

Les Sports

café · brasserie depuis 1911

EAUX · WATERS

Vittel / San Pellegrino 50 CL.....	4,00 €
Vittel / San Pellegrino 100 CL.....	6,00 €

SOFTS · SOFTS

Jus de fruits Granini 25 CL 	4,00 €
<i>Abricot - Ananas - Orange - Pamplemousse - Pomme - Tomate - Multifruits - Fraise</i>	
Jus d'orange ou citron pressé 25 CL.....	6,00 €
Verre de lait, sirop à l'eau 25 CL.....	3,00 €
Limonade 25 CL.....	3,20 €
Diabolo 25 CL.....	3,70 €
 Red Bull 25 CL.....	5,50 €
Virgin Mojito 12 CL, Crodino (Spritz sans alcool) 17,5 CL.....	6,00 €
Cidre brut ou doux 25 CL.....	4,00 €
Cidre brut ou doux 75 CL.....	9,90 €
Orangina 25 CL.....	4,00 €
Schweppes agrumes ou Tonic 25 CL.....	4,00 €
Oasis tropical 25 CL.....	4,00 €

 33 CL	 SANS SUCRES 33 CL	 CHERRY 33 CL	4,00 €
 25 CL	 25 CL	 25 CL	4,00 €

APÉRITIFS · APERITIFS

Lillet Spritz blanc ou rosé 12 CL.....	7,00 €
Mojito, Gin Tonic, Ti Punch 12 CL.....	9,00 €
Américano maison 12 CL.....	10,00 €
Kir vin blanc, Picon vin blanc 12,5 CL.....	4,50 €
Prosecco 12 CL.....	6,00 €
Kir royal 12 CL.....	12,00 €
Porto blanc ou rouge 6 CL.....	7,00 €
Malibu, Manzana, Passoa, Pisang, Soho 4 CL.....	8,00 €
Muscat des Rivesaltes, Pineau des Charentes, Suze 6 CL.....	6,00 €
Campari, Martini, Noilly Prat 6 CL.....	5,00 €
Ricard, Pastis 2 CL.....	5,00 €
Whisky, Gin, Rhum, Tequila, Vodka 4 CL.....	9,00 €
Nos Spritz : Apérol Spritz, Limoncello Spritz.....	9,00 €
Hugo Spritz, Sarti Spritz, Campari Spritz.....	10,00 €

Les Sports

café · brasserie | depuis 1911

BIÈRES BOUTEILLE · BEERS BOTTLES

Corona 0.0% 33 CL.....	6,00 €
Corona Extra 33 CL.....	7,00 €
Flying Fish 33 CL.....	7,00 €
Paix Dieu 33 CL.....	8,00 €

BIÈRES PRESSION · DRAFT BEERS

	Galopin	25 CL	33 CL	50 CL
Stella Artois, Bud.....	2,50 €	4,20 €	5,40 €	8,40 €
Picon bière.....	/	4,20 €	5,40 €	8,40 €
Panaché, Monaco.....	/	4,70 €	6,10 €	9,40 €
Leffe blonde, Leffe ruby.....	/	4,70 €	6,10 €	9,40 €
Hoegaarden blanche, Kwak ambrée, Kwak rouge, Goose IPA.....	/	5,00 €	6,50 €	10,00 €
Tripel Karmeliet.....	/	5,00 €	6,50 €	10,00 €

CHAMPAGNES · CHAMPAGNES

	12 CL	75 CL	150 CL
Pommery Brut Royal.....	12,00 €	85 €	190 €
Billecart-Salmon Brut Réserve.....	/	100 €	205 €
Billecart-Salmon Blanc de Blancs.....	/	165 €	340 €
Ruinart Brut.....	/	115 €	
Ruinart Blanc de Blancs.....	/	195 €	360 €
Ruinart Rosé.....	/	160 €	
Dom Pérignon.....	/	350 €	

DIGESTIFS · DIGESTIFS

Limoncello, Fernet Branca 4 CL.....	9,00 €
Get 27, Get 31 4 CL.....	10,00 €
Amaretto, Marie Brizard 4 CL.....	10,00 €
Bailey's, Genièvre de Houille, Cointreau 4 CL.....	10,00 €
Eau de vie 4 CL.....	10,00 €
<i>Framboise - Mirabelle - Poire - Vieille Prune de Souillac - Fleur de Bière</i>	
Chartreuse verte, Bénédictine 4 CL.....	10,00 €
Armagnac, Calvados, Cognac 4 CL.....	11,00 €

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES VINS

Vins blancs, vins rosés et vins rouges vous sont proposés.
Pour vous conseiller, merci de vous rapprocher de nos équipes.

VINS AU VERRE · WINES

Vins blancs	12,5 CL
The Pick Chardonnay, Mc Guigan - Australie	5,00 €
VDF, Villa Chambre d'Amour Moelleux, Lionel Osmin.....	5,50 €
Touraine AOP, Sauvignon Angle Droit, Domaine Delobel.....	5,50 €
 Cru classé Côtes de Provence AOP, Cuvée Symphonie, Château Sainte-Marguerite.....	7,00 €
Petit Chablis AOP, Domaine de la Cornasse.....	7,50 €
Vins rosés	12,5 CL
IGP Gard, La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Jarras.....	4,50 €
VDF, Villa La Vie en Rose, Lionel Osmin.....	5,00 €
Sable de Camargue AOP, Gris de Gris, Jarras.....	5,50 €
 Cru classé Côtes de Provence AOP, Cuvée Symphonie, Château Sainte-Marguerite.....	7,00 €
Vins rouges	12,5 CL
Côtes-du-Rhône AOP, Les Charmilles, Brotte.....	4,50 €
Bordeaux AOP, Agneau, Baron Philippe de Rothschild.....	5,00 €
Chevalerie Chinon AOP, Les Gravières, Domaine Couly-Dutheil.....	6,00 €
Bordeaux AOP, Mouton Cadet Héritage.....	6,50 €

VINS EN PICHET · PITCHERS OF WINES

	25 CL	50 CL
Vin du moment / <i>Merci de vous rapprocher de nos équipes</i>	9,00 €	15,00 €

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café ou café allongé / <i>Coffee</i>	2,30 €
Décaféiné / <i>Decaffeinated coffee</i>	2,30 €
Petit crème / <i>Cream coffee</i>	2,50 €
Grand café / <i>Big coffee</i>	4,30 €
Grand crème ou Cappuccino / <i>Cream coffee or Cappuccino</i>	4,50 €
Cappuccino noisette / <i>Hazelnut cappuccino</i>	4,50 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Thé ou infusion / <i>Tea or infusion</i>	4,50 €
Irish, French, Normandie ou Marnissimo coffee.....	12,00 €

Les Sports

café · brasserie | depuis 1911

ENTRÉES FROIDES · COLD STARTERS

Oeuf mimosa / <i>Mimosa egg</i>	9,50 €
Terrine à l'ancienne / <i>Country-style terrine</i>	13,00 €
Tomate, crevettes (1 pièce) / <i>Tomato, shrimps (1 piece)</i>	15,50 €
Melon & jambon Serrano / <i>Melon with Serrano ham</i>	14,50 €
Tartare de tomates et fêta / <i>Tomato and feta tartare</i>	13,00 €
Tartare de saumon / <i>Salmon tartar</i>	22,00 €
Saumon fumé et ses toasts / <i>Smoked salmon and toasts</i>	21,00 €
Avocat - Crevettes, sauce cocktail / <i>Avocado - Shrimp, cocktail sauce</i>	22,00 €

ENTRÉES CHAUDES · HOT STARTERS

Nems de poulet, sucrine, menthe fraîche / <i>Chicken spring rolls, salad, fresh mint</i>	12,00 €
Beignets à la Romaine sauce tartare / <i>Roman-style fried with tartar sauce</i>	13,00 €
Oeuf cocotte aux Maroilles / <i>Coddled egg with Maroilles</i>	13,00 €
Camembert rôti aux noix / <i>Baked Camembert with hazelnuts</i>	14,50 €
Moules marinières / <i>Marinated mussels</i>	15,00 €
Moules à la crème / <i>Mussels with cream</i>	16,00 €
Moules à la Provençale / <i>Provençal-style mussels</i>	16,00 €
Moules au Maroilles / <i>Mussels with Maroilles</i>	16,50 €
Moules des Sports (beurre d'escargot et crème) / <i>Sports mussels (snail butter and cream)</i>	16,50 €
L'os à moelle et son pain grillé / <i>Marrow bone and toast</i>	19,50 €
Croquettes de crevettes (2 pièces) / <i>Shrimps croquettes (2 pieces)</i>	23,00 €
Escargots par 6 / <i>Snails by 6</i>	12,50 €
Escargots par 12 / <i>Snails by 12</i>	24,00 €

SNACKS · SNACKS

Sandwich jambon ou fromage ou terrine à l'ancienne / <i>Ham or cheese or country-style terrine sandwich</i>	9,00 €
Sandwich jambon et fromage / <i>Ham and cheese sandwich</i>	9,50 €
Oeuf au plat par 3 / <i>Fried egg per 3</i>	9,00 €
Oeuf bacon par 3 / <i>Egg bacon per 3</i>	11,00 €
Omelette nature / <i>Plain omelette</i>	10,00 €
Omelette fines herbes ou jambon ou fromage / <i>Omelette with fine herbs, ham, or cheese</i>	12,00 €
Omelette fromage et jambon / <i>Cheese and ham omelette</i>	13,50 €
Maxi croque «Les Sports».....	17,50 €
Maxi croque «Les Sports» à cheval	19,50 €

SALADES · SALADS

Salade des Sports (salade, tomates, œuf dur, jambon, comté) / <i>Sport salad</i>	18,00 €
Salade César (salade romaine, blancs de poulet, œuf dur, tomates, parmesan, croûtons) / <i>Caesar salad</i>	20,00 €
Salade chèvre chaud (salade, chèvre chaud, cerneaux de noix) / <i>Hot goat cheese salad</i>	22,50 €
Salade Fraîcheur (salade, concombre, pastèque, fêta, tomates confites) / <i>Fresh salad</i>	18,50 €

↪ Supplément : Jambon Serrano 3€ / Saumon fumé 4€

HUÎTRES · OYSTERS

LA FORMULE LES SPORTS

3 demoiselles d'AGON n°3 et son verre de vin blanc..... 12,00 €

LES PLATEAUX

Par 6 Par 9 Par 12

Les demoiselles d'AGON n°3 (origine Normandie)..... 18,00 € 26,00 € 33,00 €

Huîtres creuses affinées en claire n°3 (origine Normandie)..... 16,00 € 23,00 € 30,00 €

FRUITS DE MER · SEAFOOD

Assiette de bulots / *Whelks*..... 14,50 €

Assiette de crevettes roses / *Prawns*..... 15,50 €

Assiette de crevettes grises / *Shrimps*..... 17,50 €

Assiette de fruits de mer (crevettes grises et roses, bulots) / *Seafood platter*..... 29,00 €

Plateau de fruits de mer (crevettes grises et roses, bulots, demi tourteau, 3 huîtres) / *Seafood platter*..... 59,00 €

(la part) - Pour le plateau de fruits de mer : commande 48h à l'avance.

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Pommes nature / *Boiled potatoes*..... 4,00 €

Salade de saison / *Season salad*..... 4,50 €

Frites / *Fries*..... 5,50 €

Légumes d'été (carottes, haricots verts, pois gourmands, courgettes) / *Summer vegetables*..... 6,00 €

Mousseline de pommes de terre maison / *Homemade potato mousseline*..... 5,50 €

Pommes sautées «Rattes du Touquet» en rondelles / *Fried potatoes*..... 6,00 €

Haricots verts / *Green beans*..... 6,00 €

SPÉCIALITÉS



PLATS SIGNATURES DES SPORTS

SPORTS SIGNATURES DISHES

Welsh rarebit simple (sans jambon) / *Welsh rarebit simple (without ham)*..... 16,50 €

Welsh rarebit avec jambon ou œuf / *Welsh rarebit with ham or egg*..... 17,50 €

Welsh rarebit complet (jambon, œuf) / *Welsh rarebit (ham, egg)*..... 18,50 €

Steak tartare hâché minute / *Minute chopped steak tartare*..... 20,00 €

Steak tartare mi-cuit hâché minute / *Half-cooked steak tartare*..... 21,50 €

Rôtisserie (coquelet chaque jour / le jeudi jour du marché selon arrivages) / *Rotisserie*..... 24,50 €

Gambas flambées au Pastis par 5 / *Gambas flambeed with Pastis per 5*..... 29,00 €

Filet de bœuf flambé sauce bourbon, sauce poivre / *Beef tenderloin flamed in green peppercorn bourbon sauce*.... 35,00 €

Émincé de filet de bœuf beurre moutarde / *Sliced beef tenderloin with mustard butter*..... 34,00 €

Pôelée de fraises, liqueur pêche & fraise et sa boule passion..... 14,00 €

Sautéed strawberries with peach and strawberry liqueur, served with a passion fruit sorbet

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier / *Crepe Suzette flamed with Grand Marnier*..... 14,00 €

Accompagnement au choix pour les spécialités - viandes & poissons

Choice of side dishes for specialties - meat & fish

Les Sports

café · brasserie / depuis 1911



MENU LES SPORTS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 32,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 26,00 €

Valable du lundi au vendredi midi (Hors jour fériés)

Valid from Monday to Friday at lunchtime (excluding public holidays).

ENTRÉES · STARTERS

*Beignets à la Romaine sauce tartare / Roman-style fried with tartar sauce

*Terrine à l'ancienne / Country-style terrine

*Oeuf mimosa / Mimosa egg

PLATS · DISHES

*Aile de raie (beurre noisette, câpres) / Skate wings (hazelnut butter, capers)

*Pavé de rumsteak sauce poivre / Rump steak cooked with plancha

*Coquelet à la rôtisserie / Rotisserie Cockerel

DESSERTS · DESSERTS

*Crème brûlée maison / Homemade Crème Brûlée

*Fromage blanc / Cottage cheese

*Mousse au chocolat maison / Chocolate mousse

Accompagnement au choix pour le menu / Choice of side dishes for the menu

POISSONS · FISH

Beignets à la Romaine sauce tartare / Roman-style fried with tartar sauce.....	18,00 €
Moules marinières / Mussels in white wine broth.....	18,50 €
Moules à la crème / Mussels with cream.....	19,50 €
Moules à la Provençale / Provençal-style mussels.....	19,50 €
Moules au Maroilles / Mussels with Maroilles.....	20,00 €
Moules des Sports (beurre d'escargot et crème) / Sports mussels (snail butter and cream).....	20,00 €
Fish and chips sauce tartare / Fish and chips, tartar sauce.....	19,00 €
Aile de raie (beurre noisette, câpres) / Skate wing (hazelnut butter, capers).....	21,50 €
Tomates, crevettes (2 pièces) / Tomatoes, shrimps (2 pieces).....	29,00 €
Dos de cabillaud meunière / Cod loin meunière.....	26,00 €
Dos de cabillaud à la normande / Normand cod loin.....	26,50 €
Tartare de saumon / Salmon tartar.....	26,00 €
Haddock poché, crème citronnée / Poached Haddock, lemon cream.....	29,00 €
Croquettes de crevettes (3 pièces) / Shrimp croquettes (3 pieces).....	32,00 €
La belle sole meunière classique / Sole meunière.....	41,00 €
Pavé de saumon fumé tiède, purée, sauce vierge / Warm smoked salmon steak.....	28,00 €
Filet de daurade à la plancha, sauce vierge et légumes d'été / Grilled sea bream fillet à la plancha.....	29,00 €
Gambas flambées au Pastis par 5 / Gambas flambeed with Pastis per 5.....	29,00 €
Filet de Saint-Pierre, légumes d'été et sauce curcuma / Saint-Pierre summer vegetables and tumeric sauce....	31,00 €

VEGGIE · VEGGIE

Risotto aux petits légumes / Risotto with little vegetables.....	18,00 €
--	---------

Nos sauces : poivre - moutarde - Maroilles - champignons - échalote (supplément sauce + 1,50 €)

Our sauces : pepper - mustard - Maroilles - Mushrooms - shallot (extra sauce + 1.50 €)

Les Sports

café · brasserie | depuis 1911

VIANDES · MEATS

Pavé de rumsteak à la plancha, beurre maître d'hôtel / Rump steak cooked with plancha, butter.....	20,00 €
Pavé de rumsteak sauce poivre / Rump steak with pepper sauce.....	21,50 €
Cheeseburger des Sports (pain signature, steak hâché, oignons, cheddar, cornichons, tomates).....	20,50 €
<i>Sports cheeseburger (signature bread, chopped steak, onions, cheddar, pickles, tomatoes)</i>	
Tête de veau (vinaigrette, gribiche) / Calf's head (vinaigrette, gribiche).....	24,00 €
Suprême de poulet de Licques rôti, sauce maroilles / Roasted chicken breast from Licques, maroilles sauce....	24,00 €
Rognons de veau, sauce moutarde / Veal kidneys, mustard sauce.....	24,00 €
Onglet poêlé à l'échalote / Pan-fried sirloin with shallots.....	29,00 €
Entrecôte cuite à la plancha / Entrecote cooked a la plancha.....	35,00 €
Filet de bœuf à la plancha, sauce poivre / Beef filet a la plancha, pepper sauce.....	34,00 €
Andouillette de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne / Andouillette from Troyes, old fashioned mustard sauce..	19,00 €
Carpaccio de bœuf (salade, parmesan, pesto) / Beef carpaccio.....	28,00 €
Potjevleesch, frites et salade / Potjevleesch, fries and salad.....	25,00 €
Foie de veau à la framboise / Veal liver with raspberries.....	24,00 €
Steak tartare hâché minute / Minute chopped steak tartare.....	20,00 €
Steak tartare mi-cuit hâché minute / Half-cooked steak tartare.....	21,50 €
Steak hâché minute / Minute chopped steak.....	18,00 €
Steak à cheval hâché minute / Minute chopped steak topped with a fried egg.....	19,00 €
Travers de porc grillés, sauce barbecue / Grilled pork ribs with barbecue sauce.....	28,50 €
Côte de veau cuite à la plancha / Veal chop cooked a la plancha.....	29,00 €
Côte de veau (crème champignons) / Veal chop (mushroom cream).....	31,00 €
Côte de bœuf (1 pers), sauce béarnaise / Prime rib (1 pers), Bearnaise sauce.....	46,00 €
Côte de bœuf (2 pers), sauce béarnaise / Prime rib (2 people), Bearnaise sauce.....	90,00 €
Côtes d'Agneau par 4 beurre Maître d'Hôtel / Lamb chops per 4 with Maître d'Hôtel butter	28,00 €
Ris de veau (crème champignons) / Veal sweetbreads (mushroom cream).....	42,00 €
Filet de bœuf flambé sauce bourbon / Beef tenderloin flamed in bourbon sauce.....	35,00 €
Émincé de filet de bœuf beurre moutarde / Sliced beef tenderloin with mustard butter.....	34,00 €
Rôtisserie (coquelet chaque jour / le jeudi jour du marché selon arrivages) / Rotisserie.....	24,50 €
<i>Le jeudi - merci de vous rapprocher de nos équipes pour connaître l'arrivage et le tarif.</i>	

Nos sauces : poivre - moutarde - Maroilles - champignons - échalote (supplément sauce + 1,50 €)
Our sauces : pepper - mustard - Maroilles - Mushrooms - shallot (extra sauce + 1.50 €)

MENU ENFANTS

PLAT + DESSERT : 13,00 €
Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

MENU TOUTOU

10 €

PLATS · DISHES

- *Mini cheeseburger frites / Little cheeseburger
- *Moules frites / Mussels and homemade fries
- *Fish and chips / Fish and chips
- *Steak hâché frites / Steak and homemade fries

DESSERTS · DESSERTS

- *Glace 1 boule / Ice cream 1 scoop
- *Crêpe sucre ou Nutella / Sugar or Nutella crepe

En choisissant ce menu, vous faites plaisir à votre compagnon et vous soutenez la SPA CANCHE AUTHIE : 50% du prix est reversé pour aider les animaux dans le besoin.

- *Eau à volonté / unlimited water
- *Boeuf haché ou blanc de poulet / Minced beef or chicken breast
- *Riz ou légumes / Rice or vegetables
- *Friandises / Dog treats

Selon la réglementation, la cuisson du steak haché pour enfant sera obligatoirement bien cuit.

Les Sports

café · brasserie / depuis 1911

FROMAGE GOURMAND · CHEESE

Plaisir de fin de repas, assiette de fromages (3 portions), selon arrivage / *Cheese plate per 3*..... 14,00 €

CAFÉ/THÉ GOURMAND

Café accompagné de douceurs sucrées / *Greedy coffee* : 10,00 €

Thé accompagné de douceurs sucrées / *Greedy tea* : 10,00 €

DESSERTS · DESSERTS

Tarte tatin maison (glace vanille - crème fraîche ou flambée au Calvados) / <i>Homemade tarte tatin</i>	9,50 €
Profiteroles au chocolat maison / <i>Homemade chocolate profiteroles</i>	11,00 €
Mousse au chocolat maison / <i>Homemade chocolate mousse</i>	7,50 €
Fromage blanc / <i>Cottage cheese</i>	8,50 €
Mille-Feuille pistache framboise / <i>Pistachio and raspberry mille-feuille</i>	12,00 €
Crème brûlée maison / <i>Homemade Crème Brûlée</i>	8,50 €
Brioche façon pain perdu et sa boule de caramel beurre salé / <i>Brioche with scoop of salted butter caramel</i>	9,50 €
Crêpe au sucre / <i>Sugar crepe</i>	4,50 €
Crêpe au chocolat ou Nutella / <i>Chocolate or Nutella crepe</i>	5,50 €
Crêpe Les Sports (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) / <i>Les Sports crepe (vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)</i>	9,50 €
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier / <i>Crepe Suzette flamed with Grand Marnier</i>	14,00 €
Gaufre au sucre / <i>Sugar waffle</i>	5,00 €
Gaufre au chocolat ou Nutella / <i>Chocolate or Nutella waffle</i>	6,00 €
Gaufre avec une boule vanille / <i>Waffle with vanilla ice cream</i>	8,50 €
Gaufre Les Sports (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) / <i>Les Sports waffle (vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)</i>	10,00 €
Gaufre flambée au Calvados / <i>Waffle flamed with Calvados</i>	10,00 €
Nougat glacé, coulis de framboise / <i>Iced nougat, raspberry coulis</i>	9,00 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) / <i>Dame blanche</i>	9,00 €
Baba au Rhum et sa glace rhum-raisin / <i>Rum baba with rum-grape ice cream</i>	12,00 €
Poire Belle-Hélène (vanille, poire, chocolat chaud, chantilly) / <i>Belle-Hélène pear (vanilla, pear, hot chocolate, whipped cream)</i>	10,00 €
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) / <i>Assortment of ice cream (3 scoops)</i>	7,50 €
Café ou chocolat liégeois / <i>Coffee or chocolate with chantilly</i>	9,50 €
Caramel liégeois / <i>Liège-style caramel sundae</i>	9,50 €
Colonel (sorbet citron, vodka) / <i>Colonel (lemon sorbet, vodka)</i>	11,00 €
Fraise Melba / <i>Strawberry Melba</i>	10,00 €
Salade de fruits exotiques / <i>Exotic fruit salad</i>	9,50 €
Pôlée de fraises, liqueur pêche et fraise et sa boule passion.....	14,00 €
<i>Sautéed strawberries with peach and strawberry liqueur, served with a passion fruit sorbet</i>	

Supplément glace ou chantilly + 1,00 € / *Extra ice cream or whipped cream + 1,00 €*

