

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 1h du matin

NOS TAPAS

- Bol de frites croustillantes

sauce béarnaise

6 -
- Caviar d'Aubergine maison

graines de sésame & toasts grillés

8 -
- Croquetas de morue - 8 pièces

sauce sweet chili

8 -
- Beignets de courgettes

sauce béarnaise

8 -
- Œufs mimosas au thon

9 -
- Petits calamars à l'Andalouse

Calamars farinés, frits, citron

12 -
- Crevettes tempura - 6 pièces

sauce sweet chili

13 -

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 & GRATINS

- 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 -
- Gratin d'aubergines à la parmigiana

19 -
- Gratin de macaronis à la truffe d'été

& jambon truffé

22 -



NOS VIANDES

Servies avec frites croustillantes & cœur de sucrine

Pièces à partager :

Découvrez notre vitrine de présentation et ses
belles pièces à partager... Côtes de bœuf,
tomahawk de cochon des Pyrénées, côtes de veau.
Selon arrivage (prix en vitrine).
Servi avec pommes grenailles

- Saucisse Catalane

Maison Guasch - env. 200g

18 -
- Haut de cuisse de poulet

Mariné à l'indienne

21 -
- Burger du RED

Pain boulanger, steak haché Black Angus
180 gr, cheddar fumé, tomates, pickles

21 -
- Tartare de bœuf, coupé au couteau

22 -
- Tigre qui pleure

Pièce de bœuf tranchée marinée
avec une sauce thaï épicée, servi chaud-froid
Riz thaï & sucrine

25 -
- Planche de cochon & aioli

Saucisse catalane, poitrine & pluma de cochon
Duroc

25 -
- Bavette d'Aloyau, Aberdeen Angus

- env. 250g - Sauce au choix

27 -

Planche mixte braséro 27 - / pers.
env. 320g - Haut de cuisse de poulet, merlan de
bœuf, magret de canard

Sauces: aioli, béarnaise, moutarde, poivre, roquefort
(supplément 1€)



NOS POISSONS

Servis avec Riz Pilaf & légumes confits

- Pavé de saumon, sauce vierge

22 -
- Tartare de saumon,

Env. 180g, Servi avec frites & salade

23 -
- Trio de gambas grillées, sauce chimichurri

25 -
- Tentacules de poulpe, sauce chimichurri

25 -

NOS FROMAGES

- Faisselle nature

crème ou coulis de fruits rouge

5 -
6 -
- Saint-Félicien affiné

Demi 4,5 -
Entier 8 -
- Comté 18 mois d'affinage

8 -
- Assortiment de fromages

St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert

14 -

NOS DESSERTS

- Churros Nutella

6 -
- Dessert du jour

7 -
- 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 -
- Baba au Rhum

Sailor Jerry, chantilly

10 -

NOS GLACES

- 1 boule

2 boules

3 boules

Vanille, chocolat, café, yaourt, citron vert,
citron jaune, fraise, framboise, cassis, noix
de coco

3 -
5.5 -
7 -
- Supplément : chantilly, coulis (fruits
rouges ou fruits exotiques)

1 -



MENU
Enfants
12 €

Poulet cornflakes,
ou
Steak haché façon bouchère,
Accompagnés de frites croustillantes
ou légumes confits
+
1 boule de glace ou
Churros nutella

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4 -
Martini blanc, rouge 5cl	5 -
Porto rouge, blanc 4cl	5 -
Kir Cassis mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5 -
Prosecco 10cl	6 -
Champagne Château de l'Auche 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 - 2025	6 -
Domaine J-L Bourbon (Theizé)	
VDF 50/50 - 2024	6,5 -
Maison Louis Chèze	
AOP Chablis - 2025	8,5 -
ROUGE	12cl
AOC Beaujolais - Claudius - 2024	6 -
Domaine J-L Bourbon (Theizé)	
VDF Côte de Bœuf maturée - 2024	6,5 -
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2024	8,5 -
Maison Louis Chèze	
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	7 -
Château de la Galinière - 2025	
Piscine de rosé - Les Espadrilles - 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 -	

SANS ALCOOL

Virgin Sex on the beach	6 -
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche	
Tutti frutti	6 -
Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	
Virgin Mojito	6 -
(fraise / passion / framboise / mangue + 1 -)	
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse	
Virgin Pina Colada	7 -
Jus d'ananas, purée de noix de coco, pulco citron, sirop de sucre de canne	
Virgin Spritz	7 -
Martini rouge 0%, eau gazeuse, orange	



COCKTAILS

Aperol Spritz (limoncello +1 -)	10 -
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange	
Mules : Moscow / London / Monkey	10 -
Vodka / Gin Hendricks / Monkey Shoulder, citron vert, french ginger beer	
Caïpirinha	10 -
(fraise / passion / framboise / mangue + 1 -)	
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Cuba Libre	10 -
Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola	
Mojito	10 -
(fraise / passion / framboise / mangue + 1 -)	
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, pulco citron	
Romy	10 -
Gin Hendrick's, sirop de sucre de canne, sirop de violette, jus de citron, eau gazeuse	
Basilic Smash	11 -
Gin Hendrick's, sirop de sucre de canne, basilic frais, jus de citron vert	
Hugo Spritz	11 -
Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe, citron jaune	
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	
Espresso Martini	12-
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, expresso	
Red Sunset	12 -
Vodka, purée de fraise, purée de passion, pulco citron vert, sirop de vanille & limonade	



LES BULLES

Vins blancs Pétillants	12cl	75cl
Prosecco - Italie	6 -	32 -
Champagnes		
Champagne Château de l'Auche	12 -	70 -
Blanc de noirs - Propriétaires récoltants		
Elevage long : 4 ans sur lies en bouteille, puis 6 mois de repos après dégorgement		
Champagne DEUTZ Brut		90 -

ALCOOLS

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 -
Chartreuse verte 4cl	10 -
Cognac VSOP 4cl	14 -

Mandarine 4cl	8 -
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,	4 -
Ginger beer 25cl	
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 -