

SALADES | SALADS

Salade du marché Green salad	7.50.-
Salade mêlée Mixed salad	10.50.-
Burratina di bufala sur lit de rucola et tomates Burratina di bufala on bed of rucola and tomatoes	19.-
Salade César (salade romaine, poulet grillé, croûtons, parmesan) Cesar salad (roman salad, roasted chicken, croutons, parmesan)	22.-
Salade du Sporting (blanc de poulet, melon, avocat, pignons grillés) The Sporting salad (chicken breast, melon, avocado and roasted pine nuts)	24.-
Salade d'écrevisses aux avocats, parfumée aux truffes, pamplemousse Crayfish salad with avocados flavored with truffles, grapefruit	24.50.-

ENTRÉES FROIDES | COLD STARTERS

Carpaccio de saumon au caviar rouge et sa sauce exotique Salmon carpaccio with red caviar and its exotic sauce	23.-
Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons Homemade foie gras, onion jam	24.-
Carpaccio de bœuf au rucola et ses copeaux de parmesan Beef carpaccio with rucola and its parmesan chips	24.-
Tartare de thon et sa mousse d'avocats au wasabi Tartare of tuna tartare with avocado and wasabi	26.-
Assiette Valaisanne A selection of cured meats with cheese	25.-
Assiette de viande séchée Thin slices of air dried beef	26.-

VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE PERSONNEL.
PLEASE LET OUR STAFF KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS.
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.

ENTRÉES CHAUDES | HOT STARTERS

Salade de chèvre chaude enrobée d'une feuille de brick et goutte de miel Hot goat cheese salad wrapped with filo pastry and a touch of honey	18.-
Feuilleté aux champignons frais Puff pastry with fresh mushrooms	19.-
Os à moelle aux fines herbes de Provence Marrow bone with fine herbs from Provence	19.-
Salade de poulpe tiède, pommes de terre et olives Warm octopus salad, potatoes and olives	24.-
Foie gras poêlé aux fruits et Porto rouge Foie gras with fruit and red Porto	29.50.-

POTAGES | SOUPS

Consommé de bœuf à l'œuf Beef consommé with egg	7.50.-
Crème de tomates au basilic Homemade cream of tomatoes with basil	9.-
Crème de légumes Vegetables cream soup	9.50.-

RISOTTOS | RISOTTOS

Risotto aux gambas et curry rouge Black tiger prawn risotto in a red curry	27.-
Risotto au saumon fumé Risotto with smoked salmon	29.-
Risotto aux morilles parfumé à l'huile aromatisée aux truffes blanches Risotto with mushrooms flavored with white truffle flavored oil	29.-

VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE PERSONNEL.
PLEASE LET OUR STAFF KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS.
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.

PÂTES | PASTA VARIETIES

Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	19.-
Penne all'arrabbiata Penne all'arrabbiata	19.50.-
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognaise	21.-
Spaghetti aux fruits de mer Spaghetti with seafood	24.-
Penne au saumon fumé Penne with smoked salmon	26.-
Tagliatelles aux gambas à la crème de curry rouge Tagliatelles with black tiger prawns in red curry sauce	27.-

RÖSTI | RÖSTI

Rösti gratiné Gratinated Rösti	21.-
Rösti au lard Rösti with bacon	23.-
Rösti aux champignons Mushroom Rösti	23.-
Rösti complet (lard, champignons, fromage) Bacon, mushrooms and cheese Rösti	26.-

POISSONS | FISH

Filets de perche « Belle Meunière » Perch fillets cooked in butter and parsley	29.-
Filets de loup de mer, sauce aux herbes Fillets of sea bass with herb sauce	34.-
Queues de gambas flambées au cognac et piment Black tiger prawns with cognac and pepper	36.-

*Tous nos poissons sont servis avec riz, tagliatelles ou pommes frites et légumes de saison
All our fish dishes are served with rice, tagliatelle or french fries and seasonal vegetables*

Provenance des poissons | Fishes declaration

Estonie, Grèce, France, Thaïlande

Estonia, Greece, France, Thailand

VIANDES | MEATS

Sporting Burger maison (oignons confits, fromage, lard fumé et tomates) Sporting homemade burger (candied onions, cheese, smoked bacon and tomatoes)	28.-
Ris de veau rissolés aux morilles Pan fried veal sweetbread with morels	31.-
Suprême de poulet et sauce aux morilles Supreme chicken and morels sauce	31.50.-
Entrecôte parisienne rassise sur os (250 g) Entrecôte parisienne stale on the bone	34.-
Tartare de bœuf maison coupé au couteau Homemade beef steak tartar	34.-
Entrecôte de bœuf grillée Chargrilled entrecôte	35.-
Escalope viennoise Veal scallop « viennese » style	38.-
Rack d'agneau et sa sauce à l'ail Rack of lamb with garlic sauce	39.50.-
Filet de bœuf grillé Chargrilled fillet of beef	44.-
Filet de bœuf Rossini déglacé au Porto rouge Fillet of beef Rossini thawed in red Oporto	56.-

Sauce à choix : sauce morilles – 8.- / Café de Paris ou poivre vert ou Marchand de vin – 4.-
Choice of sauces: Morels sauce – 8.- / Café de Paris or green pepper sauce or wine merchant – 4.-

*Toutes nos viandes sont servies avec tagliatelles, pommes frites ou rôties et légumes de saison
All our meat dishes are served with tagliatelle, french fries or roast potatoes and seasonal vegetables*

Provenance des viandes | Meat declaration

Veau, bœuf, porc: Suisse / Agneau: Nouvelle-Zélande, Irlande / Volaille: France, Brésil
Veal, beef, pork: Switzerland / Lamb: New Zealand, Ireland / Poultry: France, Brasil

FONDUES | FONDUES

Fondue moitié-moitié Cheese fondue, half Gruyère / half Vacherin	26.- pp
Fondue Valaisanne à la tomate, servie avec pommes de terre Tomato fondue, served with potatoes	28.- pp
Fondue aux morilles Cheese fondue with morels	32.- pp

FROMAGES | CHEESE

Assortiment de fromages Assorted cheeses	15.-
Croûte au fromage Cheese crust	19.-
Croûte au jambon Cheese crust with ham	21.-
Croûte au jambon et œuf Cheese crust with ham and egg	22.-
Raclette à gogo servie avec pommes de terre et une assiette de charcuterie (minimum 2 personnes) Raclette at will served with potatoes and thin slices of dry meat (min. 2 people)	32.- pp

**La raclette est servie le soir au Tisonnier ou à la Brasserie (si Tisonnier fermé)
Raclette is served in the evening in the Tisonnier or in the Brasserie (if Tisonnier is closed)*

SPÉCIALITÉS DU SPORTING

Entrecôte sur ardoise chaude (250 g), servie avec sauce et frites Entrecôte on hot slate (250 g), served with sauce and french fries	43.-
Fondue bourguignonne (min. 2 pers.), avec frites et salade verte Meat fondue (min. 2 pers.), with french fries and green salad	45.- pp
La potence du Sporting flambée à la liqueur de génépi (min. 2 pers.), salade verte Hung meat with Genepine liqueur, green salad (min. 2 pers.)	47.- pp

MENUS ENFANTS | CHILDREN MENUS

Spaghetti napolitaine – boule de glace au choix Spaghetti napolitan – ice cream	16.-
Spaghetti bolognaise – boule de glace au choix Spaghetti bolognaise – ice cream	17.-
Nuggets, pommes frites – boule de glace au choix Chicken nuggets, french fries – ice cream	17.-
Hamburger frais du Sporting, pommes frites – boule de glace au choix Hamburger with fresh meat, french fries – ice cream	17.-

DESSERTS | SWEETS

Tarte aux fruits de saison maison Homemade fruit tart	7.-
Crème brûlée à la vanille bourbon et à la cassonade Crème brûlée flavored with vanilla and brown sugar	8.-
Tarte tatin et sa glace vanille Tarte tatin with vanilla ice cream	12.-
Profiteroles au chocolat maison Homemade profiteroles	12.-
Tiramisu maison Homemade Tiramisu	12.-
Meringues et sa crème double de gruyère Meringues served with « Gruyère » double cream	14.-
Moelleux au chocolat maison, sorbet framboise, crème anglaise à la pistache (15 min. d'attente) Soft warm chocolate dessert, raspberry sorbet, with pistachio (15 min. wait)	14.-

*Demandez également notre carte des glaces (Mövenpick) et sorbets
Ask also for our assortment of ice cream (Mövenpick) and sorbets*

VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE PERSONNEL.
PLEASE LET OUR STAFF KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS.
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.