

TAPAS ESPAÑOLAS

DES BEAUX PRODUITS
À PARTAGER

*Aquí se
comparte la vida !*

Casa RED

— TAPAS & BAR —

NOS PRÉPARATIONS SONT QUOTIDIENNES,
ET PEUVENT ÊTRE AMENÉES À MANQUER.

MANGER
BOIRE
PARTAGER

L'ESPRIT
CASA RED



CHARCUTERIE

Les saveurs de l'Espagne

CHORIZO IBÉRIQUE – Saucisson de cochon ibérique, légèrement pimenté et coloré au piment doux

Env. 40 g 5 €

LOMO IBERIQUE – Filet de cochon séché

Env. 40 g 7 €

FUET – Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée – Spécialité de Catalogne

Env. 180 g 9 €

TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE – Pyrénées

Env. 150 g 11 €

PLANCHE DECOUVERTE – Boudin noir et blanc catalan, terrine au piment d'Espelette, jamón serrano, chorizo, soubressada, guindillas, cornichons

Env. 180 g 9 €



JAMÓN SERRANO RESERVA
30 mois d'affinage

40 g 7 €
80g 12 €

JAMÓN IBERICO DE JABUGO
38 mois d'affinage – Porc ibérique élevé au gland

10 € 18 €

*Un terroir
Une tradition
Une légende*

TAPAS FROIDES

Fraîcheur et authenticité

BOQUERONES – Anchois au vinaigre

8 pces 6 €

TOMME CATALANE – Fromage de vache au lait cru

80 g 7 €

ANCHOIS DE L'ESCALA – toasts & beurre

5 pces 9 €

MANCHEGO AOP – Fromage de brebis affiné

80 g 10 €

LÉGUMES

Le goût du soleil

PIMENTS PADRON – Piments verts doux, servis frites, fleur de sel et poivre du moulin

Env. 180 g 6 €

PATATAS BRAVAS – Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas

Env. 300 g 6 €

PATATAS AÏOLI – Pommes de terre sautées, aïoli

Env. 300 g 6 €

TAPAS CHAUDES

Générosité et convivialité

CHORIZETTE GRILLÉE – Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha

Env. 100 g 9 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRIQUE – Croquette au jambon ibérique

5 pces 10 €

SAUCISSE CATALANE – Saucisse maigre de porc poivrée et aïoli maison

Env. 180 g 12 €

TORPEDO DE CREVETTE – Sauce chile dulce

5 pces 13 €

CALAMARS À L'ANDALOUSE – Petits calamars farinés, frites, citron et aïoli

Env. 180 g 14 €

DESSERTS

Le petit plaisir sucré

CHURROS NUTELLA 6€

GAUFRE AU SUCRE 7€

GAUFRE AU NUTELLA 8€



Aquí se
comparte la vida!

CARTE DES BOISSONS

VINS & BULLES

Des verres à partager

ROUGES

12cl.

Btl.

Montelciego Crianza – DOC Rioja
Montecillo Ribera Duero Roble – 2016
Montecillo Reserva – 2017

5,5 € 27 €
6 € 35 €
7 € 42 €

VDF Côte de Bœuf maturée – 2024

6,5 € 32 €

ROSÉS

IGP Méd. – Terrebonne – 2025
AOP Côtes de Provence – Cru Ste Victoire
Château de la Galinière – 2025

5 € 25 €
7 € 35 €

BLANCS

12cl.

Btl.

Montecillo Blanc – 2023
AOP Viognier – 2025 - Domaine de la Baume
IGP Côtes de Gascogne – 2025
Domaine Laffitte (moelleux)
AOP Saint-Véran – 2024 - Domaine deux Roches

5,5 € 29 €
5,5 € 30 €
6 € 30 €
— 42 €

BULLES

Champagne Château de l'Auche
Champagne DEUTZ Brut

12 € 70 €
— 90 €

SANGRIA ROUGE

SANGRIA Rouge

20cl.

1 L.

6 €

25 €

APÉRITIFS

Pastis, Ricard – 2 cl. 4 €
Martini blanc, rouge – 5 cl. 5 €
Porto rouge, blanc – 4 cl. 5 €

BIÈRES

PRESSIONS

25 cl

50 cl

Francette Blonde – 5,1° 3,8 € 7 €
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 €

BOUTEILLES – 33 cl.

Bièrre Estrella Galicia 6 €
Bièrre Sans alcool - Estrella Galicia 5 €

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 €
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse
Fraise, passion, framboise ou mangue : +1 €
Virgin Spritz 7 €
Martini rouge 0 %, eau gazeuse, orange

SPRITZ

Aperol Spritz 10 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange
Limoncello : +1 €

Hugo Spritz 11 €
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse,
menthe, citron jaune

COCKTAILS

Mules : Moscow / London / Monkey 10 €
Vodka / gin Hendrick's / Monkey Shoulder, citron vert, French ginger beer

Caïpirinha 10 €
Cachaça, sucre de canne, citron vert
Fraise, passion, framboise ou mangue : +1 €

Cuba Libre 10 €
Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola

Mojito 10 €
Sailor Jerry, sucre roux, citron vert, menthe
Fraise, passion, framboise ou mangue : +1 €

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

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 11 €
Rhum infusé cacao café

DIGESTIFS

Limoncello di Capri – 6 cl. 6 €
AELRED – 4 cl. 8 €
Mandarine, poire Williams, abricot ou Coiron
(liqueur de plante)
Get 27 & 31 – 4 cl. 8 €
Baileys – 4 cl. 8 €
Génépi des pères Chartreux – 4 cl. 8 €
Menthe poivrée – 4 cl. 8 €
Chartreuse verte – 4 cl. 10 €
Cognac VSOP – 4 cl. 14 €

SOFTS

Sirop à l'eau – 30 cl. 2,5 €
Diabolo – 30 cl. 3,5 €
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron...
Fuze Tea, Schweppes tonic,
Ginger beer – 25 cl. 4 €
Jus de fruit – 30 cl. 4 €
Orange, ananas, tomate, pomme, fraise,
cranberry
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro – 33 cl. 4,5 €
Perrier – 33 cl. 4,5 €
Bièrre sans alcool BROOKLYN – 33 cl. 6 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.