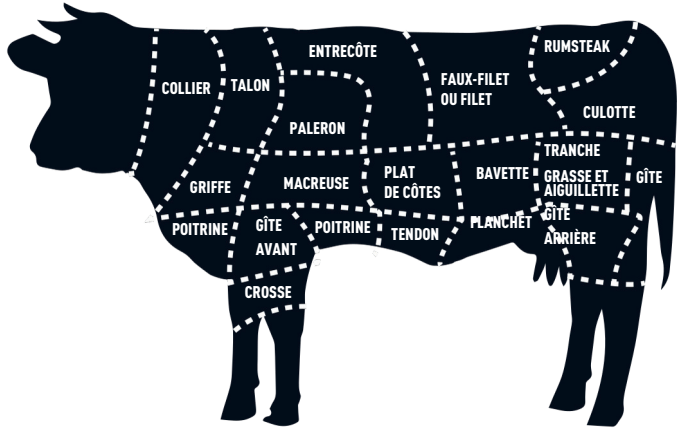


CRÉMANT				LANGUEDOC - ROUSSILLON			
CRÉMANT D'ALSACE 'EMOTION' <i>Domaine Joseph Cattin</i>		12,5cl - 8,00€	75cl - 39,00€	AOP FAUGÈRES <i>Château Estanilles "Sous les Mers"</i>		75cl - 42,00€	
				AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE <i>Tautavel "Arago 21"</i>		15cl - 6,50€	75cl - 29,00€
				♥ AOP PIC SAINT-LOUP <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							
♥ TOURAINÉ 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€				



- 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

UN PIC DE CUISSON

Vous certifie la cuisson de votre viande.

LES APÉRITIFS

CRÉMANT D'ALSACE 'EMOTION'	la coupe	8,00€
CHAMPAGNE VEUVE CLESSE	la coupe	13,00€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE		6,00€
KIR ROYAL		13,50€
KIR CRÉMANT		7,50€
KIR AU VIN BLANC		7,00€
MARTINI, CYNAR, SUZE, CAMPARI	4cl	6,00€
RICARD	2cl	6,00€
PORTO blanc ou rouge	4cl	6,00€
PICON BIÈRE BITTER SAN	25cl	6,00€
PELLEGRINO	10cl	4,00€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

BLONDE HEINEKEN 5,0°	25cl	4,30€	50cl	8,00€
D'ABBAYE AFFLIGEM 6,7°	25cl	4,70€	50cl	9,00€
AFFLIGEM CUVÉE CARMIN 5,2°	25cl	4,80€	50cl	9,40€
BIÈRE DU MOMENT	25cl	4,80€	50cl	9,40€

BIÈRES BOUTEILLE

PELFORTH BRUNE 6,5°	33cl	4,80€
DESPERADOS 5,9°	33cl	6,00€
IHEINEKEN 0,0° Sans Alcool	33cl	4,30€

LES COCKTAILS

SPRITZ Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange	10,50€
HUGO Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sirop de fleur de sureau	10,50€
MOJITO Rhum blanc et rhum brun, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	10,50€
CAÏPIRINHA	10,50€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert	10,50€

RESTONS SOFTS

VITTEL, SANPELLEGRINO	50cl	4,50€	100cl	5,90€
PERRIER	33cl	4,10€		
LIMONADE	33cl	4,00€		
SUPPLÉMENT SIROP			0,20€	
JUS DE FRUITS			20cl	4,00€
pomme, orange, ACE, pamplemousse, rose, tomate nectar ananas, nectar abricot				
FUZETE, TROPICO			20cl	4,00€
COCA-COLA, ZÉRO, CHERRY			33cl	4,00€
ORANGINA, FANTA			33cl	4,00€
SCHWEPES tonic, agrumes			33cl	4,00€

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

WHISKY

J&B, PADDY	4cl	6,00€
JACK DANIEL'S	4cl	7,00€
OBAN 14 ans	4cl	9,00€

RHUM

DON PAPA RHUM	4cl	8,50€
RHUM ZACAPA 23 ans	4cl	14,00€

VODKA

BELVÉDERE	4cl	8,50€
GREY GOOSE	4cl	7,50€

GIN

HENDRINKS Concombre, Citron vert	4cl	8,00€
GIN MARE Romarin, Citron vert	4cl	12,00€
GIN MONKEY Fruits rouges, Orange, Citron jaune	4cl	14,00€

TÉQUILA, GET27	6,00€
AMARETTO, BAILEYS, LIMONCELLO	6,00€
MARIE BRIZARD, GRAPPA	6,00€
COINTREAU, GRAND MARNIER	6,00€
EAU DE VIE Framboise, poire Williams, Mirabelle	6,50€
COGNAC Hennessy VSP	7,00€
ARMAGNAC Marquis de Montesquiou	7,00€
ACCOMPAGNEMENTS Sodas	2,80€

ET POUR FINIR...

CAFÉ - ESPRESSO - DÉCAFÉINÉ	2,40€
DOUBLE ESPRESSO	3,60€
CAPPUCCINO	4,10€
GRAND CRÈME	3,20€
LATTE MACCHIATO	4,70€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
IRISH COFFEE	10,00€
THÉS OU INFUSIONS	3,60€

REDBEEF THIONVILLE

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

REDBEEF NANCY - HOUEMONT

6 Avenue des Erables 54180 Houemont
T (+33) 3 83 57 59 75

REDBEEF SEMECOURT

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

LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON (- 160g)	18,50€
Huile d'olive, ciboulette, salicorne, oignons rouges, citron, toasts, guacamole <i>Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	
TOMATES ET BURRATA 	17,50€
Tomate, burrata, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
TRILOGIE MINI RED BURGERS	16,00€
Red cheese, burger poivre, burger mayonnaise moutardée <i>Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€</i>	

ACCOMPAGNEMENT ENTRÉE : 4,00€ / L'UNITÉ

LES SALADES
LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...

SALADE VÉGÉTARIENNE 	20,50€
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>	
SALADE CHÈVRE CHAUD 	21,50€
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>	
SALADE DE GÉSISERS	22,50€
Gésiers de poulet confits déglacés au vinaigre de framboise, tomates, parmigiano reggiano <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
SALADE CÉSAR	22,50€
Émincé de poulet, sauce césar, croûtons, tomates, parmigiano reggiano, vinaigrette, huile basilic <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	
SALADE CÉSAR CRISPY	22,50€
Escalope de poulet pané, sauce césar, croûtons, tomate, parmigiano reggiano <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	
SALADE CAPRESE	22,50€
Jambon cru, burrata, tomates, vinaigrette, huile basilic, ciboulette <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
SALADE FRISÉE AUX LARDONS <i>Supp.œuf fermier 2.00€</i>	22,50€
Lardons, croûtons, champignons, crème fraîche, huile basilic, ciboulette <i>Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€</i>	
SALADE DE SCAMPIS FRITS	26,50€
Scampis frits, tomates, citron, parmigiano reggiano, vinaigrette, huile basilic <i>Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	
SALADE DE BŒUF THÂÏ	27,50€
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>	

C'EST TOUT CRU
LES TARTARES...

TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~220g)	27,50€
Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé <i>Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
TARTARE DE SAUMON (~220g)	26,90€
Saumon, huile basilic, guacamole, ciboulette, citron, salicorne, oignons rouges, vinaigrette passion, toasts <i>Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	

C'EST TOUT CRU
LES CARPACCIOS...

¹ POUR LES GROSSES FAIM, LE 2 ^{ÈME} CARPACCIO À 8€	
RED BEEF	22,50€
Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic <i>Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€</i>	
ITALIE	22,50€
Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic <i>Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€</i>	
BURRATINA	23,50€
Carpaccio de bœuf, basilic, huile basilic, burrata <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
LE SAUMON	24,50€
Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, basilic <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	

LES RED BURGERS

Supplémentœuffermier+2.00€ / supplémentlard +2.00€	
RED CHICKEN BURGER	20,50€
Filet de poulet grillé (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, mayonnaise moutardée <i>Pinot Noir - Domaine Jospeh Cattin - AOP Alsace - 8,00€</i>	
CRISPY BURGER	21,50€
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>	
RED CHEESE BURGER	22,50€
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>	
BIG RED CHEESE BURGER	27,50€
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>	
SPÉCIAL BURGER POIVRE	22,50€
Steak haché pur bœuf(~200g),pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, mayonnaise poivrée <i>Pirovano - Consatntino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€</i>	
TARTARE BURGER	24,50€
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>	

SPÉCIAL BURGER SAUMON	26,90€
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>	
BURGER VÉGÉTARIEN 	19,50€
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>	

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	¹ pièce - en accompagnement d'une viande - 8,00€ ² pièces - 12,50€
FAUX FILET (~220g) - Origine Luxembourg	22,50€
Sauce au choix, frites et salade <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	
BAVETTE DE BŒUF (~250g)	24,50€
Certifié Angus - Tendre et juteuse <i>Pirovano - Consatntino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€</i>	
CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250g)	28,50€
Certifié Angus Irlande <i>Crozes-Hermitage - Caluras - AOP Vallée du Rhône - 7,00€</i>	
TAGLIATA DE BŒUF (~250g)	29,50€
CertifiéAngus - Cœur de rumsteak, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic <i>Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	

ENTRECÔTE DE BŒUF (~300g)	36,50€
Certifié Angus - Persillé, ce morceau est très savoureux <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	
FILET DE BŒUF (~220g)	39,00€
Origine Luxembourg <i>Crozes-Hermitage - Caluras - AOP Vallée du Rhône - 7,50€</i>	
CÔTE DE BŒUF (~450g ET 500g)	39,50€
Certifié Angus - Persillé, ce morceau est très savoureux <i>Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€</i>	

...ET LES AUTRES

MAGRET DE CANARD (~350g) Origine France	29,50€
..... <i>Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€</i>	
CHICKEN WINGS Ailes de poulet grillées	17,50€
..... <i>Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€</i>	
TAGLIATA DE POULET	20,50€
Filet de poulet en lamelles, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic <i>Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€</i>	
SPARE RIBS	25,50€
Travers de porc marinés et grillés <i>Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€</i>	

À LA MER
NOS POISSONS GRILLÉS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL BIO

SAUMON (250g)	26,90€
Filet de saumon frais <i>Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€</i>	
DORADE (600-800g)	28,00€
Dorade royale entière, fraîche et grillée <i>Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€</i>	
SCAMPIS GRILLÉS (10pièces)	27,50€
..... <i>Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€</i>	

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 - Mais 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 	11,00€
Fruits secs et toasts <i>Pessac Léognan « L de la Louvière » - Château la Louvière - AOP Bordeaux - 9,50€</i>	

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	10,50€
Glace vanille et glace caramel beurre salé, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly	
BANANASPLIT	9,50€
Banane, glace friase, vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly	
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
NOS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES