

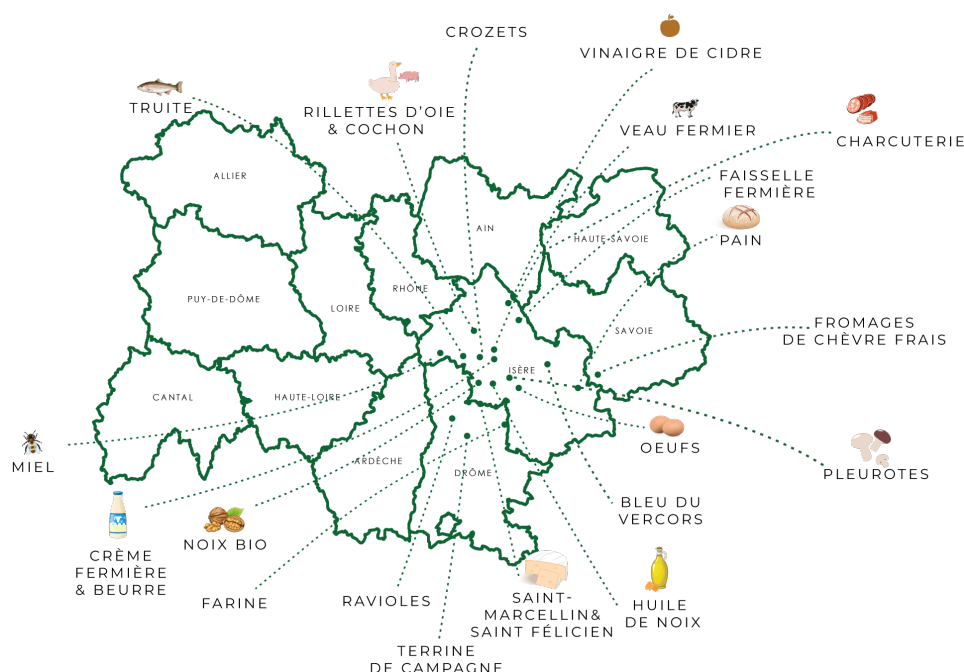


ALT. 1860M

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 entraînants. 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 : Mathieux Ezingard • 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 : Champilooop • 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	29
Charcuterie de la Maison Baud, saint-marcellin IGP, croquettes d'abondance et faisselle fermière aux herbes	
PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGE	25
Saint-marcellin IGP, chèvre frais de Villars Reculas, bleu du Vercors et abondance de Tarentaise	
HOUMOUS DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE	9
Fromage frais, citron et cumin, servi avec un pain	

ENTRÉES

SAINT-MARCELLIN FONDANT ET CROUSTILLANT	16
Salade d'hiver et pickles de légumes	
PÂTE EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BAUD	16
Savora, pickles d'oignons et pain de campagne grillé	

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	



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.

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 FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Servie à la louche au lait de la Ferme du Sozea

11

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 barmen

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

25cl 50cl

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%

33cl 7,80 €

Corona

33cl 8,50 €

Cidre Magners

33cl 10 €

Flying Fish

33cl 8,50 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc

12cl 9 €

Kir Royal

12cl 18 €

Coupe de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

12cl 17 €

Coupe de Champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs

2cl 23 €

Ricard

6cl 5,80 €

Suze

6cl 5,80 €

Martini Blanc

6cl 5,80 €

Martini Rouge

6cl 5,80 €

Campari

6cl 5,80 €

Lillet Rosé ou Blanc

6cl 5,80 €

WHISKY

4cl

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

4cl

Absolut

Suède 9,50 €

Belvedere

Pologne 13 €

Grey Goose

France 13 €

Supplément Red Bull : 7 €

GIN

4cl

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 €



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	Caraïbes	20 €
Bumbu XO	Caraïbes	16 €

TEQUILA

		4 Cl
Patrón Silver	Mexique	13 €
Codigo 1530 Rosa	Mexique	16 €
Avion Añejo	Mexique	18 €
Clase Azul	Mexique	30 €
Don Julio 1942	Mexique	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 Perignon Vintage 2012		380 €	820 €	3 300 €
Armand De Brignac Brut Gold		400 €	800 €	3 250 €
Dom Perignon 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 Perignon 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 €

