

Le Sporting

ET SES SPÉCIALITÉS DU TISONNIER

ENTRÉES | STARTERS

Os à moelle grillé au feu de bois Bone marrow grilled in wood fire	19.-
Assiette Valaisanne A selection of cured meats with cheese	25.-
Assiette de viande séchées Thin slices of air dried beef	26.-

PLATS | MAIN COURSE

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
Raclette à gogo servie avec pommes de terre et une assiette de charcuterie (min. 2 personnes) Raclette at will served with potatoes and thin slices of dry meat (min. 2 people)	38.- pp
Entrecôte parisienne au feu de bois (250g) Entrecôte Parisienne stale on the bone, in wood fire (250g)	35.-
Fondue bourguignonne (min. 2 pers.), avec frites et salade verte Meat fondue (min. 2 pers.), with french fries and green salad	44.- pp
Côte de boeuf et Tomahawk Prime rib and Tomahawk	Selon arrivage According to arrival

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

Tous nos plats sont servis avec pommes de terre et brochette de légumes
All our dishes are served with potatoes and vegetable sticks

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

POUR LES ENFANTS | FOR CHILDREN

Nuggets, pommes frites – boule de glace au choix 17.-
Chicken nuggets, french fries – ice cream

DESSERTS | SWEETS

Crème brûlée à la vanille bourbon et à la cassonade 8.-
Crème brûlée flavored with vanilla and brown sugar

Tarte tatin et sa glace vanille 12.-
Tarte tatin with vanilla ice cream

Profiteroles au chocolat maison | Homemade profiteroles 12.-

Tiramisu maison | Homemade Tiramisu 12.-

Mousse au chocolat maison | Homemade chocolate mousse 12.-

Café Gourmand | Gourmet coffee 12.-

Meringues et sa crème double de gruyère 14.-
Meringues served with « Gruyère » double cream

Moelleux au chocolat maison, sorbet framboise, crème anglaise à la pistache 14.-
(15 min. d'attente)
Soft warm chocolate dessert, raspberry sorbet, with pistachio (15 min. wait)

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