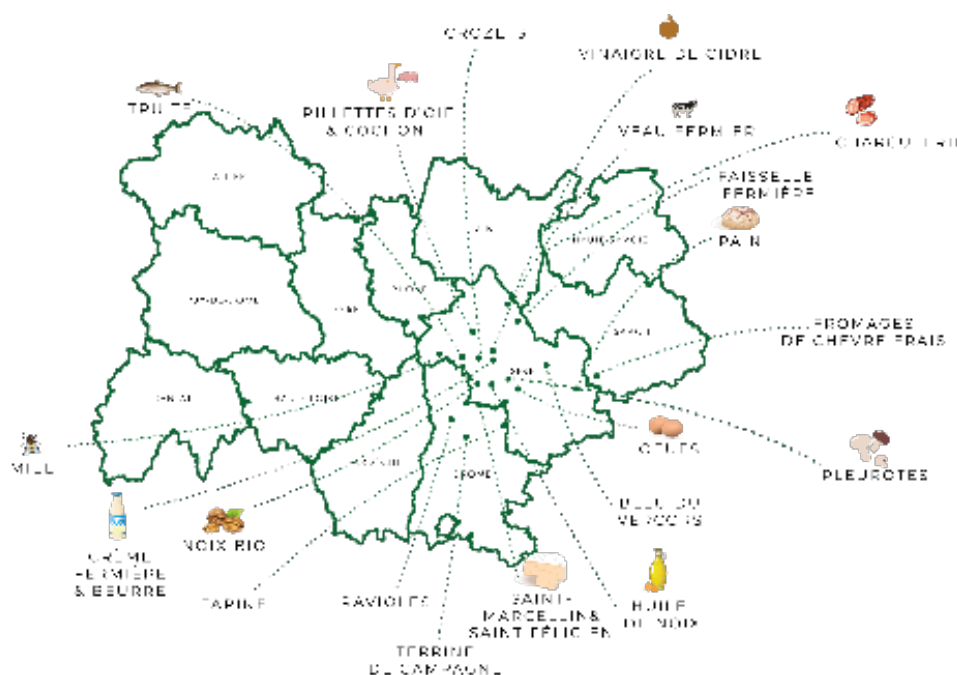




Depuis son ouverture en 1967, le Sporting Alpe d'Huez est devenu une institution au cœur du village. Que ce soit au déjeuner, au goûter, à l'après-ski ou en soirée, sa terrasse ensoleillée, sa table généreuse, mais aussi son bar-club avec DJ, font du restaurant Sporting Alpe d'Huez un lieu prisé par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

Notre cher Tibilaut Addoux et son équipe vous font partager le savoir-faire de producteurs et éleveurs de l'arc alpin.

Charcuterie : La Maison Baud - Faisla : La Ferme du Muguet - Saint Marcelin & 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 - Œufs : Ferme de Bel Air - Pleurotes : Champilooop - Rillettes d'Oie, Cochon : Salaison Florent Châttonnay - Truite : Pisciculture Murgat - Pain : Aux Pains - Veau : Isère Viande - Ravioles : Pâte en Oisans - Crozets : Ferme des Loivres - Farine : Minoterie du Thiviers - Vinaigre de cidre : Verger de Michel - Terrine de Campagne : Conserverie du Jallet - Beurre et crème : Ferme du Sozèa

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

SPORTING

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	

MEZZE DES MONTAGNES

CAVIAR DE CHORIZO BRÛLÉ À LA FLAMME	12
Chorizo grillé, poivre sauvage, servi avec un pain pita	
HOUMOUS DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE	9
Fromage frais, citron et cumin, servi avec un pain	
CROQUETTES À L'ABONDANCE	10
Pommes de terre et salade d'endives	
RILLETTES D'OIE D'ISÈRE	12
Faisselle, huile d'olive, radis et céleri	
FAISSELLE FERMIERÈ FAÇON TZATZIKI AUX HERBES FRAÎCHES	8,50
Huile de noix, radis et céleri	

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON CUITE AU FEU DE BOIS	16
Oignons caramélisés au miel de fleurs et pain grillé au beaufort	
ŒUF FERMIER COCOTTE	13
Cuit à la minute, morilles et pleurotes	
SAINT-MARCELLIN FONDANT ET CROUSTILLANT	16
Salade d'hiver et pickles de légumes	
TRUITE D'ISÈRE FUMÉE À LA BRAISE	15
Légèrement fumée par nos soins et faisselle aux herbes fraîches	
PÂTE EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BAUD	16
Savora, pickles d'oignons et pain de campagne grillé	

FONDUES

FONDUE CLASSIQUE POUR DEUX	24/PERS
Pommes de terre grenaille cuites au feu de bois et mesclun d'herbes	
Supplément charcuterie de la Maison Baud à Annecy	
FONDUE À LA TRUFFE MELANOSPORUM POUR DEUX	37/PERS
Pommes de terre grenaille cuites au feu de bois et mesclun d'herbes	
Supplément charcuterie de la Maison Baud à Annecy	



FORMULE DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT	21
Dessert : tous sauf tarte tatin et planche sucrée des alpages	
PLAT DU JOUR	16
ENTRÉE DU JOUR + 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	
ÉPAULE DE COCHON FERMIER LAQUÉE AUX ÉPICES, 800 GR	37/PERS
Cuisson à la sarriette, pommes de terre grenaille et salade de jeunes pousses	
CARRÉ DE VEAU FERMIER GRILLÉ À LA BRAISE, 700 gr	39/PERS
Ail confit, pommes de terre grenaille et salade de jeunes pousses	
BAR EN CROÛTE DE SEL 1 KG	48/PERS
Pommes de terre grenaille et sauce vierge aux câpres	

PÂTES & PLATS VÉGÉTARIENS

RAVIOLES AU GORGONZOLA ARTISANAL, CRÉMÉES AUX MORILLES	28
Persil, noisettes et parmesan	
CROZETS ARTISANAUX AUX CÈPES	24
Cuits comme un risotto, herbes fraîches, pleurotes et parmesan	



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

FROMAGES

SAINT-MARCELLIN IGP

Ferme de Mathieu Ezingard

6

CHEVRE FRAIS AUX FLEURS

De la Chèvre...ri à Villars Reculas

6

FAISSELLE FERMIÈRE

De la Ferme du Muguet, myrtilles et crème fraîche

8,50

PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGES

Saint-marcellin IGP, chèvre frais de Villars Reculas, bleu du Vercors et abondance de Tarentaise

25

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 TATIN À L'ANCIENNE

Quenelle de crème fermière 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

PLANCHE SUCRÉE DES ALPAGES

12,50

COUPES GLACÉES

AFFOGATO

Glace vanille, meringue, cannistrelli, crème fouettée, noisettes concassées et café chaud

11

CHARTREUSE

Boule de glace à la Chartreuse Verte et liqueur de Chartreuse Jaune

13



BOISSONS

COCKTAILS SIGNATURES

CLEAR MILK PUNCH 14 €
Rhum Havana Especial, cognac, citron vert, sucre de canne, infusion de rooibos, lait entier

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 (CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION) 12 €
OLD FASHIONED 12 €
MULE 12 €
(MOSCOW, LONDON, CARIBBEAN, FRENCH, MEZCAL)
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 €
ST-GERMAIN SPRITZ 14 €
PÂTRON PALOMA 14 €
AMARETTO SOUR 12 €
PISCO SOUR 12 €

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	12 cl	23 €
Ricard	2 cl	3,70 €
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 €
Chivas 12 ans	Écosse	14 €
Aberlour 18 ans	Écosse	19 €
Lagavulin 16 ans	Écosse	18 €

VODKA 4 Cl

Absolut	Suède	9,50 €
Belvedere	Pologne	13 €
Grey Goose	France	13 €

Supplément Red Bull : 7 €

GIN 4 Cl

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 €

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	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 €
Armand De Brignac Rosé	620 €	

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 €

