

## RED GARDEN

TERRASSE  
APERÔ  
PETANQUE

Du lundi au samedi de 17h à 1h



## RED OAK

RESTAURANT A LA BRAISE

DU LUNDI AU SAMEDI - MIDI &amp; SOIR

Nouveau

## LE CLUB

TOUS LES  
VENDREDIS  
ET SAMEDIS  
Jusqu'à 3h du matinA PARTAGER  
OU PAS!

<b>Bol de frites croustillantes</b> sauce béarnaise	6 -
<b>Tartinade du moment</b> graines de sésame & toasts grillés-	7 -
<b>Croquettes de cabillaud</b> au piment d'Espelette	8 -
<b>Œufs mimosas</b> au thon	8 -
<b>Légumes confits &amp; stracciatella</b>	9 -
<b>Calamars à l'Andalouse</b> Calamars farinés, frits, citron	12 -
<b>Jambon Pata Negra</b>	18 -

**Planche italienne, (2/3 personnes) 21 -**  
(Speck, mortadelle, artichauts marinés,  
tomates confites, olives, gressin)

## NOS GRATINS

<b>Gratin d'aubergines</b> à la parmigiana	19 -
<b>Gratin de macaronis</b> à la truffe d'été	21 -

## NOS SALADES

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



## VIANDES

Servies avec frites croustillantes &amp; cœur de sucrose

**Tomahawk de cochon des Pyrénées & Aioli 54 -**  
Sélection Guasch - 2 personnes - Servie avec frites salade

<b>Saucisse Catalane</b> Maison Guasch - env. 200g	18 -
<b>Haut de cuisse de poulet</b> Mariné à l'indienne	21 -
<b>Burger du RED</b> Pain boulanger, steak haché Black Angus 180 gr, cheddar fumé, tomates, pickles	21 -
<b>Tartare de bœuf</b> , coupé au couteau	22 -
<b>Ribs de cochon entier</b> - env. 300g Marinés sauce barbecue	23 -
<b>Tigre qui pleure</b> Pièce de bœuf tranchée marinée avec une sauce thaï épicée, servi chaud-froid Riz thaï & sucrose	25 -
<b>Planche de cochon &amp; aioli</b> Saucisse catalane, poitrine & pluma de cochon Duroc	25 -
<b>Faux Filet</b> , Simmental VBF - env. 250g Sauce au choix	27 -

*Sauces:* aioli, béarnaise, moutarde, poivre,  
chimichurri, vierge, roquefort

**Côte de bœuf VBF (au poids) 80 - / kg**  
Dans son poêlon, pommes grenailles, sauce au choix



## POISSONS

Servis avec Riz Pilaf &amp; légumes confits

<b>Filet de Saumon</b> , sauce vierge provençale	23 -
<b>Trio de gambas grillées</b> , sauce chimichurri	25 -
<b>Tentacules de poulpe</b> , sauce chimichurri	25 -

## FROMAGES

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

## DESSERTS

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

## GLACES

<b>2 boules</b>	5.5 -
<b>3 boules</b> Vanille, chocolat, citron vert, fraise, café	7 -

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

PRODUITS D'EXCEPTION  
A L'ARDOISE

Produits d'exception selon arrivage...

(Côtes de boeuf maturée, L-Bone, Tomahawk,  
Rognon de veau, Homard, Turbot, ...)

Rdv dans notre vitrine, tout près du Brasero !

MENU  
Enfants

12 €

Poulet grillé au braséro,  
ou  
Steak haché façon bouchère,  
Accompagnés de frites croustillantes  
ou légumes confits  
+  
1 boule de glace chantilly ou  
Churros nutella

# 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	6 -
Domaine Laffitte	

### BLANC 12cl

AOP Viognier - 2025	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 - 2024	8,5 -

### ROUGE 12cl

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

### ROSÉ 12cl

IGP Terrebonne - 2025	4,5 -
IGP Côtes de Thau - Désir de rosé - 2025	5 -
AOP Côtes de Provence - Cru Ste Victoire	7 -
Château de la Galinière - 2025	

## 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 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	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 -
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	

Pina Colada	10 -
Rhum blanc, jus d'ananas, purée de noix de coco	
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, liqueur de passion, purée de passion, sirop	
de vanille, shooter de Prosecco,	

### 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	12cl	75cl
Champagne GREMILLET Brut		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 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 -