

RED GARDEN

TERRASSE
APERÔ
PETANQUE

Du lundi au samedi de 17h à 1h



RED OAK

RESTAURANT A LA BRAISE

DU LUNDI AU SAMEDI - MIDI & SOIR

RED FESTIF

TOUS LES
VENDREDIS
ET SAMEDIS
Jusqu'à 3h du matin

NOS TAPAS

Bol de frites croustillantes sauce béarnaise	6 -
Caviar d'Aubergine maison graines de sésame & toasts grillés	8 -
Beignets de courgettes sauce béarnaise	8 -
Œufs mimosas au thon	9 -
Fuet nature	10 -
Petits calamars à l'Andalouse Calamars farinés, frits, citron	12 -

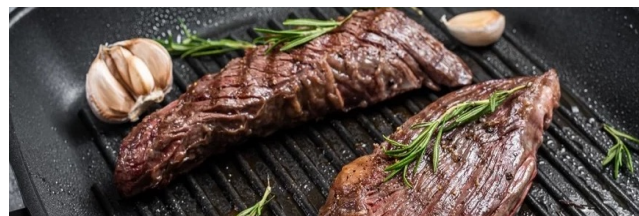
NOS PLANCHES

Italienne (2-3 personnes) Speck, mortadelle, artichauts marinés, petits poivrons farcis à la ricotta, tomates confites, olives, gressins	21 -
Charcuterie (3-4 personnes) Rosette, speck, mortadelle, jambon serrano cornichons	22 -

Mixte (4-5 personnes) Rosette, speck, mortadelle, jambon serrano cornichons, comté, tomme Catalane, fourme d'Ambert	32 -
---	------

NOS SALADES

Salade César Salade romaine, croûtons, œuf dur, poulet cornflakes, grana padano AOP, sauce César	18 -
Salade Italienne Salade romaine, burrata crémeuse, artichauts, tomates confites, olives, gressin	19 -



NOS VIANDES

Servies avec frites croustillantes & cœur de sucrose

Côte de cochon des Pyrénées & Aioli 800-900g 54 -
Sélection Guasch - 2 personnes - Servie avec frites salade**Saucisse Catalane** 18 -
Maison Guasch - env. 200g**Haut de cuisse de poulet** 21 -
Mariné à l'indienne**Burger du RED** 21 -
Pain boulanger, steak haché Black Angus
180 gr, cheddar fumé, tomates, pickles**Tartare de bœuf**, coupé au couteau 22 -**Ribs de cochon entier** - env. 300g 23 -
Marinés sauce barbecue**Tigre qui pleure** 25 -
Pièce de bœuf tranchée marinée
avec une sauce thaï épicée, servi chaud-froid
Riz thaï & sucrose**Planche de cochon & aioli** 25 -
Saucisse catalane, poitrine & pluma de cochon
Duroc**Bavette d'Aloyau**, Aberdeen Angus ~~27~~ 25 -
- env. 250g - Sauce au choix*Sauces*: aioli, béarnaise, moutarde, poivre, roquefort**Côte de bœuf VBF (au poids)** 80 - / kg
Dans son poêlon, pommes grenailles, sauce au choix

NOS POISSONS

Servis avec Riz Pilaf & légumes confits

Tartare de Saumon, ♥ 23 -
Citron, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin
Env. 180g, Servi avec frites & salade**Trio de gambas grillées**, sauce chimichurri 25 -**Tentacules de poulpe**, sauce chimichurri 25 -

NOS GRATINS

Gratin d'aubergines à la parmigiana 19 -**Gratin de macaronis** à la truffe d'été 22 -
& jambon truffé

NOS FROMAGES

Faisselle nature 5 -
crème ou coulis de fruits rouge 6 -**Saint-Félicien affiné** Demi 4,5 -
Entier 8 -**Comté 18 mois d'affinage** 8 -**Assortiment de fromages** 14 -
St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert

NOS DESSERTS

Churros Nutella 6 -**Dessert du jour** 6 -**Carpaccio d'ananas** 7 -**Gaufre au sucre** 7 -**Gaufre Nutella** 8 -**Brioche Perdue**, caramel beurre salé 8 -**Fondant au chocolat**,
cœur fondant, cuit minute
(env. 10 minutes) 9 -**Café gourmand** 8 -**Thé gourmand** 9 -

NOS GLACES

2 boules 5.5 -**3 boules** 7 -

Vanille, chocolat, citron vert, fraise, café

Supplément : chantilly, coulis (fruits
rouges ou fruits exotiques) 1 -

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 - 2025 Domaine Laffitte	6 -
--	-----

BLANC 12cl

AOP Viognier - 2025 Domaine de la Baume	5,5 -
AOC Beaujolais - Marion - 2023 Domaine J-L Bourbon (Theizé)	6 -
VDF 50/50 - 2023 Maison Louis Chèze	6,5 -
AOP Chablis - 2024	8,5 -

ROUGE 12cl

AOC Beaujolais - Claudius - 2023 Domaine J-L Bourbon (Theizé)	6 -
VDF Côte de Bœuf mûrée - 2024	6,5 -
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2024 Maison Louis Chèze	8,5 -
AOP Givry - Millebuis - 2023	9,5 -

ROSÉ 12cl

IGP Pays d'Oc - Les Espadrilles - 2025	4,5 -
IGP Méd. - Terrebonne - 2025	5 -
AOP Côtes de Provence - Cru Ste Victoire Château de la Galinière - 2025	7 -
Piscine de rosé - Ramatuelle 2025	7 -

BIERES

BIERES PRESSIONS 25cl 50cl

Francette Blonde - 5,1°	3,8 -	7 -
Ninkasi ambrée - 7°	4,5 -	8,5 -
Back to Basic Blanche - 5°	4,5 -	8,5 -
Back to Basic IPA - 5,5°	4,5 -	8,5 -
Red Cherry - 6.8°	4,8 -	9 -
Lefort Tripel - 8.8°	5,5 -	9,5 -

BIERES BOUTEILLES 33cl

Desperados, Corona	7 -
--------------------	-----



BIÈRE DU MOIS BLANCHE PÊCHE - 6.5 %

Bouteille 75cl : 15€
A partager - Servie en seau à glace

BRASSERIE CAP D'ONA
Elue meilleure bière au monde



COCKTAILS

Aperol Spritz 10 - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange
--

La Madeleine 10 - Amaretto, triple sec, jus d'ananas

Mules : Moscow / London / Monkey 10 - Vodka / Gin Hendricks / Monkey Shoulder 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 - Sailor Jerry, sucre roux, citron vert, menthe

Pina Colada 10 - Rhum blanc, jus d'ananas, purée de noix de coco, Malibu, sirop de sucre de canne

Palm Garden 10 - Hendricks, jus de citron, jus d'orange, grenadine

Hugo Spritz 11 - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Sex on the beach 12 - Vodka, liqueur de Chambord, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
--

Le Porn Star 12 - Vodka, Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shooter de Prosecco,

Red Sunset 12 - Vodka, purée de fraise, purée de passion, pulco citron vert, sirop de vanille & limonade
--

SANS ALCOOL

Virgin Sex on the beach 6 - Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry & crème de pêche

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 7 - 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	12cl	75cl
Champagne Château de l'Auche Blanc de noirs - Propriétaires récoltants Elevage long : 4 ans sur lies en bouteille, puis 6 mois de repos après dégorgement		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 (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 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 - BROOKLYN 33cl	6 -
-----------------------------------	-----

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 -