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.-

ENTRÉES FROIDES | COLD STARTERS

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.-
Tartare d'écrevisses aux avocats parfumée aux truffes, pamplemousse Tartare of crayfish with avocados flavored with truffles, grapefruit	24.-
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.-
Salade de poulpe tiède, pommes de terre et olives Warm octopus salad, potatoes and olives	21.-
Foie gras poêlé aux fruits et Porto rouge Foie gras with fruit and red Porto	29.50.-

POTAGES | SOUPS

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

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.-
Tagliatelles aux gambas à la crème de curry rouge Tagliatelles with black tiger prawns in a red curry sauce	27.-
Penne au saumon fumé | Penne with smoked salmon	26.-

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

Queues de gambas flambées au cognac et piment Black tiger prawns with cognac and pepper	36.-
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.-

Tous nos poissons sont servis avec riz, tagliatelles ou pommes frites et légumes de saison
All our fish dishes are served with tagliatelle, French fries or boiled potatoes 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 confites) Sporting homemade burger (candied onions, cheese, smoked bacon and candied tomatoes)	28.-
Suprême de poulet, sauce aux morilles Supreme chicken, morels sauce	31.50.-
Entrecôte parisienne (250 g) | Entrecôte parisienne (250 g)	31.50.-
Entrecôte de bœuf grillée | Chargrilled entrecôte	35.-
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.-
Escalope viennoise | Veal scallop « viennese » style	38.-
Ris de veau rissolés aux morilles Pan fried veal sweeetbread with morels	31.-
Tartare de bœuf maison coupé au couteau Homemade beef steak tartar	34.-
Rack d'agneau et sa sauce à l'ail Rack of lamb with garlic sauce	39.50.-

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.-

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

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.

FONDUES | FONDUES

Fondue moitié-moitié | Cheese fondue, half Gruyère / half Vacherin	26.- pp
Fondue aux morilles | Cheese fondue with morels	32.- pp
Fondue Valaisanne à la tomate, servie avec pommes de terre Tomato fondue, served with potatoes	28.- 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 avec salade verte (min. 2 pers.) Raclette at will with green salad (min. 2 pers.)	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

La potence du Sporting (min. 2 pers.), salade verte flambée à la liqueur de génépi Hung meat with Genepine liqueur, green salad (min. 2 pers.)	46.- pp
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 salade verte Meat fondue (min. 2 pers.), with french fries and green salad	44.- pp

MENUS ENFANTS | CHILDREN MENUS

Spaghettis napolitaine, dessert 16.-
Spaghetti napolitan, dessert

Spaghettis bolognaise, dessert 17.-
Spaghetti bolognaise, dessert

Nuggets, pommes frites, dessert 17.-
Chicken nuggets, french fries, dessert

Hamburger frais à la mode du Sporting, pommes frites, dessert 17.-
Hamburger with fresh meat, french fries, dessert

DESSERTS | SWEETS

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

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

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 (15 min. d'attente) 14.-
Soft warm chocolate dessert, raspberry sorbet, with pistachio (15 min. wait)

Profiteroles au chocolat « Maison » | Homemade profiteroles 12.-

Tarte aux fruits de saison « Maison » | Homemade fruit tart 7.-

Tiramisu maison | Homemade Tiramisu 12.-

Bavarois aux poires, miroir framboises 12.-
Pear Bavarois, with raspberries

Mousse au chocolat au Toblerone | Chocolate mousse of Toblerone 12.-

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