



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 9,50€
Amandes, crème anglaise, caramel

CRÈME BRÛLÉE 9,50€
à la vanille

TIRAMISU 9,50€
sans alcool / avec alcool

FONDANT AU CHOCOLAT 11,50€
avec boule de glace vanille - 15 min de préparation

CAFÉ GOURMAND 10,50€
Café et assortiment de desserts

THÉ GOURMAND 10,50€
Thé et assortiment de desserts

GLACES

DAME BLANCHE 9,50€
Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

DAME GOURMET 9,50€
Glace vanille et glace caramel beurre salé, brownie, chantilly, coulis chocolat chaud, croquant caramel, caramel

BANANA SPLIT 9,50€
Banane, glace fraise, vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly

GLACE La boule 2,80€
Vanille, fraise, chocolat, café, pistache...

SORBET La boule 2,80€
Framboise, citron, melon...

COLONEL 11,50€
Sorbet citron, vodka GREY GOOSE

CHAMPENOIS 11,50€
Sorbet citron, Champagne

MILK SHAKE 9,50€
(Lait + Glace) Choisissez votre parfum de glace !

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 grillé

SAUCES MAISON

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

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

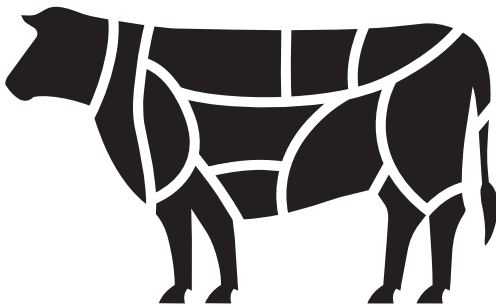
REDBEEF NANCY-HOUEMONT
6 Avenue des Erables 54180 Houdemont
T (+33) 3 83 57 59 75

www.redbeef.fr

© REDBEEF 09/2026

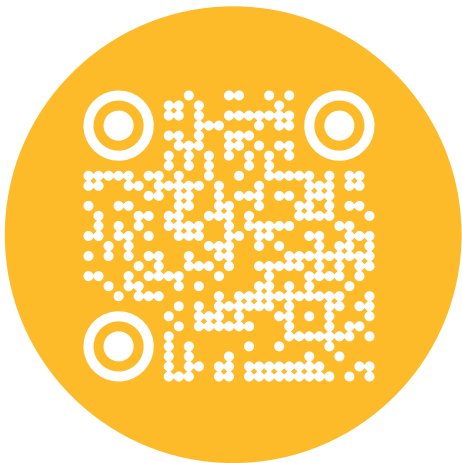
REDBEEF

LA VIANDE À L'ÉTAT SAUVAGE®



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

THIONVILLE



LA GAZETTE DU RED BEEF

RED-DINGUE

A dévorer sans modération

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

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON (~160g) **18,50€**
Huile d'olive, ciboulette, salicorne, oignons rouges, citron, toast guacamole
🍷 *Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€*

TRILOGIE MINI RED BURGERS **16,00€**
Red cheese, burger poivre, burger mayonnaise moutardée
🍷 *Côtes de Provence - Le Clocher - AOP Provence - 7,00€*

LE BURGER

RED CHEESE BURGER **22,50€**
Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, sauce au choix : sauce américaine, mayonnaise moutardée
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€*

SPÉCIAL BURGER POIVRE **22,50€**
Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, tomate, sucrine, mayonnaise poivrée
🍷 *Pirovano - Constantino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€*

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€*



Cuit sans graisse, au four à charbon végétal bio

CUISSON
Bleu - tout juste saisi sur le grill / Saignant - bien saisi, rouge à l'intérieur / A point - rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur / Bien cuit - cuite et saisi 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€*

SALADE DE BŒUF THAÏ **28,50€**
Faux-filet de bœuf finement tranché (cuit bleu ou saignant), vinaigrette, sauce RedBeef Thaï (sauce froide légèrement relevée), huile basilic, tomates, Parmigiano Reggiano
🍷 *Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€*

CARPACCIOS *** POUR LES GROSSES FAIM, LE 2^{ème} CARPACCIO À 8,00€**
*** RED BEEF** **22,50€**
Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano, câpres, oignons, basilic, huile basilic
🍷 *Viognier "La Violette" - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€*

*** 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'INCONTOURNABLE BŒUF OS A MOELLE **1 pièce - 11,00€**

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€*

8 BAVETTE DE BŒUF (~250g) **26,50€**
Certifié Angus - Tendre et juteuse
🍷 *Pirovano - Constantino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€*

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

4 ENTRECÔTE DE BŒUF (~300g) **36,50€**
Persillé - Morceau très savoureux
🍷 *Pic Saint-Loup - Château de Lascours "Nobilis" - AOP Bordeaux - 7,50€*

4 CÔTE DE BŒUF (~450g & 500g) **42,00€**
Persillé - Morceau très savoureux
🍷 *Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€*

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

SPARE RIBS **25,50€**
Travers de porc marinés et grillés
🍷 *Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€*

LE POULET

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, sauce césar, croûtons, tomates, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic
🍷 *Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€*

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

CHICKEN WINGS **17,50€**
Ailes de poulet grillées
🍷 *Côtes du Rousillon Village - Tautavel "Arago 21" - AOP Roussillon - 6,50€*

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€*

LA MER

Grillé au four à charbon végétal bio

TARTARE DE SAUMON (~220g) **26,90€**
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€*

DORADE (400-600g) **28,00€**
Dorade royale fraîche et grillée
🍷 *Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€*

LE VÉGÉTARIEN

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€*