



NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ, POUR VOUS, LE MEILLEUR DU PAIN DE CHEZ PAINS & TRADITION

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

9,00€

Fruits secs, toast de pain

 Pessac Léognan « L de la Louvière » - Château la Louvière - AOP Bordeaux - 9,50€

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE

Amandes, crème anglaise, caramel

9,50€

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille

9,50€

TIRAMISU

sans alcool / avec alcool

9,50€

FONDANT AU CHOCOLAT

avec boule de glace vanille - 15 min de préparation

11,50€

CAFÉ GOURMAND

Café et assortiment de desserts

10,50€

THÉ GOURMAND

Thé et assortiment de desserts

10,50€

GLACES

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

9,50€

DAME GOURMET

Glace vanille et glace caramel beurre salé, brownie, chantilly, coulis chocolat chaud, croquant caramel, caramel

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€

COLONEL

Sorbet citron, vodka GREY GOOSE

11,50€

CHAMPENOIS

Sorbet citron, Champagne

11,50€

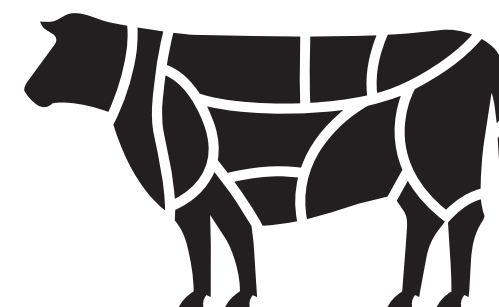
MILK SHAKE

(Lait + Glace) Choisissez votre parfum de glace !

9,50€

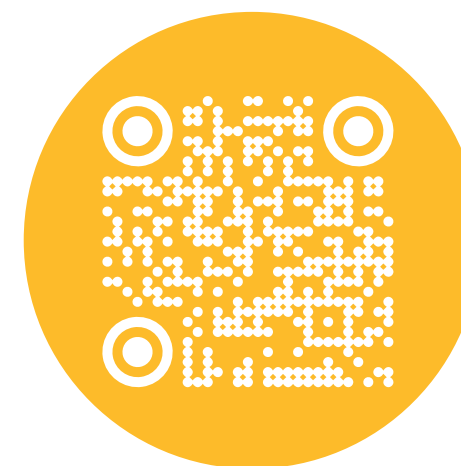
REDBEEF

LA VIANDE À L'ÉTAT SAUVAGE®



TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS SONT CUITS SANS GRAISSE,
AU FOUR À CHARBON VÉGÉTAL BIO

SEMÉCOURT



LA GAZETTE DU RED BEEF

RED-DINGUE

A dévorer sans modération

REDBEEF THIONVILLE

Rue du Maillet BP 70048 57100 Thionville
T (+33)3 82 50 98 64

REDBEEF SEMÉCOURT

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

REDBEEF NANCY-HOUEMONT

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

www.redbeef.fr



RED CHEESE BURGER 22,50€
Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, sauce maison : Sauce américaine
LE BIG RED CHEESE BURGER : un steak de 200g en + 5,00€
Supplément œuf fermier et bacon 3,00€

🍷 Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€

TARTARE BURGER 24,50€
Cœur de rumsteak préparé par nos soins, poêlé, pain Red Beef, Parmigiano Reggiano, roquette, tomate, sucrine, oignons, sauce américaine
🍷 Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€

RED CHICKEN BURGER 20,50€
Filet de poulet grillé (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, mayonnaise moutardée
🍷 Pinot Noir - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 8,00€

CRISPY BURGER 21,50€
Escalope de poulet panée (-180g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, sauce tartare
🍷 Pinot Noir - Domaine Joseph Cattin - AOP Alsace - 8,00€

SPÉCIAL BURGER SAUMON 26,90€
Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomate, sucrine, citron, sauce béarnaise
🍷 Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€

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 €
🍷 Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHOIX,
UNE SALADE VERTE ET UN ACCOMPAGNEMENT
LA SALADE PEUT ÊTRE REMPLACÉE PAR UN ACCOMPAGNEMENT

*** POUR LES GROSSES FAIM, LE 2^{ème} CARPACCIO À 8,00€**



Cuit sans graisse, au four à charbon végétal bio
CUISON
Bleu - tout juste saisie sur le grill / Saignant - bien saisie, rouge à l'intérieur / A point - rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur / Bien cuit - cuite et saisie jusqu'à l'intérieur
Un pic de cuisson vous certifie la cuisson de votre viande

SALADE ET TARTARES AU COUTEAU
TARTARE DE BŒUF ANGUS 27,50€
COUPÉ AU COUTEAU (~220g)
Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé
🍷 Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€

CARPACCIOS
*** ITALIE** 22,50€
Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic
🍷 Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€
*** BURRATINA** 23,50€
Carpaccio de bœuf, basilic, huile basilic, burrata
🍷 Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€

L'INCONTURNABLE BŒUF
OS A MOELLE 1 pièce - 11,00€

6 PICANHA DE BŒUF (~250G) 22,50€
🍷 Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€

5 FAUX-FILET DE BŒUF (~200g) 23,50€
Sauce au choix, frites et salade
🍷 Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€

6 CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250g) 29,50€
Certifié Angus - Tendre et juteuse
🍷 Crozes-Hermitage - Calunas - AOP Vallée du Rhône - 7,00€

6 TAGLIATA DE DE BŒUF (~250g) 30,50€
Certifié Angus - Roquette, Parmigiano Reggiano, huile basilic
🍷 Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€



Fermier, grillé ou pané au four à charbon végétal bio
SALADE CÉSAR 22,50€
Émincé de poulet, sauce césar, croûtons, tomates, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic
🍷 Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€

SALADE CÉSAR CRISPY 22,50€
Escalope de poulet panée, croûtons, tomates, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic, sauce césar
🍷 Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€

SALADE DE GÉSISERS 22,50€
Gésiers de poulet confits déglacés au vinaigre de framboise, tomates, Parmigiano Reggiano, huile basilic
🍷 Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€

TAGLIATA DE POULET 20,50€
Filet de poulet en lamelles, roquette, Parmigiano Reggiano, huile basilic
🍷 Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€

BROCHETTE DE POULET AU CITRON (~300g) 24,50€
Poulet mariné au citron
🍷 Bordeaux Supérieur - Le Bordeaux de Maucaillou - AOP Bordeaux - 6,50€

ET LES AUTRES
MAGRET DE CANARD (~350g) 29,50€
Origine France
Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€

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

SAUCES MAISON
Crème champignons - Poivre - Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) Roquefort - Beurre maître d'hôtel - Béarnaise



Grillé au four à charbon végétal bio
TARTARE DE SAUMON (~220g) 26,50€
Saumon, huile basilic, guacamole, ciboulette, citron, salicorne, oignons rouges, vinaigrette passion, toasts
🍷 Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€

*** CARPACCIO DE SAUMON** 24,50€
Oignons rouges, câpres, basilic, salicorne, jus d'agrumes, citron
🍷 Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€

SALADE DE SCAMPIS FRITS 28,50€
Tomates, citron, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic
🍷 Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€

SCAMPIS GRILLÉS 10 pièces 27,50€
🍷 Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€

SAUMON (220g) 26,90€
Filet de saumon frais
🍷 Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€



Du potager, sans compromis
SALADE VÉGÉTARIENNE 20,50€
Betterave, cœur de palmier et poivrons tricolores, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, tomates, champignons, vinaigrette, huile basilic
🍷 Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€

SALADE CHÈVRE CHAUD 21,50€
Fromage de chèvre sur toast, miel d'acacia, figues, tomates, noix, vinaigrette, huile, basilic, ciboulette
🍷 Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€