

CRÉMANT				LANGUEDOC - ROUSSILLON			
CRÉMANT D'ALSACE 'EMOTION' <i>Domaine Joseph Cattin</i>		12,5cl - 8,00€	75cl - 39,00€	AOP FAUGÈRES <i>Château Estanilles "Sous les Mers"</i>		75cl - 42,00€	
				AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE <i>Tautavel "Arago 21"</i>		15cl - 6,50€	75cl - 29,00€
				♥ AOP PIC SAINT-LOUP <i>Château de Lascours Nobilis</i>		15cl - 7,50€	75cl - 33,00€
CHAMPAGNES				BORDEAUX			
CHAMPAGNE BRUT T. CHARPENTIER <i>Veuve Clesse</i>		12,5cl - 13,00€	75cl - 80,00€	AOP PESSAC LÉOGNAN <i>L de la Louvière</i>		15cl - 9,50€	75cl - 48,00€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC <i>Perrier Jouet</i>			75cl - 130,00€	AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR <i>Le Bordeaux de Maucaillou</i>		15cl - 6,50€	75cl - 29,00€
				AOP HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS <i>Château Puy Castera</i>		15cl - 7,50€	75cl - 36,00€
				AOP SAINT ÉMILION <i>Domaine Lucius</i>		75cl - 32,00€	
VINS BLANCS MOELLEUX				VINS DE PRESTIGES			
IGP CÔTES DE GASCOGNE 'XVIII ST LUC' <i>Vignerons de Plaimont</i>				BORDEAUX			
15cl - 7,00€		75cl - 34,00€		GRAND CRU CLASSÉ PESSAC LÉOGNAN <i>Château Latour-Martillac</i>		75cl - 95,00€	
				CONNÉTABLE DE TALBOT SECOND VIN <i>Château Talbot Saint-Julien</i>		75cl - 86,00€	
BOURGOGNE				BOURGOGNE			
♥ AOP MÂCON BLANCAZÉ <i>Domaine Azenay</i>		15cl - 8,00€	75cl - 39,00€	BOURGOGNE AOP - NUITS-SAINT-GEORGES <i>Domaine Jean Chauvenet</i>		75cl - 84,00€	
AOP SAINT-VÉRAN <i>Domaine Gaël Martin</i>		15cl - 8,50€	75cl - 42,00€	GEVREY-CHAMBERTIN <i>Domaine Lignier</i>		75cl - 86,00€	
AOP CHABLIS <i>Gloire de Chablis</i>			75cl - 46,00€	VALLÉE DU RHÔNE			
LANGUEDOC				CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i>		75cl - 62,00€	
🍷 IGP BIO NATURALYS CHARDONNAY <i>Domaine Gérard Bertrand</i>		15cl - 7,00€	75cl - 32,00€	CÔTE-RÔTIE <i>Pierre Gaillard</i>		75cl - 72,00€	
♥ IGP VIOGNIER "LA VIOLETTE" <i>Jean-Luc Columbo</i>		15cl - 7,50€	75cl - 34,00€	MILLÉSIMES SUR DEMANDE			
VALLÉE DU RHÔNE				L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.			
AOP SAINT-JOSEPH "CÔTE DIANE" <i>Cave de Saint-Désirat</i>			75cl - 42,00€	Notre maître SOMMELIER — DOMINIQUE RIZZI — « Mes choix sont le fruit d'une réflexion alliant le respect du travail réalisé par les vignerons et l'envie de vous faire partager ma passion du vin. » ♥ Découvrez mes vins coups de cœur.			
CONDRIEU <i>Pierre Gaillard</i>			75cl - 58,00€				
VALÉE DE LA LOIRE							
♥ TOURAINE CHENONCEAUX LE GRAAL <i>Domaine Gibault</i>		15cl - 8,50€	75cl - 39,00€				
ALSACE							
PINOT GRIS <i>Domaine Paul Schreiter</i>			75cl - 36,00€				
VINS ROSÉS PROVENCE							
AOP COTEAUX VAROIS <i>Château de L'Escarelle</i>		15cl - 7,50€	75cl - 31,00€				
♥ AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Le Clocher</i>		15cl - 7,00€	75cl - 29,00€				
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Maison Sainte-Marguerite Symphonie</i>			75cl - 42,00€				
VINS ROUGES ITALIE							
PIROVANO <i>"Constantino Primitivo" Puglia</i>		15cl - 6,00€	75cl - 26,00€				
PIROVANO <i>"Constantino Montepulciano d'Abruzzo</i>			75cl - 27,00€				
CHILI							
♥ ESCUDO ROJO <i>Gran Reserva</i>		15cl - 8,50€	75cl - 42,00€				
ALSACE							
♥ AOP ALSACE PINOT NOIR <i>Domaine Joseph Cattin</i>		15cl - 8,00€	75cl - 36,00€				
BOURGOGNE							
AOP Hautes-Côtes de Nuits <i>Alexandre Gauvin</i>		15cl - 8,00€	75cl - 38,00€				
AOP Marsannay <i>Domaine Collotte "Vieilles Vignes"</i>			75cl - 44,00€				
AOP Mercurey Premier Cru <i>Domaine du Meix-Foulot</i>			75cl - 48,00€				
VALLÉE DU RHÔNE							
AOP CÔTES DU RHÔNE <i>Villages Plan de Dieu</i>		15cl - 7,00€	75cl - 28,00€				
AOP CROZES HERMITAGE <i>Caluras</i>		15cl - 7,50€	75cl - 36,00€				
♥ AOP VACQUEYRAS <i>Domaine Miramont</i>			75cl - 42,00€				
♥ AOP SAINT-JOSEPH <i>Pierre Gaillard</i>			75cl - 52,00€				

REDBEEF THIONVILLE
Rue du Maillet 57100 Thionville
T (+33) 3 82 50 98 64

REDBEEF NANCY-HOUEMONT
6 Avenue des Erables 54180 Houdemont
T (+33) 3 83 57 59 75

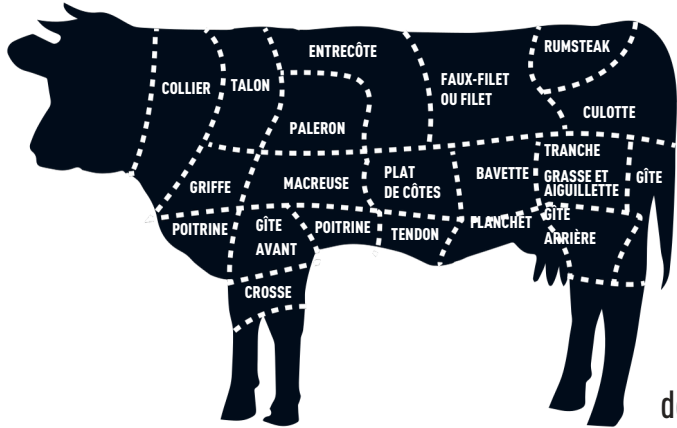
REDBEEF SEMECOURT
Voie Romaine 57280 Semecourt
(+33) 3 87 51 20 04

www.redbeef.fr



- LES MORCEAUX DE BŒUF -

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES SANS GRAISSE DANS UN FOUR À CHARBON VÉGÉTAL BIO



BLEU, *tout juste saisie sur le grill*
SAIGNANT, *biensaisie, rouge à l'intérieur*
À POINT, *rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur*
BIEN CUIT, *cuite et saisie jusqu'à l'intérieur*
-

ORIGINE DE NOTRE BŒUF

Luxembourgeoise ou Irlandaise
Vous certifie la cuisson de votre viande.

Pour les amateurs de bœuf,
demandez nos viandes d'exception

LES APÉRITIFS				LES COCKTAILS				RHUM			
CRÉMANT D'ALSACE 'EMOTION'		la coupe	8,00€	SPRITZ Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange		10,50€		DON PAPA RHUM		4cl	8,50€
CHAMPAGNE VEUVE CLESSE		la coupe	13,00€	HUGO Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche,		10,50€		RHUM ZACAPA 23 ans		4cl	14,00€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE			6,00€	citron vert, sirop de fleur de sureau				VODKA			
KIR ROYAL			13,50€	MOJITO Rhum blanc et rhum brun, eau gazeuse,		10,50€		BELVÉDERE		4cl	8,50€
KIR CRÉMANT			7,50€	menthe fraîche, citron vert, sucre de canne				GREY GOOSE		4cl	7,50€
KIR AU VIN BLANC			7,00€	CAÏPIRINHA		10,50€		GIN			
MARTINI, CYNAR, SUZE, CAMPARI		4cl	6,00€	Cachaça, sucre de canne, citron vert				HENDRINKS Concombre, Citron vert		4cl	8,00€
RICARD		2cl	6,00€	MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert		10,50€		GIN MARE Romarin, Citron vert		4cl	12,00€
PORTO blanc ou rouge		4cl	6,00€	RESTONS SOFTS				GIN MONKEY Fruits rouges, Orange, Citron jaune		4cl	14,00€
PICON BIÈRE BITTER SAN		25cl	6,00€	VITTEL, SANPELLEGRINO		50cl 4,50€ 100cl 5,90€		TÉQUILA, GET27			6,00€
PELLEGRINO		10cl	4,00€	PERRIER		33cl 4,10€		AMARETTO, BAILEYS, LIMONCELLO			6,00€
				LIMONADE		33cl 4,00€		MARIE BRIZARD, GRAPPA			6,00€
				SUPPLÉMENT SIROP		0,20€		COINTREAU, GRAND MARNIER			6,00€
				JUS DE FRUITS		20cl 4,00€		EAU DE VIE Framboise, poire Williams, Mirabelle			6,50€
BLONDE HEINEKEN 5,0°		25cl 4,30€ 50cl 8,00€		pomme, orange, ACE, pamplemousse, rose, tomate				COGNAC Hennessy V.S.O.P			7,00€
D'ABBAYE AFFLIGEM 6,7°		25cl 4,70€ 50cl 9,00€		nectar ananas, nectar abricot				ARMAGNAC Marquis de Montesquiou			7,00€
AFFLIGEM CUVÉE CARMIN 5,2°		25cl 4,80€ 50cl 9,40€		FUZETEIA, TROPICO		20cl 4,00€		ACCOMPAGNEMENTS Sodas			2,80€
BIÈRE DU MOMENT		25cl 4,80€ 50cl 9,40€		COCA-COLA, ZÉRO, CHERRY		33cl 4,00€					
				ORANGINA, FANTA		33cl 4,00€					
				SCHWEPPEs tonic, agrumes		33cl 4,00€					

SPIRITUEUX & DIGESTIFS				ET POUR FINIR...			
WHISKY				CAFÉ - ESPRESSO - DÉCAFÉINÉ		2,40€	
J&B, PADDY		4cl	6,00€	DOUBLE ESPRESSO		3,60€	
JACK DANIEL'S		4cl	7,00€	CAPPUCCINO		4,10€	au lait 4,00€ chantilly
OBAN 14 ans		4cl	9,00€	GRAND CRÈME		3,20€	
				LATTE MACCHIATO		4,70€	
				CHOCOLAT CHAUD		4,00€	
				IRISH COFFEE		10,00€	
				THÉS OU INFUSIONS		3,60€	

📶 WI-FI GRATUIT

LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES		
TARTARE DE SAUMON (- 160g) Huile d'olive, ciboulette, salicorne, oignons rouges, citron, toasts, guacamole <i>Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	18,50€	
TOMATES ET BURRATA Tomate, burrata, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	17,50€	
TRILOGIE MINI RED BURGERS Red cheese, burger poivre, burger mayonnaise moutardée <i>Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€</i>	16,00€	
ACCOMPAGNEMENT ENTRÉE : 4,00€ / L'UNITÉ		
LES SALADES		
LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...		
SALADE VÉGÉTARIENNE Betterave, cœur de palmier et poivron tricolore, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, tomates, champignons, vinaigrette, huile basilic <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	20,50€	
SALADE CHÈVRE CHAUD Fromage de chèvre sur toast, miel d'Acacia, figues, tomates, noix, vinaigrette, huile, basilic, ciboulette <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	21,50€	
SALADE CÉSAR CRISPY Escalope de poulet pané, sauce césar, croûtons, tomate, parmigiano reggiano <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	22,50€	
SALADE DE SCAMPIS FRITS Scampis frits, tomates, citron, parmigiano reggiano, vinaigrette, huile basilic <i>Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	26,50€	
SALADE DE BŒUF THAÏ Faux-filet de bœuf finement tranché (cuit bleu ou saignant), vinaigrette, sauce RedBeef Thaï (sauce froide légèrement relevée), huile basilic, tomates, parmigiano reggiano <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	27,50€	
C'EST TOUT CRU		
LES TARTARES...		
TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~220g) Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé <i>Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	27,50€	
TARTARE DE SAUMON (~220g) Saumon, huile basilic, guacamole, ciboulette, citron, salicorne, oignons rouges, vinaigrette passion, toasts <i>Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	26,00€	

C'EST TOUT CRU		
LES CARPACCIOS...		
¹ POUR LES GROSSES FAIM, LE 2 ^{ÈME} CARPACCIO À 8€		
RED BEEF Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic <i>Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	22,50€	
ITALIE Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic <i>Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€</i>	22,50€	
BURRATINA Carpaccio de bœuf, basilic, huile basilic, burrata <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	23,50€	
LE SAUMON Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, basilic <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	24,50€	
LES RED BURGERS		
Supplémentœuffermier+2.00€ / supplémentlard +2.00€		
CRISPY BURGER Escalope de poulet panée (-180g), pain Red Beef, sauce tartare, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine <i>Pinot Noir - Domaine Jospeh Cattin - AOP Alsace - 8,00€</i>	21,50€	
RED CHEESE BURGER Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, sauce américaine <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	22,50€	
BIG RED CHEESE BURGER 2 Steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, sauce américaine <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	27,50€	
TARTARE BURGER Cœur de rumsteak préparé par nos soins, poêlé, pain Red Beef, parmigiano Reggiano, roquette , tomate, sucrine, oignons, sauce américaine <i>Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€</i>	24,50€	
SPÉCIAL BURGER SAUMON Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomate, sucrine, citron, béarnaise <i>Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	26,90€	
BURGER VÉGÉTARIEN Poêlée de légumes du jour et champignons, pain Red Beef, huile basilic, chou rouge, tomate, sucrine, basilic frais, sauce piquillos Supplément tranche de chèvre + 1.50 € <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	19,50€	
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...		
OSA MOELLE <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	1 pièce - en accompagnement d'une viande - 2 pièces -	8,00€ 12,50€
PICANHA DE BŒUF (~240G) <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>		22,50€
FAUX FILET (~220g) Luxembourg - Sauce au choix, frites et salade <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>		23,50€
BAVETTE DE BŒUF (~250g) Certifié Angus - Tendre et juteuse <i>Pirovano - Consatntino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€</i>		24,50€
CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250g) Certifié Angus Irlande <i>Crozes-Hermitage -Caluras - AOP Vallée du Rhône - 7,00€</i>		28,50€
TAGLIATA DE BŒUF (~220g)- Faux filet Luxembourg - Roquette, parmigiano reggiano, huile basilic <i>Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€</i>		24,50€
...ET LES AUTRES		
MAGRET DE CANARD (~350g) Origine France <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€</i>		29,50€
CHICKEN WINGS Ailes de poulet grillées <i>Côtes du Rousillon Village - Tautavel “Arago 21” - AOP Roussillon - 6,50€</i>		17,50€
SPARE RIBS Travers de porc marinés et grillés <i>Côtes du Rousillon Village - Tautavel “Arago 21” - AOP Roussillon - 6,50€</i>		25,50€
DUO DE BROCHETTES DE POULET Poulet-citron <i>Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€</i>		23,50€
SAUMON (250g) Filet de saumon frais <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>		25,50€
FISH AND CHIPS Cabillaud <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>		17,50€

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 thaï (sauce froide légèrement relevée) - Beurre maître d'hôtel - Béarnaise		
LES FROMAGES		
ASSIETTE DE FROMAGES Fruits secs et toasts <i>Pessac Léognan « L de la Louvière » - Château la Louvière - AOP Bordeaux - 9,50€</i>		11,00€
EN DESSERT		
ÎLE FLOTTANTE Amandes		9,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE		9,50€
TIRAMISU sans alcool/ avec 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 min de préparation		11,50€
DAME BLANCHE Glace vanille, chcolat chaud, meringue, chantilly		9,50€
DAME GOURMET Glace vanille et glace caramel beurre salé, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly		10,50€
BANANA SPLIT Banane, glace friase, vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly		9,50€
² GLACE Vanille, fraise, chocolat, café, pistache...	la boule	2,80€
² SORBET Framboise, citron, melon...	la boule	2,80€
CAFÉ GOURMAND Café et assortiment de desserts		10,50€
THÉ GOURMAND Thé et assortiment de desserts		10,50€
COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE		11,50€

¹ POUR LA MÊME PERSONNE
² MAÎTRE ARTISAN GLACIER-GLACE DES ALPES
 VIN AU VERRE : 15cl.
 PLAT VÉGÉTARIEN
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES