



RED

GROUPES & ÉVÈNEMENTS

Deux espaces. Deux ambiances



RED RESTO

Déjeuners & Dîners
Cuisine gourmande
Ambiance chaleureuse



CASA RED

Bar à tapas
Vinos, cervezas & cocteles
Billard & Fléchettes
Concerts



FORMULES

À TABLE

FORMULE TRADI

27 €

ENTRÉE AU CHOIX

Petite salade lyonnaise

OU

Gâteau de foie de volaille

OU

Assiette de charcuterie de Sibilia

PLAT AU CHOIX

Saucisson lyonnais

sauce vigneronne

OU

Gratin de ravioles au Saint-Marcellin

OU

Fricassée de seiche en persillade

DESSERT MAISON AU CHOIX

Tarte à la praline

OU

Mont-Blanc

OU

Carpaccio d'ananas

FORMULE GOURMANDE

35 €

ENTRÉE AU CHOIX

Salade nordique

OU

Oeuf meurette

OU

Escargots de Bourgogne

PLAT AU CHOIX

Cuisse de pintade fermière

sauce forestière

OU

Magret de canard

sauce au poivre

OU

Pavé de saumon

sauce vierge

DESSERT MAISON AU CHOIX

Tarte à la praline

OU

Mont-Blanc

OU

Carpaccio d'ananas





FORMULES

DÎNATOIRE

FORMULE CANAILLE

23 €

À PARTAGER

Planche Canaille
*(rosette, Jésus de Lyon, terrine de campagne,
gratons lyonnais, beurre et cornichons)*

Croque-monsieur truffé
Saumon fumé & toasts

Cocotte de Mont d'Or
et accompagnements

Planche de gaufres
Nutella & caramel beurre salé

Supplément
Gâteau d'anniversaire +3€

FORMULE RED

29 €

À PARTAGER

Planche Canaille
Tresse de mozzarella & antipasti
Saumon gravlax
Escargots de Bourgogne

Tataki de thon
Saucisson lyonnais
Magret de canard
Gratin forézien

Planche de gaufres
Nutella & caramel beurre salé

Supplément
Gâteau d'anniversaire +3€





FORMULES

BOISSONS

Choisissez l'une de nos trois formules boissons

FORMULE
10€
par personne

APÉRITIF

1 pichet pour 4
Kir - 1L,
bière blonde pression ou soft
1,5L

VIN

1 bouteille pour 4 au choix

Rouge : Nez rouge - IGP Med.

Blanc : Les Turitelles-Altignac
Chardonnay IGP OC

Rosé : Terrebonne - IGP Med.

FORMULE
14€
par personne

APÉRITIF

1 pichet pour 3
Kir - 1L,
bière blonde pression ou soft
1,5L

VIN

1 bouteille pour 3 au choix

Rouge : Nez rouge - IGP Med.

Blanc : Les Turitelles-Altignac
Chardonnay IGP OC

Rosé : Terrebonne - IGP Med.

FORMULE
18€
par personne

APÉRITIF

1 pichet pour 3
Kir - 1L,
bière blonde pression ou soft
1,5L

VIN

1 bouteille pour 3 au choix

Rouge : Pic Saint Loup

Les Indomptables

Blanc : Mâcon-Villages

Rosé : Cru Sainte Victoire

Château de la Galinière

BOISSONS CHAUDES

INCLUSES DANS TOUTES NOS FORMULES



FORMULE 20€/P

- Pan con tomate
 - Planche de charcuteries espagnoles
(chorizo, soubressade, jambon serrano, boutifarre...)
 - Terrine au piment d'Espelette
 - Tomme catalane
 - Piments Padrón
 - Patatas bravas
 - Croquettes de jambon
 - Saucisse catalane
-
- Churros Nutella

Supplément

Gâteau d'anniversaire +3€

FORMULE 30€/P

- Pan con tomate
 - Planche de charcuteries ibériques (*jambon ibérique de Jabugo, lomo ibérico, boudin ibérique de gland, soubressade ibérique...*)
 - Œufs mimosas
 - Boquerones
 - Manchego
 - Croquettes de jambon
 - Patatas bravas
 - Terrine au piment d'Espelette
 - Piment Padrón
 - Calamars à l'andalouse
 - Croquettes de chipirons à l'encre de seiche
-
- Churros Nutella & cheesecake basque

Supplément

Gâteau d'anniversaire +3€

FORFAITS BOISSONS

5€

1 pichet d'1.5L de bière
OU
1L de Sangria pour 4
OU
1 bouteille de vin pour 4

10€

1 pichet d'1.5L de bière
OU
1L de Sangria pour 4
ET
1 bouteille de vin pour 4

15€

2 pichets d'1.5L de bière
OU
2L de Sangria pour 4
ET
1 bouteille de vin pour 4

*Avec les formules, Pichet de soft 1L au choix: 6€
Boissons chaudes incluses dans tous les forfaits boissons*

