

RED EVENTS

L'équipe du RED vous propose
de privatiser le chapiteau pour
vos soirées privées



RED GARDEN

du lundi au samedi soir
19h à 01h

A PARTAGER

Patatas Bravas , sauce bravas	7 -
Beignets de courgettes sauce César	7 -
Œufs mimosas , façon grand mère	8 -
Houmous maison et toasts grillés	8 -
Calamars à la romaine , citron	9 -
Artichauts grillés	12 -
Os à moelle goutière Sélection Frères Metzger	13 -
Tenders de poulet sauce Sweat & Sour	13 -
Couteaux en persillade	14 -
Pâté croûte Maison	15 -
Jamon Serrano 18 mois	40 gr. 8 - 80 gr. 14 -
Jamon Iberico de Bellota	40 gr. 10 - 80 gr. 19 -
Saumon fumé Maison (140g) Beurre et toasts grillés	15 -
Planche de fromages à partager St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert	15 -

SALADES

Salade César	Entrée : 10 - Plat : 18 -
Salade romaine, poulet cornflakes, croûtons, pickles d'oignons, copeaux de parmesan, sauce césar	
Salade nordique	Entrée : 11 - Plat : 19 -
Mesclun de salade, croûtons, tomates, haricots verts, saumon fumé maison, œufs durs, vinaigrette citronnée	

FORMULE DU JOUR

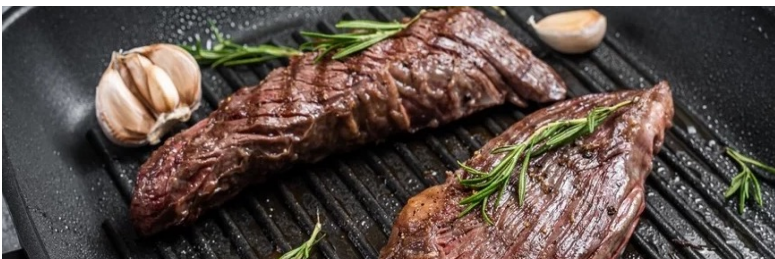
Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert 19 -

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert 21 -

Plat du jour 17 -

(Uniquement les midis de semaine hors jours fériés)



VIANDES

Pressé de Volaille mariné aux épices douces Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison	19 -
Tartare de bœuf , coupé au couteau Frites fraîches & salade	21 -
Burger du RED Pain boulanger, steak haché façon bouchère, cheddar fumé, tomate, pickles Frites fraîches & salade	21 -
Filet Mignon de Porc fumé maison, sauce gribiche Pommes de terre grenailles et légumes de saison	22 -
Roulé de veau fermier farci , caramélisé Ecrasé de pommes de terre	24 -
Bavette aloyau de bœuf Black Angus (env. 300gr) Frites fraîches, salade et sauce béarnaise	27 -
L-Bone de bœuf maturé Race normande (450/500g) Frites fraîches, salade et sauce béarnaise	35 -

Côte de bœuf à partager (env. 1,2kg) 75 -
Dans son poêlon, avec pommes de terre grenailles
& sauce béarnaise



POISSONS

Maigre sauvage entier, rôti (Sables-d'Olonne) Légumes de saison glacés au beurre	23 -
Pavé de cabillaud poché à l'huile fumé, Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison	25 -



INCONTOURNABLES

Gratinée de ravioles aux cèpes Salade verte	18 -
Camembert rôti Pommes de terre grenailles, jambon cru & salade verte	22 -

FROMAGES

Faisselle nature	5 -
crème ou coulis de fruits rouges	6 -
Saint Félicien affiné	Demi 5 - Entier 9 -
Comté 18 mois d'affinage Xavier Thuret MOF	8 -
Planche de fromages à partager St Félicien, Comté 18m, Fourme d'Ambert	15 -

DESSERTS

Carpaccio d'ananas sorbet citron vert	8 -
Brioche perdue caramel beurre salé, glace vanille	8 -
Fondant au chocolat cœur fondant, cuit minute, glace vanille (environ 10 minutes)	9 -
Gaufre au sucre Gaufre Nocciolata (pâte à tartiner Bio)	7 - 8 -
Parfait glacé au Grand Marnier	8 -
Café gourmand	9 -

GLACES

1 boule	3 -
2 boules	5 -
3 boules	7 -
Vanille, chocolat, yaourt bulgare, abricot, citron vert, framboise	
Supplément : chantilly, coulis	1 -

MENU

Enfant

12 €

Steak haché façon bouchère
ou
Aiguillettes de poulet pané
+
1 boule de glace au choix
ou moelleux au chocolat

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

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 10cl	12 -

Bières

BIERES PRESSIONS	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8 -	7 -
BS ambrée - 7°	4,5 -	9 -
Grolsch Blanche - 5,1°	4,5 -	8 -
Kasteel Rouge - 8°	5 -	9 -
Paix-Dieu Triple - 10°	5,5 -	10 -

BIERES BOUTEILLES

Desperados 33 cl, Corona 35,5 cl	7 -
----------------------------------	-----



BIÈRE DU MOIS BLANCHE BIO WEIZEN - 4.5 %

Bouteille 25cl : 6€

Bouteille 75cl : 15€

A partager - Servi en seau à glace

BRASSERIE CAP D'ONA
Elue meilleur bière au monde



Vins Au Verre

ROUGE	12cl
IGP Med - Nez Rouge 2023	4,5 -
AOP Pic Saint Loup - 2024	5,5 -
AOP Brouilly - "Pisse Vieille" 2023 - Janine	6 -
AOP Saint-Joseph 2022 - Dom. La Favière	8,5 -

BLANC	12cl
Chardonnay - Blanc Bec 2023	4,5 -
AOP Viognier 2023 - Caprices d'Igneres	5,5 -
IGP Côtes de Gascogne 2022	6 -
Dom. Laffitte (moelleux)	
AOP Saint-Véran 2022	8 -
Tradition - Dom. Deux Roches	

ROSÉ	12cl
IGP Rose Bonbon 2023	4,5 -
AOP Côtes de Provence - Cuvée Equus	6 -
IGP Puech-Haut Argali - 2023	7 -

Les bulles

Cava Brut (vin blanc pétillant)	27 -
Prosecco	32 -
Champagne Gremillet	70 -
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 -

Cocktails

Aperol Spritz	9 -
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange	

La Madeleine	10 -
Amaretto, triple sec, jus d'ananas	

Hugo Spritz	10 -
Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse	

Moscow Mule	10 -
Vodka Zubrowka Biala, 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 -
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	

Monkey Mule	10 -
Monkey Shoulder, jus de citron, ginger beer	

Pina Colada	10 -
Rhum, jus d'ananas, lait de noix de coco	

Palm Garden	10 -
Hendricks, jus de citron, jus d'orange, grenadine	

Sex on the beach	12 -
Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas, jus de cranberry	

Le Red Star Martini	12 -
Vodka, Prosecco, purée pêche, sirop de cassis, citron vert, jus d'orange	

Cosmopolitan	12 -
Vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry	

Cocktail du moment	
Selon la créativité du barman - prix variable	

Sans Alcools

Bella Luna	6 -
Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert	

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	6 -
Jus d'ananas, lait de noix de coco, sirop de rhum	

Digestifs

Limoncello di Capri 6cl	6 -
Get 27 & 31 4cl	8 -
Baileys 4cl	8 -
Génépi des pères Chartreux 4cl	8 -
Menthe poivrée Jacoulot 4cl	8 -
Poire 4cl	8 -
Chartreuse verte 4cl	10 -
Cognac VSOP 4cl	14 -



Mandarine 4cl	
Poire Williams 4cl	8 -
Abricot 4cl	
Coiron (liqueur de plantes) 4cl	



Cave à Vins

ROUGES	75cl
IGP Med - Nez Rouge - 2023	24 -
AOP - Côtes de Provence	35 -
Château St Maur 2024	

Vallée du Rhône	
AOP Côtes du Rhône - "Confidence" - 2023	32 -
Domaine Fond Croze	
AOP - Pic Saint Loup - 2024	34 -
Les indomptables	
AOP - Croze Hermitage - 2024	35 -
Domaine Revol	
AOC - Saint-Joseph - 2023	49 -
Domaine La Favière	
AOP - Croze Hermitage - 2023	56 -
Yann Chave	
AOC - Côte Rôtie - 2022	83 -
Gisèle Vernay & Sebastien Colombier	

Beaujolais	
AOC Brouilly - "Pisse vieille" - 2023	32 -
Cuvée Janine	
AOP - Fleurie - "Zest of" - 2022	35 -

Bourgogne	
AOP - Givry Millebuis - 2022	49 -

BLANCS	75cl
Chardonnay - Blanc Bec - 2023	24 -
AOC - Beaujolais Blanc - 2023	29 -
Domaine Dufour	
AOC - Viognier - 2024	30 -
Domaine de la Baume	
IGP - Côtes de Gascogne - 2023	30 -
« Domaine Laffitte » (moelleux)	
AOP - Louis Cheze 50/50 2023	39 -
AOP - Saint-Véran Tradition - 2023	42 -
Domaine Deux Roches	
AOP - Saint-Joseph - 2023	69 -
Stéphane Montez	

ROSÉS	75cl
IGP - Rose Bonbon - 2023	24 -
AOP - Côtes de Provence - 2024	35 -
Château St Maur	
AOP - Côtes de Provence - 2024	55 -
Sainte Marguerite - Cuvée "Fantastique"	
Cru classé	

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 – CAP D'ONA 25cl	4,5 -
---	--------------

Eaux

Evian 1L	5 -
Badoit 1L	6 -

Boissons chaudes

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2 -
Café allongé, Noisette	2,2 -
Double Espresso, Grand crème	3,5 -
Thé ou Infusion « Dammann »	3,5 -