



Le Sporting

CAFÉ-RESTAURANT
Cuisine traditionnelle
Grillades - Salades
Terrasse

LE TISONNIER

Ouvert la saison d'hiver
dès 18 h 30

VILLAR'S JAZZ BAR

Espace Cosy
dès 17 h

MINI-PUB

Espace fumeurs

**Tous les jours ouvrables:
menu du jour
menu d'affaires**

Rue Centrale
1884 VILLARS-SUR-OLLON
Tél. 024 495 44 51 — Fax 024 495 44 52

www.restaurantlesporting.ch
info@restaurantlesporting.ch

Menu d'affaires

Terrine de foie gras

*Filet d'agneau en croûte
enrobée de pistache sur purée de houmous,
sauce pinot noir*

ou

*Filet de boeuf, sauce au poivre vert
et sa garniture du jour*

Profiteroles maison

Fr. 59.-

Salades / Salads

<i>Salade du marché – Green salad</i>	<i>Fr.</i>	8.50
<i>Salade mêlée – Mixed salad</i>	<i>Fr.</i>	12. -
<i>Tomates mozzarella, sauce pesto</i> <i>Tomato mozzarella, pesto sauce</i>	<i>Fr.</i>	17. -
<i>Salade montagnarde (croûtons, lardons, œuf dur)</i> <i>Montagnarde salad (croutons, bacon lardons, hard boiled egg)</i>	<i>Fr.</i>	17. -
<i>Salade du Sporting (blanc de poulet, melon, avocat, pignons grillés)</i> <i>The Sporting salad (chicken breast, melon, avocado and roasted pine nuts)</i>	<i>Fr.</i>	23.-
<i>Éventail d'avocat et miettes de thon sur nid de salade multicolore</i> <i>Fan of avocado and tuna flakes on a bed of salad</i>	<i>Fr.</i>	20. -
<i>Salade César (salade romaine, poulet grillé, croûtons, parmesan)</i> <i>Cesar salad (roman salad, roasted chicken, croutons, parmesan)</i>	<i>Fr.</i>	22. -
<i>Salade d'écrevisses aux avocats parfumée aux truffes, pamplemousse</i> <i>Crayfish salad with avocados flavored with truffles, grapefruit</i>	<i>Fr.</i>	24. -

Entrées froides / Cold starters

<i>Terrine de foie gras «Maison», confiture d'oignons</i> <i>Homemade foie gras, onion jam</i>	<i>Fr.</i>	28. -
<i>Carpaccio de bœuf au rucola et ses copeaux de vieux parmesan</i> <i>Beef carpaccio with rucola and its parmesan chips</i>	<i>Fr.</i>	24. -
<i>Tartare de thon et sa mousse d'avocats au wasabi</i> <i>Tuna tartare with avocado and wasabi</i>	<i>Fr.</i>	26. -
<i>Tartare de saumon mariné à l'échalote et aneth frais</i> <i>Tartar of cured salmon shallot and fresh dill</i>	<i>Fr.</i>	24. -
<i>Assiette valaisanne – A selection of cured meats with cheese</i>	<i>Fr.</i>	25. -
<i>Assiette de viande séchée – Thin slices of air dried beef</i>	<i>Fr.</i>	26. -

Entrées chaudes / Hot starters

<i>Salade de chèvre chaude enrobée d'une feuille de brick et goutte de miel</i>	<i>Fr.</i> 18. -
<i>Hot goat cheese salad wrapped with filo pastry and a touch of honey</i>	
<i>Feuilleté aux champignons frais</i>	<i>Fr.</i> 19. -
<i>Puff pastry with fresh mushrooms</i>	
<i>Foie gras poêlé aux fruits et Porto</i>	<i>Fr.</i> 32. -
<i>Foie gras with fruit and Porto</i>	
<i>Os à moelle à la fleur de sel</i>	<i>Fr.</i> 19. -
<i>Marrowbone with sea salt</i>	

Potages / Soups

<i>Consommé de bœuf à l'œuf</i>	<i>Fr.</i> 7.50
<i>Beef consommé with egg</i>	
<i>Crème de tomates au basilic</i>	<i>Fr.</i> 9. -
<i>Homemade cream of tomatoes with basil</i>	
<i>Crème de légumes du jour – Soup of the day</i>	<i>Fr.</i> 9. -
<i>Bisque de homard – Lobster bisque</i>	<i>Fr.</i> 13. -

Risottos / Risottos

<i>Risotto aux morilles parfumé à l'huile aromatisée aux truffes blanches</i>	<i>Fr.</i> 29. -
<i>Risotto with mushrooms flavored with white truffle flavored oil</i>	
<i>Risotto aux gambas, curry rouge</i>	<i>Fr.</i> 27. -
<i>Black tiger prawn risotto in a red curry</i>	
<i>Risotto aux noix de Saint-Jacques façon du chef au Prosecco</i>	<i>Fr.</i> 29. -
<i>Risotto with nuts Saint-Jacques and Prosecco</i>	

Pâtes / Pasta varieties

<i>Spaghetti carbonara – Spaghetti carbonara</i>	<i>Fr.</i> 19. -
<i>Spaghetti bolognaise – Spaghetti bolognaise</i>	<i>Fr.</i> 21. -
<i>Spaghetti alle vongole – Spaghetti with clams</i>	<i>Fr.</i> 27. -
<i>Tagliatelles aux gambas à la crème de curry rouge</i> <i>Tagliatelles with black tiger prawns in a red curry sauce</i>	<i>Fr.</i> 27. -
<i>Tagliatelles au saumon fumé</i> <i>Tagliatelle with smoked salmon</i>	<i>Fr.</i> 26. -
<i>Nouilles asiatiques aux légumes et poulet</i> <i>Asian noodles with vegetables and chicken</i>	<i>Fr.</i> 26. -

Rösti / Rösti

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

Poissons / Fish

<i>Queues de gambas flambées au cognac et piment</i> <i>Black tiger prawns with cognac and pepper</i>	<i>Fr.</i> 36. -
<i>Filets de perche « Belle Meunière »</i> <i>Perch fillets cooked in butter and parsley</i>	<i>Fr.</i> 29. -
<i>Noix de Saint-Jacques à la crème de gingembre</i> <i>Walnut St. Jacques ginger cream</i>	<i>Fr.</i> 39.50
<i>Filets de loup de mer, sauce aux herbes</i> <i>Sea bass fillets, herb sauce</i>	<i>Fr.</i> 34. -

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

Viandes / Meats

<i>Magret de canard aux agrumes et miel</i> <i>Duck breast with citrus and honey</i>	Fr. 36. -
<i>Suprême de poulet fermier aux délices de la forêt</i> <i>Roasted chicken breast with a mushroom sauce</i>	Fr. 29.50
<i>Entrecôte parisienne (250 g) – Entrecôte parisienne (250 g)</i>	Fr. 31.50
<i>Entrecôte de bœuf grillée – Chargrilled entrecote</i>	Fr. 35. -
<i>Filet de bœuf grillé – Chargrilled fillet of beef</i>	Fr. 44. -
<i>Côte de bœuf (400 g), beurre Café de Paris</i> <i>Coast beef (400 g) butter Café de Paris</i>	Fr. 45. -
<i>Filet de bœuf Rossini déglacé au Porto</i> <i>Filet of Beef Rossini thawed in Oporto</i>	Fr. 59. -
<i>Escalope viennoise – Veal scallop «viennese» style</i>	Fr. 38. -
<i>Ris de veau rissolés aux morilles</i> <i>Pan fried veal sweetbread with morels</i>	Fr. 31. -
<i>Filets mignons de porc forestiers – Pork fillets with a mushroom sauce</i>	Fr. 33. -
<i>Filet d'agneau en croûte enrobée de pistache sur purée de houmous,</i> <i>sauce pinot noir</i> <i>Lamb fillet coated in pistachio crust on mashed hummus, pinot noir sauce</i>	Fr. 38. -
<i>Tartare de bœuf maison coupé au couteau</i> <i>Homemade beef steak tartar</i>	Fr. 34. -

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

Toutes nos viandes sont servies avec tagliatelles ou pommes frites et légumes de saison
All our meat dishes are served with tagliatelle or French fries and seasonal vegetables

Provenance des viandes / Meat declaration

Veau, bœuf, porc: Suisse, Argentine • Agneau: Nouvelle-Zélande • Volaille: France, Brésil
Veal, beef, pork: Switzerland, Argentina • Lamb: New Zealand • Poultry: France, Brasil

Fondues / Fondues

Servies à la « Brasserie » et au « Tisonnier »
Served in the « Brasserie » and at the « Tisonnier »

Fondue moitié-moitié – Cheese fondue, half Gruyère / half Vacherin	Fr.	26. -
Fondue aux bolets – Cheese fondue with porcini mushrooms	Fr.	28. -
Fondue aux morilles – Cheese fondue with morels	Fr.	32. -

Croûtes / Swiss cheese specialities

Croûte au fromage – Swiss style cheese on toast	Fr.	19. -
Croûte au jambon – Swiss style cheese on toast with ham	Fr.	21. -
Croûte au jambon et œuf – Swiss style cheese on toast with ham and egg	Fr.	22. -

Raclette

Servie le soir au « Tisonnier » – Served in the evening at the « Tisonnier »

Raclette à gogo servie avec une salade verte (min. 2 pers.)	Par pers.	Fr.	32. -
---	-----------	-----	-------

Fromages / Cheese

Assortiment de fromages – Assorted cheeses	Fr.	15. -
--	-----	-------

Spécialités du Tisonnier

Entrecôte parisienne au feu de bois (250 g) <i>Parisian steak over a wood fire</i>	Fr.	31.50	
La potence du Sporting (min. 2 pers.), salade verte flambée à la liqueur de génépi	Par pers.	Fr.	46. -
Entrecôte sur ardoise chaude (250 g), servie avec sauce tartare et sauce piquante <i>Entrecote on hot slate, served with tartare sauce and spicy sauce</i>	Fr.	43. -	
Fondue bourguignonne (min. 2 pers.), salade verte <i>Meat fondue, green salad</i>	Par pers.	Fr.	44. -

Menus enfants / Children menus

<i>Spaghettis napolitaine, dessert – Spaghetti napolitan, dessert</i>	<i>Fr.</i>	<i>18. -</i>
<i>Spaghettis bolognaise, dessert – Spaghetti bolognaise, dessert</i>	<i>Fr.</i>	<i>19. -</i>
<i>Nuggets, pommes frites, dessert</i>	<i>Fr.</i>	<i>18. -</i>
<i>Chicken nuggets, French fries, dessert</i>		
<i>Hamburger frais à la mode du «Sporting», pommes frites, dessert</i>	<i>Fr.</i>	<i>19. -</i>
<i>Hamburger with fresh meat, French fries, dessert</i>		

Gourmandises / Delicacies

<i>Crème brûlée à la vanille bourbon et à la cassonade</i>	<i>Fr.</i>	<i>8. -</i>
<i>Crème brûlée flavored with vanilla and brown sugar</i>		
<i>Tarte tatin et sa glace vanille</i>	<i>Fr.</i>	<i>12. -</i>
<i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>		
<i>Meringues et sa crème double de gruyère</i>	<i>Fr.</i>	<i>14. -</i>
<i>Meringues served with «Gruyère» double cream</i>		
<i>Moelleux au chocolat maison, sorbet framboise, crème anglaise</i>	<i>Fr.</i>	<i>14. -</i>
<i>à la pistache (15 min. d'attente)</i>		
<i>Soft warm chocolate dessert, raspberry sorbet, with pistachio (15 min. wait)</i>		
<i>Tiramisu maison – Homemade tiramisu</i>	<i>Fr.</i>	<i>13. -</i>
<i>Salade de fruits exotiques – Exotic fruit salad</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Profiteroles au chocolat «Maison» – Home made profiteroles</i>	<i>Fr.</i>	<i>12. -</i>
<i>Tarte aux fruits de saison «Maison» – Homemade fruit tart</i>	<i>Fr.</i>	<i>7. -</i>

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