

RED EVENTS

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



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

7 -

sauce César

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 15 -
St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert

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 20 -
Purée maison, légumes & jus de viande

Tartare de bœuf, coupé au couteau 21 -

Frites fraîches & salade

Burger du RED 21 -

Pain boulanger, steak haché façon bouchère,
cheddar fumé, tomate, pickles

Frites fraîches & salade

Poitrine de Porc confite au Mi Brasa 22 -

sauce gribiche

Pommes de terre grenailles et légumes de saison

Roulé de veau fermier farci, caramélisé 24 -

Ecrasé de pommes de terre

Noix d'entrecôte Argentine (env. 250gr) 27 -

Frites fraîches, salade et sauce béarnaise

Picanha de bœuf Argentine (env. 250g) 32 -

Frites fraîches, salade et sauce béarnaise

Côte de bœuf Aubrac maturee (env. 1,3kg) 80 -

Sélection METZGER

Servie dans son poêlon, avec pommes de terre grenailles
& sauce béarnaise

POISSONS

Pavé de cabillaud 25 -

poché à l'huile fumée,
Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

Risotto de Homard 31 -

Risotto arborio, coulis de langoustines
& ½ homard

INCONTOURNABLES

Gratinée de ravioles aux morilles 19 -

Salade verte

Camembert rôti 23 -

Pommes de terre grenailles, jambon cru
& salade verte

FROMAGES

Faisselle nature 5 -
crème ou coulis de fruits rouges 6 -

Saint Félicien affiné Demi 5 -
Entier 9 -

Comté 18 mois d'affinage 8 -
Xavier Thuret MOF

Assortiment de fromages 10 -
St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert

DESSERTS

Vacherin maison 7 -
mangue-passion

Carpaccio d'ananas 8 -
sorbet citron vert

Brioche perdue 8 -
caramel beurre salé, glace vanille

Fondant au chocolat 9 -
coeur fondant, cuit minute, glace vanille
(environ 10 minutes)

Poire en trompe l'oeil 9 -
Insert chocolat aux épices douces

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	
IGP Côtes de Gascogne - 2022	6 -
Domaine Laffitte	
BLANC	
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 Chèze	
AOP Chablis - 2022	8,5 -
ROUGE	
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 Chèze	
AOP Givry - Millebuis - 2022	9,5 -
ROSÉ	
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		
Desperados, Corona	33cl	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 épicé, 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

	12cl	75cl
<u>Vins blancs Pétillants</u>		
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 -
Secha de la Silva (rum 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 -



Mandarine 4cl
Poire Williams 4cl
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 -