

# RED Garden



Grâce au savoir-faire de Gregor Engler, Maître Brasseur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux Français, sa volonté d'originalité, d'identité et de perfection, la Bière Cap d'Ona a su évoluer sans jamais perdre de vue ses valeurs premières

EXCELLENCE, CRÉATIVITÉ et AUTHENTICITÉ

Favorisant la qualité à la quantité, cette brasserie ultra novatrice a été élue MEILLEURE BIÈRE DU MONDE et plus de 50 fois Médaillée d'OR dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux ces dernières années.

## BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
CAP D'ONA – IPA BIO	4,5€	8,5€	16€

## BIÈRES BOUTEILLES

	25cl	75cl
CAP D'ONA - <b>Blonde BIO au seigle sans alcool</b>	6€	-
CAP D'ONA - <b>Blonde BIO Triple</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Blanche BIO Weizen</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Blonde au Banuyls sans gluten</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Rousse BIO sans gluten</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Ambrée BIO Triple</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Brune BIO au seigle</b>	7€	18€
CAP D'ONA - <b>Bière fruitée de saison du moment !</b>	10€	21€



## LES APERITIFS

<b>Pastis, Ricard</b> 2cl	4€
<b>Martini blanc, rouge</b> 5cl	5€
<b>Porto rouge / Porto blanc</b> 4cl	5€
<b>Prosecco</b> 10cl	5€
<b>Kir</b> Cassis, mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5€
<b>Champagne Gremillet Brut</b> (coupe) 10cl	12€

## LES VINS AU VERRE

### ROUGE

<b>Croix du sud - IPG 2023</b>	4.5€
<b>AOP Pic Saint Loup</b> - Les indomptables	5.5€
<b>Brouilly - "Pisse Vieille" - 2023</b> - Cuvée Janine	6€
<b>Saint-Joseph - AOC - 2022</b> - Domaine La Favière	8,5€

### BLANC

<b>Blanc Bec - IGP 2023</b>	4,5€
<b>Viognier - AOC - 2023</b> - Caprices d'Igneres	5,5€
<b>IGP Côtes de Gascogne 2022</b> - Domaine Laffitte (moelleux)	6€
<b>Saint-Véran 2022</b> - AOP "Tradition" - Domaine Deux Roches	8€

### ROSÉ

<b>Rose Bonbon - IGP 2023</b>	4,5€
<b>Côtes de Provence - Cuvée Equus</b>	6€
<b>IGP Puech-Haut « Argali » 2023</b>	7€

## LES BIERES PRESSIONS

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

## LES BIERES BOUTEILLES

<b>Desperados, Corona</b>	7€
---------------------------	----

## LES ALCOOLS

<b>Whisky Grant's, Havana 3 ans, Zubrowka biala</b>	8,5€
<b>Sailor Jerry</b>	9€
<b>Jägerbomb</b>	10€
<b>Gin Hendrick's</b>	10€
<b>Jack Daniel's, Glenfiddich 12 ans</b>	10€
<b>Secha de la Silva</b> (rhum infuse cacao café)	11€

## LES COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange	9€
<b>La Madeleine</b> - Amaretto, triple sec, jus d'ananas	10€
<b>Hugo Spritz</b> - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse	10€
<b>Moscow Mule</b> - Vodka Zubrowka biala, jus de citron vert, french ginger beer	10€
<b>Piña Colada</b> - Rhum, jus d'ananas, lait de noix de coco	10€
<b>Caïpirinha</b> - (fraise/ passion/ framboise + 1€) Cachaça, sucre de canne, citron vert	10€
<b>Cuba Libre</b> - Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola	10€
<b>Mojito</b> (fraise/ passion/ framboise + 1€) Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	10€
<b>Gin Hendrick's Tonic</b> - Gin Hendrick's, tonic, citron tranche	10€
<b>Sex on the beach</b> - Vodka, liqueur de chambord, jus d'ananas et Cranberry	12€
<b>Cocktail du moment</b> - La créativité du barman	prix variable

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> - (fraise/ passion/ framboise + 1€) Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse	6€
<b>Bella Luna</b> - Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert	6€
<b>Tutti frutti</b> - Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	6€
<b>Virgin Colada</b> - Lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille	6€

## LES SOFTS

<b>Sirop à l'eau</b> 30cl		3€
<b>Diabolo</b> 30cl Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron		3,5€
<b>Jus de fruit</b> Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry, mangue		4€
	25cl	50cl
Fuze Tea, Schweppes tonic	3,5€	5,5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	3,5€	5,5€
Perrier	3,5€	5,5€
Sprite	3,5€	5,5€

## LES EAUX

Evian 1L	5€
Badoit 1L	6€

# CHARCUTERIE

<b>FUET</b>		8€
Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée - Spécialité de Catalogne - Env. 180g - Maison LA JABUGUEÑA		
	40g	80g
<b>LOMO PATA NEGRA DE BELLOTA</b> - Filet de cochon séché	5€	8€
<b>CHORIZO IBERIQUE</b>	5€	9€
Saucisson de cochon ibérique, légèrement pimenté - 40g		
<b>JAMÓN SERRANO RESERVA</b> - 18 à 20 mois d'affinage	6€	11€
<b>JAMÓN PATA NEGRA DE JABUGO</b>	10€	19€
48 mois d'affinage - Porc ibérique élevé au gland		

## TAPAS FROIDES

<b>OEUFS MIMOSA</b>	6€
Demi œufs durs, farcis de mayonnaise, saupoudrés de jaunes d'œufs émiettés - 6 pces	
<b>QUESO ESCURADO CURADO</b>	9€
AOP - Tomme au lait cru de brebis - 10 mois d'affinage - 80g	

## TAPAS DE LA MER

<b>CALAMARS À LA ROMAINE</b> - Servis avec citron - 10 pces	8€
<b>ANCHOIS A L'HUILE</b>	10€
Filets d'anchois à l'huile - Maison Roque (Collioure) - 8 pces	
<b>SEICHES À LA PLANCHA</b>	13€
Petites seiches entières, huile vierge d'herbes fraîches	
<b>POULPE A LA GALLEGA</b>	15€

## TAPAS CHAUDES

<b>PATATAS BRAVAS</b>	7€
Pommes de terre rissolées préparées maison, servies avec sauce bravas - Env. 300g	
<b>BEIGNETS DE COURGETTE</b>	7€
Servis avec mayonnaise Caesar - 10 pces	
<b>CROQUETAS JAMÓN</b>	8€
Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique - 5 pces	
<b>CHORIZETTES GRILLÉES</b>	11€
Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha - Env. 150g	
<b>TENDERS DE POULET - Sauce Caesar</b>	12€
<b>FRITURE D'ARTICHAUT POIVRADE</b>	12€
<b>PIÈCE DE BOEUF</b> Env. 300g	20€
à partager servie sur planche, sauce béarnaise	

## DESSERTS

<b>PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER</b> (Prix par personne)	5€
Churros, fondant au chocolat, biscuit moelleux amande/framboise	
<b>PLANCHE DE CHURROS « fer à cheval » NUTELLA</b>	
<b>Solo</b> (5 pièces)	6€
<b>À partager</b> (20 pièces)	20€

## DIGESTIFS

<b>Limoncello di Capri</b>	6€
<b>Get 27 &amp; 31</b>	8€
<b>Baileys</b>	8€
<b>Génépi des pères Chartreux</b>	8€
<b>Menthe poivrée Jacoulot</b>	8€
<b>Poire</b>	8€
<b>Chartreuse verte</b>	10€
<b>Cognac</b>	10€
<b>Cognac - VSOP</b>	14€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, ristretto, décaféiné</b>	2€
<b>Café allongé, noisette</b>	2,2€
<b>Double expresso, grand crème</b>	3,5€
<b>Thé ou infusion "Dammann"</b>	3,5€

# CARTE DES VINS

## LES ROUGES

75cl

<b>IGP - Croix du Sud – 2023</b>	24€
<b>AOP - Côtes du Rhône - 2022 - Confidence</b>	32€
<b>Brouilly - “Pisse vieille” – 2023 - Cuvée Janine</b>	32€
<b>AOP - Pic Saint Loup– 2023 - Les indomptables</b>	34€
<b>Fleurie - AOP - “Zest of” – 2022</b>	35€
<b>Croze hermitage – AOP - 2023 - Domaine Revol</b>	35€
<b>AOC - Saint-Joseph – 2022- Domaine La Favière</b>	49€
<b>Croze hermitage - AOP - 2021 - De Yann Chave</b>	56€
<b>Côte Rôtie - AOC - 2021 - De Gisèle Vernay &amp; Sebastien Colombier</b>	83€
<b>Nuits Saint-Georges - AOC – 2017 - Famille Carabello Baum</b>	88€

## LES BLANCS

75cl

<b>Blanc Bec – IGP 2023</b>	24€
<b>AOC - Viognier 2022 - IGP - Domaine de la Baume</b>	30€
<b>IGP Côtes de Gascogne 2022 - « Domaine Laffitte » (moelleux)</b>	30€
<b>Saint-Véran 2022 - AOP « Tradition » - Domaine Deux Roches</b>	42€

## LES ROSES

75cl

<b>Rose Bonbon – IGP 2023</b>	24€
<b>Côte de Provence - Cuvée Equus</b>	32€
<b>IGP Puech-Haut 2021 - « Argali » 2023</b>	38€
<b>MIP – Côte de Provence</b>	42€
<b>Sainte Marguerite - Cuvée “Fantastique” – 2023</b>	55€
<b>Cru classé AOP - Côte de Provence</b>	

## LES CHAMPAGNES & PETILLANTS

75cl

<b>Cava Brut (vin blanc pétillant)</b>	27€
<b>Prosecco</b>	39€
<b>Champagne Gremillet</b>	70€
<b>Champagne Deutz Brut</b>	90€