

TAPAS

Planche de charcuteries	20€
<i>Rosette, jambon truffé, pâté croute, rillette d'oie, cornichon, pickles de légumes</i>	
Planche mixte	25€
<i>Rosette, jambon truffé, pâté croute, rillette d'oie, crottin de chèvre, fourme d'Ambert, St Nectaire fermier, cornichon, pickles de légumes</i>	
Planche de friture	25€
<i>Accras de morue, fingers de colin, oignon rings, poulet crousty, sauce asiatique</i>	
Samoussa boeuf et légumes	18€
<i>feuilles de sucrine, sauce asiatique</i>	
Pièce du boucher 400g (Charolais)	25€
<i>frites, sauce béarnaise</i>	
Côte de boeuf 1,3kg	75€
<i>frites, sauce béarnaise</i>	
Camembert rôti au feu de bois	20€
<i>Camembert, pommes grenailles, jambon cru</i>	
Encornet grillé à la planche	18€
<i>encornet grillé, beurre persillé</i>	
Assiette de saumon gravlax	14€
<i>crème aux airelles et toasts</i>	
Pommes coin de rue	9€
<i>sauce barbecue</i>	
Croque monsieur jambon truffé	15€

Toutes nos viandes sont d'origine française & UE

— PIZZAS A PARTAGER —

Margerita	12€
<i>Sauce tomate mijotée, mozzarella, olives noires</i>	
Regina	14€
<i>Sauce tomate mijotée, mozzarella, champignons frais, jambon cuit supérieur, olives noires</i>	
Tartufo	17€
<i>Crème fraîche épaisse, mozzarella, champignons frais, jambon cuit truffé « Maison Villani », olives noires</i>	
Veggie	14€
<i>Base tomate, légumes confits, emmental, mozza, roquette, tomates cerises</i>	
Bressane	16€
<i>Base crème, émince de poulet, échalotte confite, emmental, mozza, roquette, tomates cerises</i>	
3 fromages	14€
<i>Base crème, fourme d'Ambert, fromage à raclette, Reblochon</i>	
Picanté	14€
<i>Base tomate, chorizo picante, emmental, mozza, roquette, tomates cerises</i>	

— PLANCHES DE DESSERTS —

Planche de fruits	25€
<i>Ananas, fraise, pomme, fruit de la passion, raisins, kiwi</i>	
Planche de gaufres	30€
<i>Gaufre, Nutella, chantilly</i>	

LE BAR

LES APERITIFS

Pastis, Ricard	4€
Martini blanc ou rouge,	5€
Porto rouge	5€
Kir <i>Cassis, mûre, framboise, pêche</i>	5€
Kir pétillant <i>Cassis, mûre, framboise, pêche</i>	6€
Champagne Louis Constant <i>(coupe)</i>	12€

LES VINS AU VERRE

ROUGE	
Côtes du Rhône	5€
Beaujolais - Regnié	6€
Saint-Joseph <i>Domaine Novis</i>	9,5€
BLANC	
Chardonnay «Red Garden»	4€
Riesling 2022 <i>vin d'alsace</i>	5€
Vioigner 2022 <i>Domaine Preignes le Vieux</i>	5,5€
IGP Côtes de Gascogne 2022 «Charmes» <i>(moelleux)</i>	6€
Saint-Véran 2022 <i>Domaine de la Creuze Noire</i>	8€
ROSÉ	
Pays d'Oc «Red Garden»	4€
IGP Puech Haut Argali	7€

LES BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette <i>(Blonde) 5,1°</i>	3,8€	7€
BS ambrée 7°	4,5€	9€
Grolsch <i>(Blanche) 5,1°</i>	4,5€	8€
Slash <i>(Rouge)</i>	5€	9€
Paix-Dieu <i>(Triple) 10°</i>	5,5€	10€

LES BIERES BOUTEILLES

Brooklyn Lager <i>(sans alcool)</i>	6€
Desperados, Corona	7€

LES ALCOOLS

avec accompagnements

Whisky Grant's, Havana 3 ans, Zubrowka biala	8,5€
Sailor Jerry, Havana 7 ans	9€
Jack Daniel's, Glenfiddish 12 ans	10€
Gin Hendrick's	11€

LES COCKTAILS

Aperol Spritz	9€
<i>Apérol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo Spritz	12€
<i>Liqueur de fleurs de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse</i>	
Moscow Mule	10€
<i>Vodka Zubrowka biala, jus de citron vert, french ginger beer</i>	
Whiskey Sour	10€
<i>Whisky Grant's, sucre de canne, jus de citron jaune</i>	
Caïpirinha	10€
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	
Cuba Libre	10€
<i>Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-cola</i>	
Mojito	10€
<i>Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe</i>	
Mojito fraise	11€
<i>Havana 3 ans, sucre roux, purée de fraise, citron vert, menthe</i>	
Cucumber Hendrick's Tonic	12€
<i>Gin Hendrick's, tonic, concombre</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Apple Cobbler	5€
<i>Jus de pomme, jus de citron, Vanille</i>	
Virgin Mojito	6€
<i>Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse</i>	
Bella Luna	7€
<i>Jus d'orange, Jus d'ananas, citron vert</i>	

LES SOFTS

Sirop à l'eau (35cl)	2,5€
Diabolo (35cl)	3,5€
<i>Grenadine, menthe, fraise, pêche, Citron</i>	
Coca-cola, Coca-cola Zéro, Fanta Orange (33cl)	4,5€
Perrier (33cl)	4,5€
Fuze Tea, Schweppes tonic (25cl)	3,5€
Jus de fruit (Orange, ananas, tomate, pomme)	4€

LES EAUX

Evian (1L)	5€
Badoit (1L)	6€

NOS DIGESTIFS

Limoncello di Capri	6€
Get 27 & 31	7€
Baileys	7€
Chartreuse verte & jaune	7€
Génépi des pères Chartreux	7€
Poire	8€
Cognac	10€
Cognac - VSOP	14€

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, déca	2€
Café allongé, noisette	2€
Double expresso, café crème	3,5€
Thé ou infusion Compagnie Coloniale	3,5€

CARTE DES VINS

LES ROUGES

Morgon 2020 <i>domaine de la Combe au Loup</i>	31€
AOC Julié纳斯 2021 <i>«Château durette»</i>	37€
AOC Côtes du Rhône 2022 <i>Château Malijay</i>	29€
Château Mandirac 2021 <i>Corbière</i>	29€
Château les Pins 2017 <i>Côte de Roussillon village</i>	39€
AOC Gigondas 2021 <i>Château Malijay</i>	54€
Saint-Joseph 2021 <i>Domaine Novis</i>	58€
Haute Côte de Beaune <i>AOP - Cuvée du Menhir</i>	39€

LES BLANCS

Chardonnay "Red Garden"	20€
Terre Centrale 2020 <i>Roger Péguet</i>	31€
Saint-Véran 2022 <i>Domaine de la Creuze Noire</i>	42€
IGP Côtes de Gascogne 2022 <i>«Charmes» (moelleux)</i>	30€
Vioigner 2022 <i>Domaine Preignes le Vieux</i>	25€
Riesling 2022 <i>vin d'alsace</i>	25€

LES ROSES

Pays d'Oc «Red Garden» 2022	22€
Magnum	45€
Jeroboam	100€
IGP Puech-Haut 2021 - «Argali»	38€
Magnum	95€
Jeroboam	180€

LES CHAMPAGNES

Louis Constant (75cl)	75€
------------------------------	-----

RED EVENT'S

PROGRAMME DES EVENEMENTS

VENDREDI 1^{ER} DECEMBRE : *Opening avec UGO BADER*

Samedi 2 décembre : *DJ Alex Giacometti*

Jeudi 7 décembre : *DJ MYZE*

Vendredi 8 décembre : *DJ Malo Bertrand*

Samedi 9 décembre : *DJ Alex Giacometti*

Jeudi 14 décembre : *SOIREE ANNEES 80 by DJ LA BROCANTE*

Vendredi 15 décembre : *DJ*

Samedi 16 décembre : *DJ*

Mardi 19 décembre : *DJ Malo Bertrand*

Jeudi 21 décembre : *DJ HYPE*

Vendredi 22 décembre : *DJ D4VEED*

Samedi 23 décembre : *DJ BEKII*

Vendredi 29 décembre : *DJ*

Samedi 30 décembre : *DJ*

DIMANCHE 31 DECEMBRE

Réveillon de la St-Sylvestre
Apéritif & Menu de fête @ DJ
renseignement auprès de l'équipe