

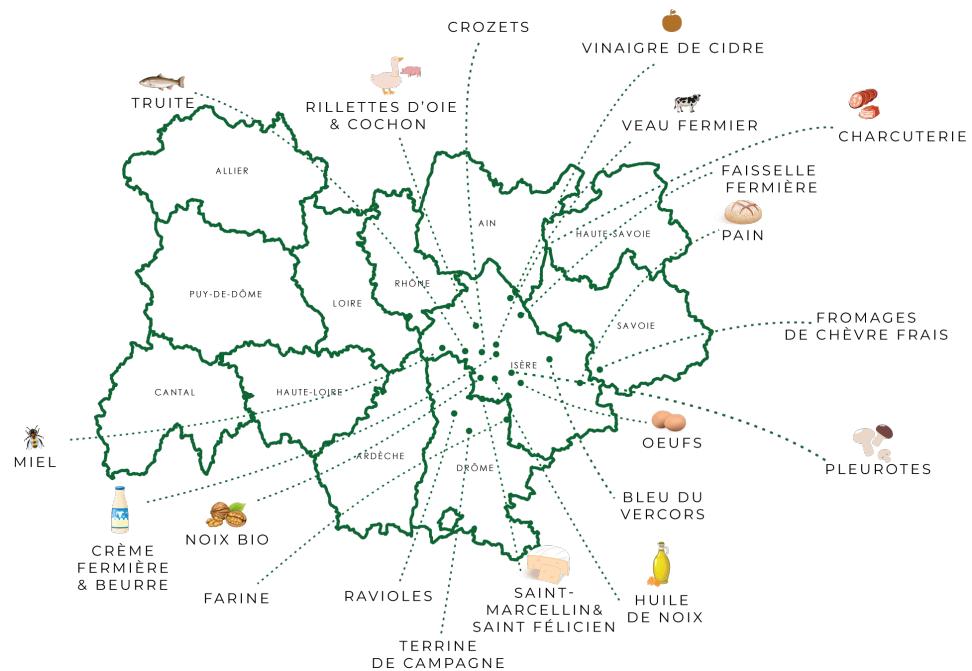


ALT. 1860M

# MENU

Depuis son ouverture en 1967, le Sporting Alpe d'Huez est devenu une institution au cœur du village. Que ce soit au déjeuner, au goûter, à l'après-ski ou en soirée, sa terrasse ensoleillée, sa table généreuse, mais aussi son bar-club avec DJ, font du restaurant Sporting Alpe d'Huez un lieu prisé par les passionnés de montagne et d'authenticité.

Côté cuisine, la brigade vous propose un voyage culinaire vers les terroirs montagnards. Des plats savoureux et des desserts généreux ravissent les plus gourmands, tandis que l'atmosphère s'anime lorsque le piano voix entame des airs irrésistiblement entraînantes. La fête s'invite à la table et se poursuit en dansant, pour une expérience incomparable.



Notre chef Thibaut Audoux et son équipe vous font partager le savoir-faire de producteurs et éleveurs de l'arc alpin.

Charcuterie : La Maison Baud • Faiselle : La Ferme du Muguet • Saint Marcellin & St Félicien : Mathieu Ezingeard • Bleu du Vercors : Les Champs Derrière • Chèvre frais : Chèvre...ri • Huile de noix : Thierry Gage • Miel : Les Ecrins de L'Alpe • Noix : Jany • Oeufs : Ferme de Bel Air • Pleurotes : Champiloop • Rillettes d'Oie, Cochon : Salaison Florent Châtonnay • Truite : Pisciculture Murgat • Pain : Aux Pains • Veau : Isère Viande • Ravioles : Pâte en Oisans • Crozets : Ferme des Loivres • Farine : Minoterie du Thièvres • Vinaigre de cidre : Verger de Michel • Terrine de Campagne : Conserverie du Jallet • Beurre et crème : Ferme du Sozéa

DÉJEUNER AU SOLEIL • SALON DE THÉ • APRÈS-SKI  
SOUS LES ÉTOILES • DÎNER FAMILIAL • DÎNER FESTIF •  
SOIRÉE INOUBLIABLE

**SPORTING**  
ALPE D'HUEZ

## À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE ET FROMAGES DES ALPES  
Charcuterie de la Maison Baud, saint-marcellin IGP, croquettes d'abondance et faisselle fermière aux herbes

29

PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGE  
Saint-marcellin IGP, chèvre frais de Villars Reculas, bleu du Vercors et abondance de Tarentaise

25

HOUMOUS DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE  
Fromage frais, citron et cumin, servi avec un pain

9

## ENTRÉES

SAINT-MARCELLIN FONDANT ET CROUSTILLANT  
Salade d'hiver et pickles de légumes

16

PÂTE EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BAUD  
Savora, pickles d'oignons et pain de campagne grillé

16

La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang. Prix TTC en euros. Service compris.

## FORMULE DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

HOUMOUS À LA CORIANDRE + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT

21

PLAT DU JOUR

16

HOUMOUS À LA CORIANDRE + PLAT DU JOUR + DESSERT

24

## NOS VIANDES AU FEU DE BOIS

### SÉLECTION DU BOUCHER

33

Entre 350 gr et 450 gr selon arrivage, frites fraîches, sauce chimichurri

### BURGER À L'ABONDANCE

28

Pain artisanal, steak haché 150 gr, lard grillé, abondance et frites fraîches

### LONGE DE VEAU 250 G

26

Polenta gratinée au beaufort

### COQUELET AU THYM

26

Purée gratinée au reblochon, Savora, condiment aux noisettes façon « gremolata »

## À PARTAGER POUR DEUX

### CÔTE DE BŒUF FUMÉE AUX BAIES DE GENIÈVRE

11/100GR

Frites fraîches, ail confit et salade de jeunes pousses, sauce chimichurri



# BOISSONS

## COCKTAILS SIGNATURES

B.P.C. 14 €

*Four Roses, jus de pomme, sirop de sucre de canne, jus de citron vert*

HIBISCUTE 14 €

*Gin infusé à l'hibiscus, liqueur de café, purée de framboise, sirop de vanille*

THE BLACK PEAR 14 €

*Rhum Havana Especial, jus de citron, sirop de miel au piment oiseau & charbon végétal, nectar de poire*

SAMBUCUS 14 €

*Gin Beefeater infusé concombre et menthe, Elderflower Cordial, St-Germain, blanc d'oeuf*

ROSANOVA 16 €

*Vodka Absolut infusée à la fraise, crème de pêche, sirop de rose, jus de citron vert, aquafaba, Champagne Rosé Perrier-Jouët*

## COCKTAILS CLASSIQUES

Liste non exhaustive, demandez conseil à nos merveilleux barman

MOJITO 12 €

OLD FASHIONED 12 €

MOSCOW MULE 12 €

EXPRESSO MARTINI 12 €

MARGARITA 13 €

DAIQUIRI 12 €

WHISKY SOUR 12 €

MAI TAI 13 €

SEX ON THE PISTE 14 €

TI PUNCH 12 €

CAÏPIRINHA 12 €

ITALICUS SPRITZ 14 €

APEROL SPRITZ 12 €

CAMPARI SPRITZ 12 €

MEZCAL MULE 13 €

## MOCKTAILS

10 €

VIRGIN MOJITO

*Classique, framboise ou passion*

HAZEL

*Sirop de noisette, jus de passion, jus d'ananas, purée de framboise, Perrier*

CRODINO SPRITZ

*Crodino, jus de citron vert, gingembre frais, jus de passion, passion*

## BIÈRES PRESSION

|                    | 25 cl  | 50 cl   |
|--------------------|--------|---------|
| Budweiser          | 4,70 € | 8,70 €  |
| Hoegaarden Blanche | 5,70 € | 10,40 € |
| Goose Island IPA   | 5,70 € | 10,40 € |
| Leffe Ruby         | 5,60 € | 10,40 € |
| Picon Bière        | 5,60 € | 10,50 € |

## BIÈRES BOUTEILLE

|               |       |        |
|---------------|-------|--------|
| Corona 0%     | 33 cl | 7,80 € |
| Corona        | 33 cl | 8,50 € |
| Cidre Magners | 33 cl | 10 €   |
| Flying Fish   | 33 cl | 8,50 € |

## APÉRITIFS

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Kir vin blanc                                    | 12 cl | 9 €    |
| Kir Royal  | 12 cl | 18 €   |
| Coupe de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut      | 12 cl | 17 €   |
| Coupe de Champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs | 2 cl  | 23 €   |
| Ricard   | 6 cl  | 5,80 € |
| Suze   | 6 cl  | 5,80 € |
| Martini Blanc                                    | 6 cl  | 5,80 € |
| Martini Rouge                                    | 6 cl  | 5,80 € |
| Campari  | 6 cl  | 5,80 € |
| Lillet Rosé ou Blanc                             | 6 cl  | 5,80 € |

## WHISKY

|                          | 4 cl          |
|--------------------------|---------------|
| Ballantine's Finest      | Écosse 9,50 € |
| Jack Daniel's Old N°7    | Kentucky 11 € |
| Hautefeuille Single Malt | France 13 €   |
| Chivas 12 ans            | Écosse 14 €   |
| Aberlour 18 ans          | Écosse 19 €   |
| Bulleit Bourbon 10 ans   | Kentucky 17 € |
| Lagavulin 16 ans         | Écosse 18 €   |
| Chivas 25 ans            | Écosse 29 €   |

## VODKA

|            | 4 cl         |
|------------|--------------|
| Absolut    | Suède 9,50 € |
| Belvedere  | Pologne 13 € |
| Grey Goose | France 13 €  |

Supplément Red Bull : 7 €

## GIN

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Beefeater        | Angleterre 9,50 € |
| Tanqueray N°10   | Angleterre 13 €   |
| Monkey 47        | Allemagne 14 €    |
| Ki-No-Bi         | Japon 17 €        |
| Malfy Con Limone | Italie 11 €       |

Supplément soft pour les spiritueux : 2,50 €

## MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans

19

### PLATS

STEAK HACHÉ ET PURÉE GRATINÉE AU REBLOCHON OU FRITES FRAÎCHES

ou

RADIATORI FRAÎCHES AU JAMBON ARTISANAL DE LA MAISON BAUD

### DESSERTS

COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

ou

DEUX BOULES DE GLACE VANILLE

### DESSERTS

COOKIE GOURMAND

Servi chaud, cacahuètes caramélisées, praliné et glace vanille

11

TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ

Au cannistrelli artisanal de Zilia

11

MOUSSE AU CHOCOLAT

Au beurre fermier de la Ferme du Sozea

12

TARTE AUX MYRTILLES

À la crème de noisettes

12

ÎLE FLOTTEUSE AUX PRALINES ROSES

Servie à la louche au lait de la Ferme du Sozea

11

La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang. Prix TTC en euros. Service compris.

## COCKTAILS SIGNATURES

B.P.C. 14 €

*Four Roses, jus de pomme, sirop de sucre de canne, jus de citron vert*

HIBISCUTE 14 €

*Gin infusé à l'hibiscus, liqueur de café, purée de framboise, sirop de vanille*

THE BLACK PEAR 14 €

*Rhum Havana Especial, jus de citron, sirop de miel au piment oiseau & charbon végétal, nectar de poire*

SAMBUCUS 14 €

*Gin Beefeater infusé concombre et menthe, Elderflower Cordal, St-Germain, blanc d'oeuf*

ROSANOVA 16 €

*Vodka Absolut infusée à la fraise, crème de pêche, sirop de rose, jus de citron vert, aquafaba, Champagne Rosé Perrier-Jouët*

## COCKTAILS CLASSIQUES

Liste non exhaustive, demandez conseil à nos merveilleux barman

MOJITO 12 €

OLD FASHIONED 12 €

MOSCOW MULE 12 €

EXPRESSO MARTINI 12 €

MARGARITA 13 €

DAIQUIRI 12 €

WHISKY SOUR 12 €

MAI TAI 13 €

SEX ON THE PISTE 14 €

TI PUNCH 12 €

CAÏPIRINHA 12 €

ITALICUS SPRITZ 14 €

APEROL SPRITZ 12 €

CAMPARI SPRITZ 12 €

MEZCAL MULE 13 €

## MOCKTAILS

10 €

VIRGIN MOJITO

*Classique, framboise ou passion*

HAZEL

*Sirop de noisette, jus de passion, jus d'ananas, purée de framboise, Perrier*

CRODINO SPRITZ

*Crodino, jus de citron vert, gingembre frais, jus de passion, passion*

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## ALCOOLS RÉGIONAUX

|                            |        | 4 CL |
|----------------------------|--------|------|
| Génépi des Pères Chartreux | France | 9 €  |
| Chartreuse Verte           | France | 12 € |
| Chartreuse Jaune           | France | 12 € |
| Chartreuse Élixir 1605     | France | 13 € |
| Chartreuse MOF             | France | 14 € |
| Chartreuse 9ème Centenaire | France | 16 € |
| Chartreuse VEP Verte       | France | 19 € |
| Chartreuse VEP Jaune       | France | 19 € |

## COGNAC

|              |        | 4 CL |
|--------------|--------|------|
| Martell VSOP | Cognac | 14 € |
| Hennessy XO  | Cognac | 29 € |

## RHUM D'APÉRITIF

|                    |            | 4 CL   |
|--------------------|------------|--------|
| Havana Especial    | Cuba       | 9,50 € |
| 3 Rivières         | Martinique | 9,50 € |
| Havana Club 7 ans  | Cuba       | 11 €   |
| Havana Club 15 ans | Cuba       | 16 €   |

## RHUM DIGESTIF

|                  |           | 4 CL |
|------------------|-----------|------|
| Maël             | France    | 16 € |
| Plantation 20th  | Barbade   | 18 € |
| Pyrat XO Reserve | Caribbean | 20 € |
| Bumbu XO         | Caribbean | 16 € |

## TEQUILA

|                  |        | 4 CL |
|------------------|--------|------|
| Patrón Silver    | Mexico | 13 € |
| Código 1530 Rosa | Mexico | 16 € |
| Avion Añejo      | Mexico | 18 € |
| Clase Azul       | Mexico | 30 € |
| Don Julio 1942   | Mexico | 30 € |

## ARMAGNAC

|              |        | 4 CL |
|--------------|--------|------|
| Armin 10 ans | France | 12 € |

## DIGESTIF DIVERS

|                |      |     |
|----------------|------|-----|
| Limoncello     | 4 cl | 8 € |
| Manzana        | 4 cl | 8 € |
| Amaretto       | 4 cl | 8 € |
| Baileys        | 5 cl | 8 € |
| Get 27         | 5 cl | 9 € |
| Get 31         | 5 cl | 9 € |
| Poire Williams | 4 cl | 9 € |

Supplément soft pour les spiritueux : 2,50 €

## CHAMPAGNES BRUTS

|                                 |  | 12 CL | 75 CL | 150 CL | 300 CL  |
|---------------------------------|--|-------|-------|--------|---------|
| Perrier-Jouët Grand Brut        |  | 17 €  | 130 € | 260 €  |         |
| Perrier-Jouët Belle Époque 2011 |  |       | 310 € | 720 €  |         |
| Dom Pérignon Vintage 2012       |  |       | 380 € | 820 €  | 3 300 € |
| Armand De Brignac Brut Gold     |  |       | 400 € | 800 €  | 3 250 € |
| Dom Pérignon Vintage P2         |  |       |       | 800 €  |         |

## CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

|                                   |  | 12 CL | 75 CL | 150 CL | 300 CL |
|-----------------------------------|--|-------|-------|--------|--------|
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs     |  | 23 €  | 160 € | 320 €  |        |
| Armand De Brignac Blanc de Blancs |  |       |       | 660 €  |        |

## CHAMPAGNES ROSÉS

|                           |  | 75 CL | 150 CL  |
|---------------------------|--|-------|---------|
| Perrier-Jouët Blason Rosé |  | 175 € | 370 €   |
| Ruinart Rosé              |  | 245 € | 490 €   |
| Dom Pérignon Rosé Vintage |  | 600 € | 1 600 € |

## SOFTS

### SODAS

|   |        |
|---|--------|
| Sirop à l'eau Monin   | 3,60 € |
| Perrier 33 cl   | 4,80 € |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl  | 5,30 € |
| Fanta orange 25 cl  | 5,30 € |
| Fuze Tea 25 cl  | 5,30 € |
| Sprite 25 cl  | 5,30 € |
| Diabolo   | 5,30 € |
| Organic Tonic / Organic Ginger Beer 25 cl                                   | 6,50 € |
| Red Bull / Red Bull Sugar Free / Red Bull Red Edition 25 cl                 | 7 €    |
| Jus de fruits: orange, pomme, abricot, poire, tomate, pomme framboise 25 cl | 6,20 € |

|        | 1/2 L | 1 L    |
|--------|-------|--------|
| Évian  | 5 €   | 7,80 € |
| Badoit | 5 €   | 7,80 € |

## BOISSONS CHAUDES

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Café / Décaféiné                    | 2,90 € |
| Double café, Chocolat chaud         | 5 €    |
| Café crème, Latte                   | 5,70 € |
| Cappuccino                          | 5,70 € |
| Thé / Infusion                      | 4,50 € |
| Vin chaud                           | 6,50 € |
| Irish coffee                        | 13 €   |
| Green chaud                         | 12 €   |
| Grog à l'Elixir des Pères Chartreux | 12 €   |

Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

