CAPRESE FAÇON "NATIONAL" MOZZARELLA DI BUFALA COMPANA	16.00
LES ESCARGOTS DU MONT-D'OR 6 PIÈCES	16.00
LES 6 HUÎTRES DE MARENNES N°3	26.00



LES VIANDES

LE TARTARE DE BŒUF DU PAYS COUPÉ AU COUTEAU FRITES ET TOASTS	36.50
LE FILET D'AGNEAU (JUS DE TOMATE SÉCHÉES)	36.00
LE CORDON BLEU DE VEAU	36.00
LES ESCALOPINES DE VEAU AU CITRON ET SON RISOTTO CRÉMEUX	34.00
L'ENTRECÔTE DE BŒUF	34.00
LES MÉDAILLONS DE FILET DE BŒUF	36.00

SAUCES AUX CHOIX :

- SAUCE POIVRE VERT
- BEURRE MAISON
- SAUCE AUX MORILLES 6.00

NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC LÉGUMES ET AU CHOIX

FRITES -RISOTTO- TAGLIATELLES - RIZ – POMMES VAPEUR



LES POISSONS

LES FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE	32.00
LES FILETS DE PERCHE AU VIN BLANC	34.00
LE TRIO DES FILETS DE PERCHE (SAUCE VIN BLANC, SAUCE MORILLES SAFRANÉS ET MEUNIÈRE)	36.00
LE FILET DE BAR GRILLÉ ET SA VINAIGRETTE VIERGE	38.00
LE FILET D'OMBLE ET SA SAUCE VIERGE	34.00

LES RISOTTOS

LE RISOTTO VERDI (VÉGÉTARIEN)	26.00
LE RISOTTO AUX GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES SAUCE MORILLES SAFRANÉ	36.00

NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES ET AUX CHOIX

FRITES - RISOTTO - TAGLIATELLES - RIZ - POMMES VAPEUR



LES PÂTES

LES RAVIOLIS FARCIS DE TRUFFE NOIR ET STRACCHINO (SAUCE AU BEURRE ET SAUGE, PARMESAN)	28.00
LES TRIANGOLINIS D'ESPADON À LA SAUCE MORILLES SAFRANÉE	29.00
LES QUADRELLIS À L'AGNEAU ET THYM	29.00

CARTE DES ENFANTS

MENU ENFANT	17.00
SALADE MÊLÉE ***	
NUGGETS, FRITES ***	
BOULE DE GLACE	
FILET DE PERCHES MEUNIÈRE (+ POMMES FRITES)	17.00
PÂTES AU BEURRE	8.00
PORTION POMMES FRITES	6.00



CARTE ESTIVALE

LE MELON CHARENTAIS ET JAMBON CRU	24.00
LA SALADE PAYSANNE <i>(SALADE VERTE, ŒUF, CROÛTONS ET LARDONS)</i>	GRANDE : 19.50 PETITE : 14.50
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>(SALADE VERTE, CROTTIN DE CHÈVRE AU MIEL ET AU THYM)</i>	GRANDE : 23.00 PETITE : 15.50
LA SALADE CÉSAR <i>(SALADE, POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN, ŒUF ET TOMATE)</i>	GRANDE : 22.50 PETITE : 16.50
LA SALADE PÊCHEUR <i>(SALADE, SAUMON FUMÉ, OMBLE CHEVALIER, PERCHE ET GAMBAS)</i>	GRANDE : 31.00 PETITE : 17.00
LA SALADE ROMA <i>(SALADE, MOZZARELLA, JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN ET FRUITS)</i>	GRANDE : 24.50 PETITE : 18.00
LE ROASTBEEF, CRUDITÉS ET POMMES FRITES	28.50
LA SALADE DE GAMBAS POÊLÉES	GRANDE : 31.00 PETITE : 17.00
LE CARPACCIO DE BŒUF ET COPEAUX DE PARMESAN	18.50



LES DESSERTS

LE TIRAMISÙ À L'AMARETTO	12.50
LE PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS DE LA PASSION	12.00
LE TRIO DE CRÊMES BRÛLÉES	12.00
LE FONDANT AU CHOCOLAT	12.50
LA SALADE DE FRUITS FRAIS ET SON SORBET	12.00
L'ANANAS FRAIS AU KIRSCH	13.00
LE SABAYON AU CHAMPAGNE ET SON SORBET	15.00
L'ASSIETTE DE FROMAGE	14.00