

- CUISINER - LA VIANDE DE BŒUF

POELER :

Saisir la viande à feu vif, puis réduire la température et laisser cuire la pièce dans la matière grasse.

GRILLER :

Saisir rapidement la viande à feu très vif sur un grill ou dans une poêle sans matière grasse.

NOS CONSEILS :

- Choisir une poêle aux dimensions de la pièce de viande.
(pas trop grande pour éviter que les corps gras brûlent sur la surface)
- Pour être parfaitement saisie, la viande doit grésiller au contact de la chaleur.
Pour retourner une pièce de viande, utiliser une pince à viande ou une spatule plutôt qu'une fourchette.
- Piquer la viande pour lui faire perdre son jus.
- Pour préserver la tendreté et la saveur de la viande, pensez à R comme repos.
(repos avant de cuire et repos après cuisson)
- Le temps de repos doit être égal au temps de cuisson.
- Saler et poivrer en fin de cuisson.

- TEMPS DE CUISSON - POUR UN MORCEAU DE BŒUF

BLEU

6 min d'un côté, 3 à 4 min de l'autre*

SAIGNANT

6 min d'un côté, 4 à 5 min de l'autre*

À POINT

7 min d'un côté, 5 à 6 min de l'autre*

BIEN CUIT

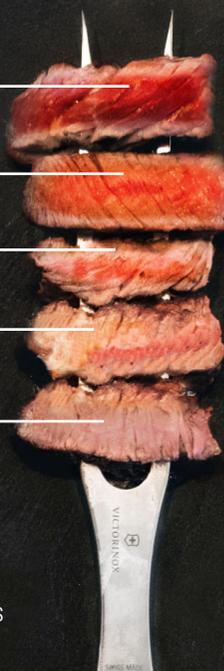
8 min d'un côté, 6 à 7 min de l'autre*

TRÈS CUIT

9 min d'un côté, 7 à 8 min de l'autre*

*temps de cuisson pour un steak de 2,5cm d'épaisseur

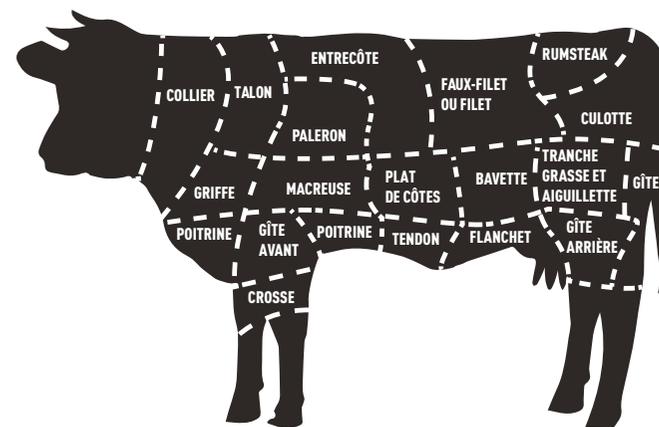
Notre équipe reste disponible pour toutes questions



RED BEEF

LA VIANDE À L'ÉTAT SAUVAGE®

- LES MORCEAUX DE BŒUF -



SERVICE DRIVE
VOTRE COMMANDE
à emporter

RED BEEF THIONVILLE
Centre Commercial GERIC
Rue du Maillet BP 70048
57100 Thionville
T 03 82 50 98 64
à partir de juin

RED BEEF SEMECOURT
Voie Romaine
57280 Semecourt
T 03 87 51 20 04
à partir de juin

RED BEEF NANCY
6 Avenue des Erables
54180 Houdemont
T 03 83 57 59 75

Toutes les informations sur : www.redbeef.fr

- BOISSONS -

SOFTS

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO	50cl - 3,30€
ICE TEA	50cl - 3,30€
ORANGINA	50cl - 3,40€
SAN PELLEGRINO	50cl - 2,50€
VITTEL	50cl - 2,00€

LES VINS
ROUGE / ROSÉ / BLANC

CHÂTEAU DU ROUËT 'TERES ANTIQUE'	75cl 14,00€
----------------------------------	-------------

Mathieu Savatier

BIÈRES

FICHER TRADITION BLONDE 6% Vol.	65cl - 7,90€
EDELWEISS BLANCHE 5% Vol.	33cl - 4,50€
DESPERADOS 5,9% Vol.	33cl - 4,50€
LAGUNITAS IPA 6,2% Vol.	35,5cl - 6,60€

- RED BURGERS -



RED CHICKEN BURGER	15,50€
<i>Filet de poulet grillé (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate</i>	
RED CHEESE BURGER	16,50€
<i>Steak haché pur boeuf (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate, sauce américaine.</i>	
SPÉCIAL BURGER POIVRE	16,50€
<i>Steak haché pur boeuf (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate, sauce poivre.</i>	
SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN	17,50€
<i>Filet américain poêlé, roquette, tomate, copeaux de grana padano.</i>	
SPÉCIAL BURGER SAUMON	18,50€
<i>Tartare de saumon juste saisi, ciboulette, oignons rouges, basilic frais, béarnaise.</i>	

TOUTS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS
D'UNE SALADE VERTE
ET D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- SALADES -

LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...



SALADE VÉGÉTARIENNE	15,00€
<i>Betterave, concombre, avocat, maïs, tomates, haricots verts, champignons, coeurs de palmier.</i>	
SALADE CHÈVRE CHAUD & FIGES	15,50€
<i>Toasts de fromage de chèvre au miel d'acacia, figes, noix, ciboulette.</i>	
SALADE CÉSAR	16,50€
<i>Émincé de poulet, sauce césar, croûtons, grana padano.</i>	
SALADE CAPRESE	16,50€
<i>Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates, basilic.</i>	
SALADE DE SCAMPIS FRITS	17,50€
<i>Scampis frits, tomates, citron, huile, basilic, grana padano.</i>	

- C'EST TOUT CRU -

LES TARTARES...



FILET AMÉRICAIN CRU	15,50€
<i>Préparé par nos soins.</i>	
TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU	18,50€
<i>Pavé de coeur de rumsteak cru préparé par nos soins.</i>	
TARTARE DE SAUMON À LA CIBOULETTE	18,00€
<i>Huile d'olive, ciboulette, baies roses, toasts.</i>	

TOUTES NOS VIANDES CRUES
SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE,
D'UNE SAUCE ET D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- LES VIANDES -



MAGRET DE CANARD	22,50€
<i>Canard d'origine française</i>	
CHICKEN WINGS	8 pièces - 14,50€
BROCHETTE DE POULET	2 pièces - 19,50€
SPARE RIBS	17,50€
<i>Travers de porc grillés.</i>	

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
D'UNE SALADE VERTE, D'UNE SAUCE
ET D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- À LA MER -

NOS POISSONS GRILLÉS
AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL BIO
(SELON ARRIVAGE)



SAUMON	19,50€
<i>Filet de saumon frais.</i>	
DORADE	19,50€
<i>Dorade royale entière fraîche grillée.</i>	
BROCHETTES DE SCAMPIS (x2)	21,50€
<i>Brochettes de scampis grillés.</i>	

TOUTS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS
D'UNE SALADE, D'UNE SAUCE
ET D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- EN DESSERT -

ÎLE FLOTTANTE	5,50€
TIRAMISU sans alcool	5,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS selon saison	5,50€

- LES VIANDES - DE BOEUF



AFIN DE MAINTENIR UNE QUALITÉ OPTIMALE
DE NOS VIANDES, NOUS VOUS CONSEILLONS
DE LA CHOISIR BLEUE OU SAIGNANTE.
AU-DELÀ, LA QUALITÉ RISQUE DE S'ALTÉRER
APRÈS LE TRANSPORT.

COEUR DE RUMSTEAK DE BOEUF (~250G)	21,50€
<i>Très tendre et goûteux.</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF (~300G)	24,90€
<i>Très persillée, ce morceau est le plus savoureux.</i>	
CÔTE DE BOEUF (ENTRE 450G ET 500G)	28,50€
<i>Pièce très fondante.</i>	
FILET DE BOEUF (~220G)	26,50€
<i>Tendreté du filet.</i>	

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
D'UNE SALADE VERTE, D'UNE SAUCE
ET D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- NOS SAUCES -

CRÈME CHAMPIGNONS - POIVRE
ROQUEFORT - SAUCE RED BEEF
BÉARNAISE - MAYONNAISE AMÉRICAINNE
MAYONNAISE MOUTARDÉE

- NOS GARNITURES -

RIZ BASMATI - PÂTES - LÉGUMES DU JOUR
POMMES DE TERRE RATTES - FRITES*
*les frites sont susceptibles d'être moins croustillantes
et de perdre leur chaleur.

- MENU ENFANT -

9,00€*
avant remise

PLAT* + ACCOMPAGNEMENT + DESSERT (compote)
+ BONBON + JOUET

*Steak haché ou nuggets de poulet
ou bâtonnets de poissons panés ou saucisse enfant

VÉGÉTARIEN