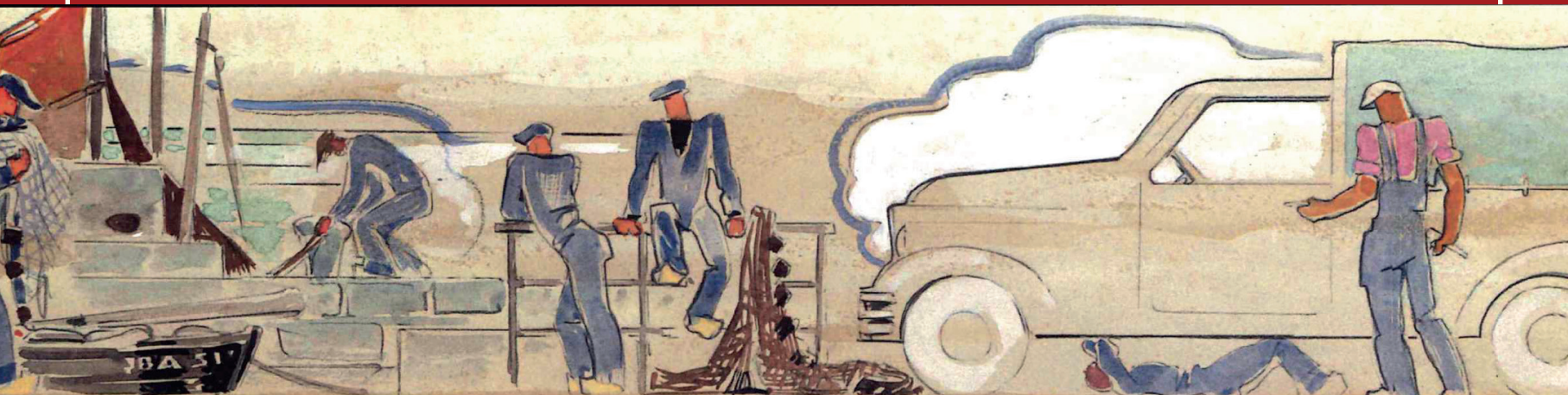


Les Sports

café-brasserie depuis 1911



Apéritifs

Champagnes

	Coupe	75 CL	150 CL
Pommery brut royal	11.00€	70.00€	165.00€
Billecart salmon brut réserve		85.00€	180.00€
Billecart salmon blanc de blancs		140.00€	300.00€
Ruinart brut		105.00€	
Ruinart blanc de blancs		180.00€	
Ruinart rosé		170.00€	
Dom Perignon		350.00€	

Bières Pression Galopin

	25 CL	33 CL	50 CL
Jupiler	2.00€	3.50€	4.70€
Budweiser, Panaché, Monaco	4.00€	5.40€	7.80€
Lefte blonde, Lefte ruby	4.50€	6.00€	8.80€
Hoegaarden, Kwak	4.50€	6.00€	8.80€
Karmeliet	4.80€	6.50€	9.40€

Bières Bouteille

Jupiler sans alcool (25cl)	4.00€
Pelforth brune (33cl)	5.50€
Desperados (33cl)	5.50€
Budweiser (33cl)	5.00€

Eaux

Vittel / San Pellegrino (50 CL)	3.50€
Vittel / San Pellegrino (1 L)	5.00€
Perrier fines bulles (1 L)	5.00€

Softs

Jus de fruits Granini (25 CL) (abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate ou multifruits)	3.80€
Jus d'oranges ou citrons pressés (25 CL)	6.00€
Verre de lait, sirop à l'eau ou limonade (25 CL)	3.00€
Diabolo (25 CL)	3.50€
Red-bull (25 CL)	5.50€
Virgin mojito	6.00€
Cidre brut ou doux (25 CL)	3.80€
Cidre brut ou doux (70 CL)	9,50€



Apéritifs

Américano maison, Mojito, Spritz, Gin tonic, Ti punch	9.00€
Kir vin blanc, Picon vin blanc (12,5 CL)	4.00€
Kir royal (12 CL)	11.00€
Picon bière (25 CL)	4.00€
Porto blanc ou rouge (6 CL)	7.00€
Malibu, Manzana, Passoa, Pisang, Soho (4 CL)	8.00€
Muscat de Rivesaltes, Pineau des Charentes, Suze (6 CL)	5.50€
Campari, Martini, Noilly Prat (6 CL)	5.00€
Whisky (2 CL)	5.00€
Whisky, Gin, Rhum, Téquila, Vodka (4 CL)	9.00€

Vins au verre

Vins blancs (12 CL)

Valençay Chèvrefeuille - Francis Jourdain - AOP	4.50€
Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin & Cie - VDF	5.00€
Petit Chablis - Domaine de Carnasse	5.90€

Vins Rosés (12 CL)

Villa la Vie en Rose - Lionel Osmin & Cie - VDF	4.50€
M de Minuty - Côtes de Provence - AOP	6.50€
Gris de gris - Domaine Royal de Jarras - AB	5.00€

Vins Rouges (12 CL)

Agneau - Baron Philippe de Rothschild - AOP	4.50€
Chinon «Les Gravières» - Couly Dutheil - AOP	6.00€
Les Charmilles - Côtes du Rhône	4.50€

Vins en pichet

	25 CL	50 CL
Sainte Magdeleine Blanc, Rouge, Rosé	7.00€	13.00€

Digestifs

Limoncello, Fernet branca (4 CL)	8.00€
Get 27, Get 31 (4 CL)	9.00€
Amaretto, Marie Brizard (4 CL)	9.00€
Bailey's, Genièvre de Houille, Cointreau (4 CL)	9.00€
Eau de vie (4 CL)	9.50€
Framboise, Mirabelle, Poire, Vieille Prune de Souillac ou Fleur de Bière	
Chartreuse verte, Bénédictine (4 CL)	9.50€
Armagnac, Calvados, Cognac (4 CL)	10.00€

Menu Les Sports - 32 €

Valable le soir, du lundi au vendredi
Entrée + Plat + Dessert au choix

Entrées

Nems de poulet, sucrine, menthe fraîche

Chicken spring rolls, sucrine, fresh mint

Médaille de légumes confits, crème de concombre à la menthe

Medallion of candied vegetables, cucumber soup with mint

Oeuf mollet en piperade, gaspacho de tomates et jambon Serrano

Soft-boiled egg in piperade, tomatoes gaspacho and Serrano ham

Plats

Aile de raie pochée au beurre noisette, et câpres

Poached skate wing with brown butter, and capers

Confit de canard, frites maison

Confit of duck, home-made french fries

Onglet de boeuf Angus, sauce échalote au Xérès, frites maison ou pommes grenailles

Angus beef cutlet, shallot sauce with Xérès, home-made french fries or boiled potatoes

Desserts

Moelleux au chocolat Valrhona, coeur fruits exotiques et boule de glace coco

Valrhona chocolate cake with exotic fruits heart and coconut ice cream

Tarte aux poires vanillée

Bourdaloue et sa glace vanille

Bourdaloue vanilla pear pie with vanilla ice cream

Baba au rhum et sa glace rhum-raisins

Rum Baba with rum-raisin ice cream

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

Fruits de mer

Assiette de bulots Plate of whelks	12.50€	Dégustation d'huîtres Plate of oysters	6 / 9 / 12 huîtres
Assiette de crevettes roses de Madagascar Plate of rose shrimps from Madagascar	13.00€	Huîtres creuses Fine de Claire N°3 Normandie	13.00€ / 19.50€ / 26.00€
Assiette de crevettes grises de la Côte Plate of local brown shrimps	14.00€	Huîtres creuses Fine de Claire N°3 Demoiselles d'Agon	15.00€ / 22.50€ / 30.00€

Entrées

Nems de poulet, sucrine, menthe fraîche Chicken spring rolls, sucrine, fresh mint	8.90€	Sablé de parmesan, marmelade de tomates d'antan et sardines marinées au yuzu Parmesan shortbread, old-fashioned tomatoes marmalade and marinated sardines in yuzu	11.50€
Médaille de légumes confits, crème de concombre à la menthe Medallion of candied vegetables, cucumber soup with mint	8.50€	Saumon fumé maison, crème fraîche d'Isigny, blinis Home-made smoked salmon, Isigny cream, blinis	16.00€
Tempura de gambas, sauce tartare à la menthe fraîche Tempura of prawns with fresh mint tartar sauce	13.00€	Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest rôti aux épices, pain grillé Lobe of duck foie gras from the South-West roasted with spices, toasted bread	18.00€
Oeuf mollet en piperade, gaspacho de tomates et jambon Serrano Soft-boiled egg in piperade, tomatoes gazpacho and Serrano ham	8.00€	Melon charentais au jambon de Parme et vinaigrette de porto rouge Charentais melon with Parma ham and red port vinaigrette	11.50€
Tartare de saumon, avocat, mangue et salade de tétragone Salmon tartar, avocado, mango and tetragona salad	15.00€	Carpaccio de tomates ananas et avocat au chèvre frais, vinaigrette de betteraves Pineapple tomatoes and avocado carpaccio with fresh goat cheese and beets vinaigrette	10.00€
Calamars croustillants, sauce sweet-chili Crispy squid, sweet-chili sauce	14.00€		

Menu Kids - 13 €

Jusqu'à 12 ans : Plat + Dessert au choix

Fish and Chips
Sauce cocktail
Fish and chips, cocktail sauce

Cheeseburger
Steak haché origine France, frites maison
Cheeseburger steak from France with home-made french fries

Boule de glace
Parfum au choix
Scoop of ice cream, flavor of your choice

Crêpe au sucre, chocolat Valrhona ou crème Chantilly
Crepe with sugar, Valrhona chocolate or whipped cream

Viandes

Suprême de volaille jaune aux morilles, légumes printaniers <i>Yellow poultry supreme with morels, springtime vegetables</i>	22.00€	Rognon de veau entier, moutarde à l'ancienne, purée maison <i>Whole veal kidney, old fashioned mustard, home-made mashed potatoes</i>	23.00€
Carpaccio de boeuf, frites maison et salade verte <i>Beef carpaccio, home-made french fries and green salad</i>	21.00€	Entrecôte de boeuf français [350g], sauce béarnaise et frites maison ou pommes grenailles <i>Entrecote of french beef [350g], Bearnaise sauce, home-made french fries or boiled potatoes</i>	33.00€
Cheeseburger au bacon, sauce New-Yorkaise, frites maison, salade <i>Bacon Cheeseburger, New York sauce, home-made french fries, salad</i>	18.50€	Vol-au-vent de ris de veau et volaille jaune, frites maison <i>Sweetbread and yellow poultry vol-au-vent, home-made french fries</i>	28.00€
Onglet de boeuf Angus, sauce échalote au Xérès, frites maison ou pommes grenailles <i>Angus beef cutlet, shallot sauce with Xérès, home-made french fries or boiled potatoes</i>	21.00€	Souris d'agneau braisé au romarin, poêlée de pommes grenailles persillées <i>Braised lamb mice with rosemary, pan-fried boiled potatoes with parsley</i>	27.00€
Escalope de veau à la milanaise et spaghetti <i>Veal cutlet Milanese style with spaghetti</i>	19.00€	Filet de boeuf orginie France, sauce au poivre, frites maison ou pommes grenailles <i>Beef tenderloin from France, pepper sauce, home-made french fries or boiled potatoes</i>	29.00€

Plats Signatures des Sports

Welsh rarebit simple <i>Pain, jambon, cheddar, frites maison Bread, ham, cheddar, home-made french fries</i>	16.00€	Poulet fermier jaune de Licques, Label Rouge, à la rôtisserie, purée maison et jus de cuisson <i>Roasted yellow farm chicken from Licques, Red Label, with home-made mashed potatoes and cooking juice</i>	18.00€
Welsh rarebit complet <i>Pain, jambon, oeuf, cheddar, frites maison Bread, ham, egg, cheddar, home-made french fries</i>	17.00€	Tartare de boeuf origine France, frites maison, salade verte <i>French beef tartar, home-made french fries, green salad</i>	19.00€
Croque-Monsieur des Sports et frites maison <i>Toasted ham and cheese sandwich by Les Sports, home-made french fries</i>	16.50€	Filet de boeuf origine France flambé au Bourbon, sauce au poivre, frites maison ou pommes grenailles <i>Beef filet from France flaming with Bourbon, pepper sauce, home-made french fries or boiled potatoes</i>	32.00€
Cocotte de moules marinières ou à la crème, frites maison <i>Cocotte of mussels in marinara or cream sauce, home-made french fries</i>	17.00€		

Poissons

<p>Le Traditionnel « Fish & Chips », sauce tartare, frites maison Original Fish & Chips, tartare sauce, home-made french fries</p>	<p>18.00€</p>	<p>Tataki de thon rouge au sésame doré et fine ratatouille Tataki of red tuna with golden sesame and fine ratatouille</p>	<p>22.00€</p>
<p>Tartare de saumon, avocat, mangue, salade de tétragone et frites maison Salmon tartar, avocado, mango, tetragona salad, home-made french fries</p>	<p>24.00€</p>	<p>Mouclade de bar et saumon, sauce curcumin et légumes verts Mouclade of sea bass and salmon, curcumin sauce and green vegetables</p>	<p>25.00€</p>
<p>Ceviche de bar façon grenobloise, salade tétragone et frites maison Grenoble-style sea bass ceviche, tetragona salad and home-made french fries</p>	<p>21.50€</p>	<p>Sole meunière ou plancha [± 350g], purée maison façon mousseline Stewed or plancha sole [± 350g], home-made mashed potatoes mousseline way</p>	<p>38.00€</p>
<p>Dos de cabillaud en croûte d'herbes et chorizo, crème noix de coco curry, chou chinois et légumes thaï Cod fillet with herbs and chorizo crust, coconut curry cream, chinese cabbage and thai vegetables</p>	<p>24.00€</p>	<p>Haddock JC David poché à l'anglaise et spaghetti de courgettes JC David poached herring with spaghetti of zucchini</p>	<p>24.00€</p>

Veggie

<p> Risotto crémeux aux champignons et pesto Creamy Risotto with mushrooms and pesto</p>	<p>15.00€</p>	<p> Poke-Bowl végétarien Salade, avocat et mangue, quinoa, légumes thaï, radis rouge Salad, avocado and mango, quinoa, thai vegetables, red radish</p>	<p>16.00€</p>
--	----------------------	---	----------------------

Salades

<p>Salade Océane revisitée Mesclun de jeunes pousses, tartare de saumon, saumon fumé et brochette de gambas Mesclun of young leaves, salmon tartar, smoked salmon and brochette of prawns</p>	<p>20.00€</p>	<p>Salade Thaï Nems, queues de gambas au soja, gyoza de légumes, chou chinois, légumes thaï, cacahuètes, oignons nouveaux et coriandre fraîche Nems, gambas tails with soy, vegetable gyoza, chinese cabbage, thai vegetables, peanuts, spring onions and fresh coriander</p>	<p>19.00€</p>
<p>Grande salade César Aiguillettes de poulet marinées aux épices Large Caesar salad with marinated chicken strips with spices</p>	<p>19.00€</p>		



Plats préparés sans viande, ni poisson

Prix nets, toutes taxes comprises, service inclus.
Majoration de 10% pour toute commande passée après 23h.

Desserts et glaces

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	8.00€	Assortiment de glaces et sorbets 3 boules au choix : café, chocolat, vanille, pistache, citron, framboise, pomme, passion <i>Assortment of ice creams and sorbets</i> 3 scoops to choose from : coffee, chocolate, vanilla, pistachio, lemon, raspberry, apple, passion	7.50€
Moelleux au chocolat Valrhona, coeur aux fruits exotiques et boule de glace coco <i>Valrhona chocolate cake with exotic fruits heart and coconut ice cream</i>	10.00€	Dame Blanche Glace à la vanille, chocolat chaud Valrhona et chantilly <i>Vanilla ice cream, Valrhona hot chocolate and whipped cream</i>	9.00€
Café gourmand « Les Sports » <i>Gourmet coffee « Les Sports »</i>	8.50€	Café ou Chocolat liégeois Café glacé expresso et chantilly; ou chocolat chaud Valrhona, chantilly et glace chocolat <i>Iced espresso and whipped cream; or Valrhona hot chocolate, whipped cream and chocolate ice cream</i>	9.00€
Tarte aux poires vanillée Bourdaloue et sa glace vanille <i>Bourdaloue vanilla pear pie with vanilla ice cream</i>	10.00€	Fraise Melba Fraises, coulis de fraise et glace vanille <i>Strawberries, strawberry coulis and vanilla ice cream</i>	10.00€
Tartelette aux fraises marinées, crème légère à la pistache <i>Fresh strawberry tartlet with light pistachio cream</i>	9.50€	Colonel Sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	10.00€
Macaron framboise, crème légère vanillée à l'eau de rose et sorbet litchi <i>Raspberry macaroon, light vanilla cream with rose water and lychee sorbet</i>	11.00€		
Assortiment de fromages affinés De chez Philippe Olivier <i>Assortment of affinéd cheeses, from Philippe Olivier</i>	13.50€		

Retrouvez tous nos desserts sur la carte des mets sucrés

Desserts Signatures des Sports

Crêpe Suzette maison flambée au Grand Marnier <i>Home-made crepe Suzette flaming with Grand Marnier</i>	13.00€	Feuilleté aux pommes caramélisées et glace vanille <i>Caramelized apple puff pastry and vanilla ice cream</i>	9.50€
Baba au rhum et sa glace rhum-raisins Bouchon arrosé au rhum Saint James <i>Rum Baba with rum-raisin ice cream</i>	11.00€	Tulipe Fruits rouges, crème citronnée et ses sorbets <i>Red fruits, lemon cream and sorbets</i>	10.00€
Profiteroles Chouquettes et chocolat chaud Valrhona <i>Chouquettes and Valrhona hot chocolate</i>	11.00€	Mille-feuille Vanille, framboises, fait-maison <i>Home-made mille-feuille, vanilla ganache, raspberries, home-made</i>	10.50€

Boissons chaudes

Café ou café allongé	2.20€	Grand crème ou Capuccino	4.20€
Décaféiné	2.40€	Chocolat chaud	4.00€
Petit crème	2.40€	Thé ou infusion	4.00€
Grand café	4.00€	Irish, French, Normandie ou Marnissimo coffee	10.00€



Les Sports
café · brasserie | depuis 1911

Retrouvez-nous sur



lessports_letouquet