











ENTREES FROIDES

Cold Starters


Roastbeef « Clubhouse » & sauce tartare  	24. ⁰⁰
Cœurs d'artichaut marinés, copeaux de Grana Padano et menthe fraîche  <i>Marinated artichoke hearts, Grana Padano cheese and fresh mint</i>	25. ⁰⁰
Fromage de chèvre gratiné au miel, pomme caramélisée et mesclun assaisonné <i>Goat cheese gratinated with honey, caramelized apple and mixed salad</i>	26. ⁰⁰
Ballotine de foie gras, pain brioche et chutney d'oignon rouge <i>Foie gras ballotine, brioche and red onions chutney</i>	29. ⁰⁰
Planchette de viande séchée <i>Air dried beef platter</i>	32. ⁰⁰
Planchette « Sporting » (2 personnes) <i>Jambon de Parme, Ventricina, Mortadella, Panzerotti Tomate et Mozzarella, Grana Padano olives all'Ascolana,</i>	45. ⁰⁰
Salade verte   <i>Green salad</i>	12. ⁰⁰
Salade Mêlée   <i>Mixed salad</i>	15. ⁰⁰

ENTREES CHAUDES

Hot Starters

Poulpes tièdes aux pommes de terre en persillade et olives Taggiasca <i>Warm octopus cuts with parsley potatoes and Taggiasca olives</i>	28. ⁰⁰
Mozzarella in carrozza, panée au panko, coulis de tomate et basilic frit <i>Mozzarella in carrozza, breaded with panko, tomato coulis and fried basil</i>	26. ⁰⁰
Foie de canard poêlé, mesclun au vinaigre de framboises, pomme caramélisée et pignons de pin <i>Pan-fried foie gras, mesclun with raspberry vinegar caramelized apple and pine nuts</i>	32. ⁰⁰
Potage du jour <i>Soupe of the day</i>	12. ⁰⁰
Minestrone maison aux croutons de pain aux herbes  <i>Croutons de pain aux herbes</i>	16. ⁰⁰

 sans gluten
no gluten





 sans lactose
no lactose

 végan
vegan





PÂTES

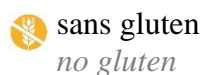
Pasta

Spaghetti Carbonara, recette originale à l'œuf et guanciale 	26. ⁰⁰
<i>Original recipe with egg and guanciale bacon</i>	
Spaghetti Bolognese 	24. ⁰⁰
Raviolis Caprese à la tomate et mozzarella et crème de fromage frais	28. ⁰⁰
<i>With tomato and mozzarella and fresh cheese cream</i>	
Lasagna maison gratinée au four	26. ⁰⁰
<i>Homemade and gratinated</i>	
Penne all'Arrabbiata 	24. ⁰⁰
Penne 3 Fromages et noix concassés (Tallegio, Gorgonzola, Grana Padano)	25. ⁰⁰
<i>Sauce with 3 cheeses and crushed walnuts</i>	
Penne « Sporting » au jambon cuit, crème, sauce tomate et piment piri-piri	26. ⁰⁰
<i>Cooked ham, cream, tomato sauce and piri-piri spice</i>	
Tagliolini au homard frais décortiqué 	39. ⁰⁰
<i>With fresh shelled lobster</i>	
Veuillez, s'il vous plait demander votre serveur pour les pâtes sans gluten <i>Please ask your waiter for the gluten free pasta</i>	

POUR LES ENFANTS

Kids corner

Penne au beurre	10. ⁰⁰
<i>With butter</i>	
Spaghetti Bolognese 	14. ⁰⁰
Nuggets & fries 	14. ⁵⁰
Petite pizza margherita	10. ⁰⁰
<i>Small Pizza margherita</i>	
Petite pizza margherita au jambon cuit	12. ⁰⁰
<i>Small Pizza margherita with ham</i>	



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan




Cher client, chère cliente


Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part



PLATS

Main courses

Roastbeef « Clubhouse », sauce tartare et pommes frites  	36. ⁰⁰
<i>With French fries and tartare sauce</i>	
Ragout de bœuf façon Grand-Maire et polenta crémeuse 	34. ⁰⁰
<i>Grand-Maire-style beef ragout and creamy polenta</i>	
Tartare de bœuf au couteau, saladine, pommes frites et focaccia	36. ⁰⁰
<i>Knife-cut beef tartare, salad, French fries and focaccia</i>	
Entrecôte de bœuf, pommes frites et légumes  sauces maison au choix : Poivre ou Béarnaise	46. ⁰⁰
<i>Beef Entrecote, French fries and vegetables sauce on your choice: Pepper or Bearnaise</i>	
Ossobuco de veau alla Milanaise et risotto au safran	36. ⁰⁰
<i>Veal osso buco Milanaise style and saffron risotto</i>	
Escalope de veau all'Ambrosiana, panné au panko façon et pommes frites 	52. ⁰⁰
<i>Veal escalope Ambrosiana-style, breaded with panko and French fries</i>	
Paillard de veau et beurre maison, pommes frites et légumes 	48. ⁰⁰
<i>Veal paillard and homemade butter, French fries and vegetables</i>	
Souris d'agneau cuit à basse température, semoule de couscous et légumes du jour	48. ⁰⁰
<i>Lamb shank cooked at low temperature, couscous semolina and vegetables of the day </i>	
Hamburger « Sporting », 100% bœuf, fromage Raclette oignons caramélisés feuille de salade, tomate, sauce maison and pommes frites	29. ⁰⁰
<i>Hamburger « Sporting », 100% beef, Raclette cheese, caramelized onions salad leaf, tomato, homemade sauce and French fries</i>	
Pavé de saumon, sauce Hollandaise, riz et légumes poêlés	38. ⁰⁰
<i>Salmon steak, Hollandaise sauce, rice and fried vegetables</i>	
Steak de choux fleurs grillé, sauce chimichurri et pommes frites  	32. ⁰⁰
<i>Grilled cauliflower steak, chimichurri sauce and French fries</i>	

 sans gluten
no gluten

 sans lactose
no lactose

 végan
vegan

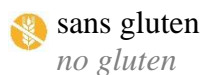
Dear customer,

If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you about the ingredients used in our dishes



PIZZA

Focaccina 	13. ⁰⁰
pâte à pizza, huile d'olive, origan <i>pizza dough, olive oil, oregano</i>	
Focaccina Primavera 	18. ⁰⁰
pâte à pizza, huile d'olive, origan <i>pizza dough, olive oil, rucola and cherry tomatoes</i>	
Focaccia alla Ligure (come a Recco)	22. ⁰⁰
pâte sans levure et stracchino <i>yeast-free dough and stracchino</i>	
Focaccia alla Ligure (come a Recco) au Jambon	26. ⁰⁰
pâte sans levure et stracchino et jambon cuit <i>yeast-free dough and stracchino and cooked ham</i>	
Portofino	22. ⁰⁰
sauce tomate, Stracchino et Pesto de basilic <i>tomato sauce, stracchino and basil pesto</i>	
Margherita	17. ⁰⁰
sauce tomate, mozzarella et basilic <i>tomato sauce, mozzarella and basil</i>	
Margherita Jambon	20. ⁰⁰
sauce tomate, mozzarella et jambon cuit <i>tomato sauce, mozzarella and cooked ham</i>	
Bologna	28. ⁰⁰
mozzarella, mortadella, Pesto de pistache et burrata <i>mozzarella, mortadella, Pistachio pesto and burrata</i>	
Napoli	24. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres et olives <i>tomato sauce, Mozzarella, anchovies, capers and olives</i>	
Marinara 	17. ⁰⁰
sauce tomate, anchois, câpres, ail, origan <i>tomato sauce, anchovies, capers, garlic and origan</i>	



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan



PIZZA

Capricciosa sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, cœur d'artichauts, olives Taggiasca <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke hearts and olives Taggiasca</i>	26. ⁰⁰
Diavola sauce tomate, mozzarella, salami piquant et origan <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami and origan</i>	20. ⁰⁰
Bufalina sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic <i>tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i>	24. ⁰⁰
Ortolana sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons sautés <i>tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant and sautéed peppers</i>	25. ⁰⁰
4 Formaggi mozzarella, gorgonzola, stracchino et copeaux de Grana Padano	24. ⁰⁰
Prosciutto e funghi sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons sautés <i>tomato sauce, Mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms</i>	24. ⁰⁰
Tonnara sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et origan <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and origan</i>	23. ⁰⁰
Pizza « Sporting » sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, mozzarella cerises, copeaux de Grana Padano et tomates cerises <i>tomato sauce, mozzarella, crued ham, rucola salad, cherry mozzarella, Grana Padano and cherry tomatoes</i>	28. ⁰⁰
Calzone Classico <i>pizza farcie avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés</i> <i>pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms</i>	26. ⁰⁰



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan