VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE



RED

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI & SOIR

Des bons produits, du bon vin, des bons moments !

À PARTAGER OU EN ENTRÉE

Grattons Lyonnais 7 -
Père Anselme

Croquetas de morue - *8 pièces* 8 -
Maison Sibilia (Halle Paul Bocuse)

Beignets de courgettes 8 -
Sauce béarnaise

Crevettes tempura - *6 pièces* 13 -
Sauce sweet chili

Tresse de mozzarella, huile d'olive, 15 -
fleur de sel et poivre du moulin

Terrine de ris de veau au poivre vert 15 -
Maison Bobosse

ASSIETTES & PLANCHES

Assiette duo *au choix* 9 -
Jésus de Lyon cuit ou rosette ou saucisson beurre & cornichons

Pâté de campagne artisanal 10 -
Maison Guash

Terrine de ris de veau au poivre vert 15 -
Maison Bobosse

Planche Lyonnaise 16 -
Rosette, saucisson, Jésus de Lyon cuit, beurre et cornichons

Planche Canaille 22 -
Rosette, saucisson, Jésus de Lyon cuit, pâté de campagne, beurre et cornichons

NOS SALADES & GRATINS

Salade Caesar 18 -
Mélange de salade de saison, poulet cornflakes, croûtons, œuf dur, Grana Padano AOP, sauce César

Gratin de ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin (Label rouge) 21 -
Servi avec salade verte de saison

MENU Enfant

12 €

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

Jusqu'à 12 ans maximum

LES PLATS DU RED

Saucisson Lyonnais, sauce beaujolaise 19 -
Servi entier, avec gratin dauphinois
(& salade verte de saison sur demande)

Andouillette beaujolaise, à la crème de moutarde 23 -
Maison Bobosse – 100 % fraise de veau
Servie entière, avec gratin dauphinois
(& salade verte de saison sur demande)

Magret de canard, sauce aux 3 poivres Maison Rougié 23 -
Servi avec gratin dauphinois
(& salade verte de saison sur demande)

Cuisse de Pintade du Périgord noir, et son jus forestier 24 -
Servie avec gratin dauphinois
(& salade verte de saison sur demande)

Cassolette de Mont d'Or 24 -
Mont d'or rôti sur lit de pommes amandines & oignons confits.
Servi avec salade verte, Jésus de Lyon cuit

Pavé de saumon, sauce vierge 22 -
Servi avec riz pilaf & légumes confits

Trio de gambas grillées, sauce chimichurri 25 -
Servi avec riz pilaf & légumes confits

Tentacules de poulpe, sauce chimichurri 25 -
Servi avec riz pilaf & légumes confits

CÔTÉ BŒUF

Servis avec gratin dauphinois
(& salade verte de saison sur demande)

Burger du RED 21 -
Pain boulanger, steak haché Black Angus 180g, cheddar fumé, tomates, pickles

Pavé de rumsteck, beurre maître d'hôtel 23 -
VBF, sélection Guasch

Tigre qui pleure 26 -
Pièce de bœuf VBF tranchée, servie chaud-froid avec marinade thaï épicée.

LES CÔTES DE BŒUF



VBF · RACÉE FRAÎCHE OU MATURÉE

Faites votre choix directement dans notre vitrine de présentation…

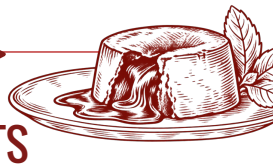
LES FROMAGES



Saint-Félicien affiné
Demi 4,5 -
Entier 8 -

Comté 8 -
18 mois d'affinage

Planche de Fromages 18 -
Tomme catalane & Comté 18m, Fourme d'Ambert



LES DESSERTS

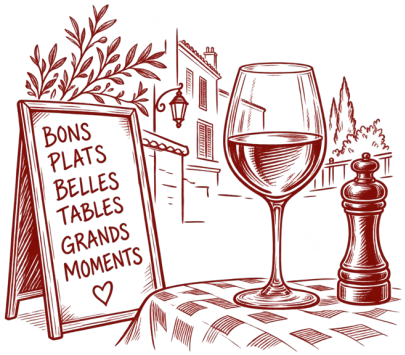
Tarte praline 7 -
Dessert du jour 7 -
Gaufre au sucre 7 -
Gaufre Nutella 8 -
Brioche perdue, caramel beurre salé 8 -
Fondant au chocolat, 9 -
cœur fondant, cuit minute (env. 10 minutes)
Café gourmand 8 -
Thé gourmand 9 -
Baba au rhum 10 -
Sailor Jerry, chantilly

LES GLACES



1 boule 3 -
2 boules 5,5 -
3 boules 7 -

Vanille, chocolat, café, yaourt, citron vert, citron jaune, fraise, framboise, cassis**Supplément : chantilly, coulis** 1 -
(fruits rouges ou fruits exotiques)



VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE



RED

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI & SOIR

Des bons produits, du bon vin, des bons moments !

APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4 -
Martini blanc, rouge 5cl	5 -
Porto rouge, blanc 4cl	5 -
Kir cassis mûre, framboise, pêche	5 -
Pétillant 12cl	6 -
Prosecco 10cl	6 -
Champagne Château de l'Auche 12cl	12 -

VINS AU VERRE

BLANC MOELLEUX

	12cl
IGP Côtes de Gascogne - 2025 Domaine Lafitte	6 -

BLANC

	12cl
AOP Viognier - 2025 Domaine de la Baume	5,5 -
AOC Beaujolais - Marion - 2025 Domaine J-L Bourdon (Théizé)	6 -
VDF 50/50 - 2024 Maison Louis Chèze	6,5 -
AOP Chablis - 2025	9,5 -

ROUGE

	12cl
AOC Beaujolais - Claudius - 2024 Domaine J-L Bourdon (Théizé)	6 -
VDF Côte de Bœuf maturée - 2024	8,5 -
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2024 Maison Louis Chèze	
AOP Givry - Millebuis - 2023	9,5 -

ROSÉ

	12cl
IGP Pays d'Oc - Les Espadrilles - 2025	4,5 -
IGP Médit. - Terrebonne - 2025	5 -
AOP Côtes de Provence - Cru Ste Victoire Château de la Galinière - 2025	7 -
Piscine de rosé - Les Espadrilles - 2025	7 -

BIÈRES



BIÈRES 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 -

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados, Corona	7 -

Bière sans alcool – BROOKLYN 33cl 6 -

COCKTAILS



Aperol Spritz (limoncello +1 -) 10 -
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

Mules : Moscow / London / Monkey 10 -
Vodka / Gin Hendrick's / Monkey Shoulder, citron vert, french ginger beer

Caipirinha 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

La Madeleine 11 -
Amaretto, triple sec , jus d'ananas

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

Cocktail du moment 12 -



Cocktails & bons moments !

LES BULLES



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

ALCOOLS

	4cl
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 infusé 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 -

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**

SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	2,5 -
Diabolo 30cl Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron…	3,5 -
Fuze Tea, Schweppes tonic, Ginger beer 25cl	4 -
Jus de fruit 30cl Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry	4 -
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,5 -
Perrier 33cl	4,5 -

EAUX

Evian 1L	5 -
Badoit 1L	6 -

BOISSONS CHAUDES



Expresso, Ristretto, Décaféiné
Café allongé, Noisette
Double Expresso, Grand crème
Thé ou Infusion « Dammann »