

LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON (~160g) Huile d'olive, ciboulette, baies roses, salicornes, oignons rouges, citron, toasts. <i>Chablis Domaine J. Moreau et Fils - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	17,50€
TOMATES ET BURRATA Tomates kumato, burrata, sorbet balsamique, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais. <i>Naturalys Chardonnay - Gérard Bertrand BIO - IGP Pays D'OC - 5,50€</i> ȡ	17,50€
TRILOGIE MINI RED BURGERS Red cheese, burger poivre, burger mayonnaise moutardée. <i>Château Puy Castera - Haut Médoc - AOP Bordeaux - 7,00€</i> ȡ	16,00€
ACCOMPAGNEMENT ENTRÉE : 4,00€ / L'UNITÉ	

LES SALADES FRAÎCHES

SALADE VÉGÉTARIENNE Betterave, radis pastèque, chou rouge, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, tomates kumato, champignons, vinaigrette, huile basilic. <i>Mâcon Verzé 'Croix Jarrier' - Vignerons des Terres Secrètes - Bourgogne - 8,00€</i> ȡ	19,50€
SALADE CHÈVRE CHAUD Fromage de chèvre sur toasts, miel d'Acacia, figues, tomates kumato, noix, vinaigrette, huile basilic, ciboulette. <i>Naturalys Chardonnay - Gérard Bertrand BIO - IGP Languedoc - 5,50€</i> ȡ	20,50€
SALADE DE GÉSISERS Gésiers de poulet confits déglacés au vinaigre de framboise, tomates kumato, parmigiano reggiano. <i>Mâcon Verzé 'Croix Jarrier' - Vignerons des Terres Secrètes - Bourgogne - 8,00€</i> ȡ	20,50€
SALADE CÉSAR Emincé de poulet, sauce césar, croûtons, tomates kumato, parmigiano reggiano, vinaigrette, huile basilic. <i>CJVT, Côtes du Rhône Village - AOP Vallée du Rhône - 5,50€</i> ȡ	21,50€
SALADE CAPRESE Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates kumato, vinaigrette, huile basilic, ciboulette. <i>Naturalys Chardonnay - Gérard Bertrand BIO - IGP Languedoc - 5,50€</i> ȡ	21,50€
SALADE FRISÉE AUX LARDONS <i>Supp.œuf fermier 2,00€</i> Lardons, croûtons, champignons, crème fraîche, huile basilic, ciboulette. <i>Pinot Noir Médaille d'or - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 6,50€</i> ȡ	19,50€
SALADE DE SCAMPIS FRITS Scampis frits, tomates kumato, citron, parmigiano reggiano, vinaigrette, huile basilic. <i>Naturalys Grenache - Gérard Bertrand BIO - IGP Pays D'OC - 5,50€</i> ȡ	24,50€
SALADE DE BŒUF THAI Faux-filet de bœuf finement tranché (cuit bleu ou saignant), vinaigrette, sauce Red Beef Thai (sauce froide légèrement relevée), huile basilic, tomates kumato, parmigiano reggiano. <i>Chablis Domaine J. Moreau et Fils - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	25,50€

LES VIANDES CRUES TARTARES & CARPACCIOS

LES TARTARES...

FILET AMÉRICAIN (Viande hachée) (~220g) Préparé ou non par nos soins, cru ou poêlé. <i>Pinot Noir Médaille d'or - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 6,50€</i> ȡ	22,50€
TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~220g) Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé. <i>CJVT, Côtes du Rhône Village - AOP Vallée du Rhône - 5,50€</i> ȡ	25,50€
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE (~240g) Saumon Label Rouge, huile basilic, ciboulette, baies roses, citron, salicornes, oignons rouges, vinaigrette passion, toasts. <i>Chablis Domaine J. Moreau et Fils - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	26,50€

LES CARPACCIOS...

RED BEEF Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic. <i>Pinot Noir Médaille d'or - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 6,50€</i> ȡ	21,50€
ITALIE Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic. <i>CJVT, Côtes du Rhône Village - AOP Vallée du Rhône - 5,50€</i> ȡ	21,50€
MOZZARELLA Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic, huile basilic. <i>Up Ultimate Provence Château de Berne - AOP Provence - 6,50€</i> ȡ	22,50€
LE SAUMON Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, jus d'agrumes, salicornes, citron, huile basilic. <i>Chablis Domaine J. Moreau et Fils - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	23,50€

LES RED BURGERS

Supplément œuf fermier +2,00€ / supplément lard +2,00€

RED CHICKEN BURGER Filet de poulet grillé (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise moutardée. <i>Les Déesses Muettes Exception Les Caves Adam - AOP Languedoc-Roussillon - 5,90€</i> ȡ	19,50€
RED CHEESE BURGER Steak haché pur bœuf (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine. <i>Château Puy Castera - Haut Médoc - AOP Bordeaux - 7,00€</i> ȡ	21,50€
BIG RED CHEESE BURGER 2 Steaks hachés pur bœuf (~ 200g chacun), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine. <i>Château Puy Castera - Haut Médoc - AOP Bordeaux - 7,00€</i> ȡ	25,50€
SPÉCIAL BURGER POIVRE Steak haché pur bœuf (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise poivrée. <i>Crozes Hermitage Calunas - AOP Vallée du Rhône - 6,00€</i> ȡ	21,50€
SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN Filet américain poêlé (~ 200g), pain Red Beef, roquette, tomates, parmigiano reggiano, sauce américaine. <i>La Consulta - Argentine - 5,00€</i> ȡ	21,50€
SPÉCIAL BURGER SAUMON Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomates, citron, basilic frais, béarnaise. <i>Mâcon Verzé 'Croix Jarrier' - Vignerons des Terres Secrètes - Bourgogne - 8,00€</i> ȡ	26,90€
BURGER VÉGÉTARIEN Poêlée de légumes du jour et de pleurotes, pain Red Beef, huile basilic, tomates confites, basilic frais. <i>Supplément tranche de chèvre + 1,50 €</i> <i>Marsannay 'Vieilles Vignes' - Domaine Collotte - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	18,00€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHOIX, UNE SALADE VERTE ET UN ACCOMPAGNEMENT.

LA SALADE PEUT-ÊTRE REMPLACÉE PAR UN ACCOMPAGNEMENT.

L'INCONTOURNABLE BŒUF

OS A MOËLLE 1 pièce - en accompagnement d'une viande - 2 pièces -	6,00€ 10,50€
CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250g) Certifié Angus Irlande <i>Les Déesses Muettes Exception Les Caves Adam - AOP Languedoc-Roussillon - 6,00€</i> ȡ	25,50€
ENTRECÔTE DE BŒUF (~300g) Certifié Angus Irlande - Persillé, ce morceau est très savoureux. <i>Or et Azur Gérard Bertrand BIO - AOP Languedoc-Roussillon - 5,90€</i> ȡ	33,50€
FILET DE BŒUF (~220g) Origine France <i>« L de Louvière » Pessac-Léognan - AOP Bordeaux - 8,00€</i> ȡ	34,00€
TAGLIATA DE BŒUF (~250g) Certifié Angus Irlande - Cœur de rumsteak, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic. <i>Pinot Noir Médaille d'or - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 6,50€</i> ȡ	26,50€
CÔTE DE BŒUF (~450g ET 500g) Certifié Angus Irlande - Persillé, ce morceau est très savoureux. <i>Marsannay 'Vieilles Vignes' Domaine Collotte - AOP Bourgogne - 6,50€</i> ȡ	36,50€
T-BONE STEAK (~450g ET 500g) Origine Luxembourg - Tendreté du filet et saveur du faux-filet <i>La Consulta - Argentine - 5,00€</i> ȡ	36,50€
BAVETTE DE BŒUF (~250g) Certifié Angus Irlande - Tendre et juteuse. <i>Or et Azur Gérard Bertrand BIO - AOP Languedoc-Roussillon - 5,90€</i> ȡ	22,50€

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

FAUX FILET GRILLÉ (~220g) – Origine France - quantité limitée Sauce au choix, frites et salade.	19,50€
---	---------------

À LA MER CUISSON AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL

SAUMON (250g) Filet de saumon frais. <i>Naturalys Chardonnay - Gérard Bertrand BIO - IGP Languedoc - 5,50€</i> ȡ	26,50€
DORADE (600-800g) Dorade royale entière, fraîche et grillée. <i>Chablis Domaine J. Moreau et Fils - AOP Bourgogne - 7,50€</i> ȡ	25,00€
BROCHETTES DE SCAMPIS GRILLÉS (2 pièces) <i>Up Ultimate Provence Château de Berne - AOP Provence - 6,50€</i> ȡ	25,50€

- LES ACCOMPAGNEMENTS -

Frites - Pommes de terre rattes - Ecrasé de pommes de terre - Riz Basmati -
Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Epinards à l'ail - Maïs grillés

- NOS SAUCES MAISON -

Crème champignons - Poivre - Roquefort - Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) -
Red Beef thai (sauce froide légèrement relevée) - Beurre maître d'hôtel - Béarnaise

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES Fruits secs et toasts..... <i>Château Puy Castera - Haut Médoc - AOP Bordeaux - 7,00€</i> ȡ	11,00€
--	---------------

ÎLE FLOTTANTE	9,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9,50€
TIRAMISU sans alcool	9,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS selon saison	9,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS avec une fondue au chocolat + chantilly	10,50€
MILK SHAKE (Lait + Glace) - Choisissez votre parfum de glace !	9,50€
FONDANT AU CHOCOLAT , boule de glace vanille - 15 mn de préparation.	10,50€
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly.	9,50€
DAME GOURMET Glace vanille et glace caramel beurre salé, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly.	9,50€
BANANA SPLIT Banane, glace fraise, vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly.	9,50€
*GLACE Vanille, fraise, chocolat, café, pistache...	la boule 2,80€
*SORBET Framboise, citron, melon...	la boule 2,80€
CAFÉ GOURMAND Café et assortiment de desserts.	8,50€
THÉ GOURMAND Thé et assortiment de desserts.	9,00€
COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE	11,50€

* MAÎTRE ARTISAN GLACIER-GLACE DES ALPES

ȡ VIN AU VERRE : 15cl.

ȡ PLAT VÉGÉTARIEN

- ALLERGÈNES -

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales

2. Crustacés et produits à base de crustacés

3. Œufs et produits à base d'œufs

4. Poissons et produits à base de poissons

5. Arachides et produits à base d'arachides

6. Soja et produits à base de soja

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits

9. Céleri et produits à base de céleri

10. Moutarde et produits à base de moutarde

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2

13. Lupin et produits à base de lupin

14. Mollusques et produits à base de mollusques