

RED EVENTS

L'équipe du RED vous propose
de privatiser le chapiteau pour
vos soirées privées



RED

RESTAURANT

RED GARDEN

du lundi au samedi, midi & soir
de 12h à 14h & de 19h à 01h

A PARTAGER

Patatas Bravas, sauce bravas	7 -
Beignets de courgettes sauce César	7 -
Œufs mimosas, façon grand mère	8 -
Houmous maison et toasts grillés	8 -
Fuet classique ou truffé (+1€)	8 -
Artichauts grillés	12 -
Os à moelle gouttière Sélection Frères Metzger	13 -
Couteaux en persillade	14 -
Pâté croûte Maison Canard & Foie gras	15 -
Jamon Iberico de Bellota 40 gr.	10 -
80 gr.	19 -
Planche de fromages à partager St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert	15 -

ENTREES

Velouté de châtaignes au foie gras	12 -
Foie gras Maison Chutney de fruits confits	15 -
Saumon fumé Maison (140g) Beurre et toasts grillés	15 -

SALADES

Salade Gourmande	Entrée : 13 - Plat : 21 -
Mesclun, foie gras, magret de canard, pignons de pins, croûtons, pickles d'oignons	
Salade Nordique	Entrée : 11 - Plat : 19 -
Mesclun de salade, croûtons, tomates, haricots verts, saumon fumé maison, œufs durs, vinaigrette citronnée	

FORMULE DU JOUR

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert 19 -

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert 21 -

Plat du jour 17 -

(Uniquement les midis de semaine hors jours fériés)



VIANDES

Ballotine de Volaille à la truffe d'été Purée maison, légumes & jus de viande	20 -
Tartare de bœuf, coupé au couteau Frites fraîches & salade	21 -
Burger du RED Pain boulanger, steak haché façon bouchère, cheddar fumé, tomate, pickles Frites fraîches & salade	21 -
Poitrine de Porc confite au Mi Brasa sauce gribiche Pommes de terre grenailles et légumes de saison	22 -
Roulé de veau fermier farci, caramélisé Ecrasé de pommes de terre	24 -
Noix d'entrecôte Argentine (env. 250gr) Frites fraîches, salade et sauce béarnaise	27 -
Picanha de bœuf Argentine (env. 250g) Frites fraîches, salade et sauce béarnaise	32 -

Côte de bœuf Aubrac maturée (env. 1,3kg) 80 -
Sélection METZGER
Servie dans son poêlon, avec pommes de terre grenailles
& sauce béarnaise



POISSONS

Pavé de cabillaud poché à l'huile fumée, Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison	25 -
Risotto de Homard Risotto arborio, coulis de langoustines & ½ homard	31 -



INCONTOURNABLES

Gratinée de ravioles aux morilles Salade verte	19 -
Camembert rôti Pommes de terre grenailles, jambon cru & salade verte	23 -

FROMAGES

Faisselle nature	5 -
crème ou coulis de fruits rouges	6 -
Saint Félicien affiné	Demi 5 - Entier 9 -
Comté 18 mois d'affinage Xavier Thuret MOF	8 -
Assortiment de fromages St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert	10 -

DESSERTS

Vacherin maison mangue-passion	7 -
Carpaccio d'ananas sorbet citron vert	8 -
Brioche perdue caramel beurre salé, glace vanille	8 -
Fondant au chocolat cœur fondant, cuit minute, glace vanille (environ 10 minutes)	9 -
Poire en trompe l'oeil Insert chocolat aux épices douces	9 -
Gaufre au sucre	7 -
Gaufre Nutella	8 -
Parfait glacé au Grand Marnier	8 -
Café gourmand	9 -

GLACES

1 boule	3 -
2 boules	5 -
3 boules	7 -
Vanille, chocolat, yaourt bulgare, abricot, citron vert, framboise	
Supplément : chantilly, coulis	1 -

MENU

Enfant

12 €

Steak haché façon bouchère
ou
Aiguillettes de poulet pané
+
1 boule de glace au choix
ou moelleux au chocolat

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4 -
Martini blanc, rouge 5cl	5 -
Porto rouge, blanc 4cl	5 -
Prosecco 10cl	5 -
Kir Cassis mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5 -
Champagne Gremillet Brut 12cl	12 -

VINS AU VERRE

BLANC MOELLEUX	12cl
IGP Côtes de Gascogne - 2022	6 -
Domaine Laffitte	
BLANC	12cl
AOP Viognier - 2023	5,5 -
Domaine de la Baume	
AOC Beaujolais - Marion - 2023	6 -
Domaine J-L Bourbon (Theizé)	
VDF 50/50 - 2023	6,5 -
Maison Louis Chêze	
AOP Chablis - 2022	8,5 -
ROUGE	12cl
AOC Beaujolais - Claudius - 2023	6 -
Domaine J-L Bourbon (Theizé)	
VDF Côte de Bœuf maturée - 2022	6,5 -
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2022	8,5 -
Maison Louis Chêze	
AOP Givry - Millebuis - 2022	9,5 -
ROSÉ	12cl
IGP Rose Bonbon - 2023	4,5 -
IGP Côtes de Thau - Désir de rosé - 2025	5 -
AOP Côtes de Provence - Cru classé	7 -
Château St Maur - 2023	

BIERES

BIERES PRESSIONS	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8 -	7 -
BS ambrée - 7°	4,5 -	9 -
Grolsch Blanche - 5,1°	4,5 -	8 -
Kasteel Rouge - 8°	5 -	9 -
Paix-Dieu Triple - 10°	5,5 -	10 -

BIERES BOUTEILLES	33cl
Desperados, Corona	7 -



BIÈRE DU MOIS ROUSSE PALE ALE - 6.5 %

Bouteille 25cl : 6€

Bouteille 75cl : 15€

A partager - Servie en seau à glace

BRASSERIE CAP D'ONA

Elue meilleure bière au monde



COCKTAILS

Aperol Spritz	9 -
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange	
La Madeleine	10 -
Amaretto, triple sec, jus d'ananas	
Hugo Spritz	10 -
Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse	
Moscow Mule	10 -
Vodka Zubrowka Biala, jus de citron vert, french ginger beer	
Caïpirinha (fraise / passion / framboise + 1 -)	10 -
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Cuba Libre	10 -
Sailor Jerry épicié, citron vert, Coca-Cola	
Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1 -)	10 -
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	
Monkey Mule	10 -
Monkey Shoulder, jus de citron, ginger beer	
Pina Colada	10 -
Rhum, jus d'ananas, lait de noix de coco	
Palm Garden	10 -
Hendricks, jus de citron, jus d'orange, grenadine	
Sex on the beach	12 -
Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas, jus de cranberry	
Le Red Star Martini	12 -
Vodka, Prosecco, purée pêche, sirop de cassis, citron vert, jus d'orange	
Cosmopolitan	12 -
Vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry	
Cocktail du moment	
Selon la créativité du barman - prix variable	

SANS ALCOOL

Bella Luna	6 -
Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert	
Tutti frutti	6 -
Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	
Virgin Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1 -)	6 -
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse	
Virgin Pina Colada	6 -
Jus d'ananas, lait de noix de coco, sirop de rhum	



LES BULLES

Vins blancs Pétillants	12cl	75cl
Cava Brut - Espagne		27 -
Prosecco - Italie	6 -	32 -
Champagnes		
Champagne GREMILLET Brut	12 -	70 -
Champagne DEUTZ Brut		90 -

ALCOOLS

	4 cl
Havana 3 ans, Zubrowka Biala	8,5 -
Monkey Shoulder	9 -
Sailor Jerry	9 -
Jägerbomb	10 -
Gin Hendrick's	10 -
Jack Daniel's	10 -
Glenfiddich 12 ans	10 -
Seccha de la Silva (rhum infuse cacao café)	11 -

DIGESTIFS

Limoncello di Capri 6cl	6 -
Get 27 & 31 4cl	8 -
Baileys 4cl	8 -
Génépi des pères Chartreux 4cl	8 -
Menthe poivrée Jacoulot 4cl	8 -
Poire 4cl	8 -
Chartreuse verte 4cl	10 -
Cognac VSOP 4cl	14 -



ELRED

1889

Mandarine 4cl	
Poire Williams 4cl	8 -
Abricot 4cl	
Coiron (liqueur de plantes) 4cl	

SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	2,5 -
Diabolo 30cl	3,5 -
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	
Fuze Tea, Schweppes tonic 25cl	4 -
Jus de fruit 30cl	4 -
Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,5 -
Perrier 33cl	4,5 -

Bière sans alcool – CAP D'ONA 25cl	4,5 -
------------------------------------	-------

EAUX

Evian 1L	5 -
Badoit 1L	6 -

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2 -
Café allongé, Noisette	2,2 -
Double Expresso, Grand crème	3,5 -
Thé ou Infusion « Dammann »	3,5 -