

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 6 -
sauce béarnaise
- Caviar d'Aubergine maison 8 -
graines de sésame & toasts grillés
- Beignets de courgettes 8 -
sauce béarnaise
- Œufs mimosas au thon 9 -
- Fuet truffé 11 -
- Petits calamars à l'Andalouse 12 -
Calamars farinés, frites, citron

NOS PLANCHES

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

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

NOS SALADES & GRATINS

- Salade César 18 -
Salade romaine, croûtons, œuf dur,
poulet cornflakes, grana padano AOP,
sauce César
- Salade Italienne 19 -
Salade romaine, burrata crémeuse,
artichauts, tomates confites, olives, gressin
- Gratin d'aubergines à la parmigiana 19 -
- Gratin de macaronis à la truffe d'été 22 -
& jambon truffé



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,
Picanha de bœuf, T-bone, tomahawk de cochon des
Pyrénées, côtes de veau. (prix en vitrine)

- 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 -
- Tigre qui pleure 25 -
Pièce de bœuf tranchée marinée
avec une sauce thaï épicée, servi chaud-froid
Riz thaï & sucrine
- Planche de cochon & aioli 25 -
Saucisse catalane, poitrine & pluma de cochon
Duroc
- Faux-Filet Simmental, 27 -
- env. 250g - Sauce au choix
- Bavette d'Aloyau, Aberdeen Angus 27 -
- env. 250g - Sauce au choix

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

NOS POISSONS

Servis avec Riz Pilaf & légumes confits

Thon rouge de ligne
(méditerranée)

- Tataki de thon rouge, sauce vierge 27 -
- Pièce de thon rouge au Mi-Brasa 30 -
- Tartare de saumon, 23 -
Env. 180g, Servi avec frites & salade
- Trio de gambas grillées, sauce chimichurri 25 -
- Tentacules de poulpe, sauce chimichurri 25 -

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

NOS GLACES

- 2 boules 5.5 -
- 3 boules 7 -
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café,
yaourt, noix de coco, citron vert, citron,
fraise, framboise, cassis
- Supplément : chantilly, coulis (fruits 1 -
rouges ou fruits exotiques)



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 maturée - 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 25cl : ~~6€~~ 4,5€
Bouteille 75cl : ~~15€~~ 12€

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
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

Limuncello 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
1 8 8 9

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 -