



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

7,50€

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille

8,50€

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€

FONDANT AU CHOCOLAT

avec boule de glace vanille - 15 min de préparation

10,50€

CAFÉ GOURMAND

Café et assortiment de desserts

9,50€

THÉ GOURMAND

Thé et assortiment de desserts

9,50€

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€

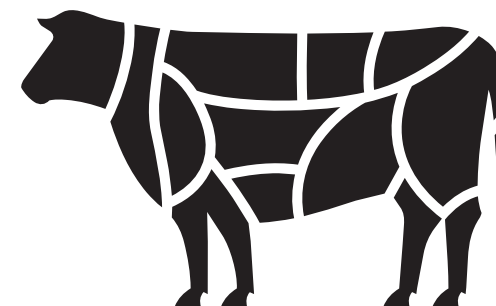
MILK SHAKE

(Lait + Glace) Choisissez votre parfum de glace !

8,00€

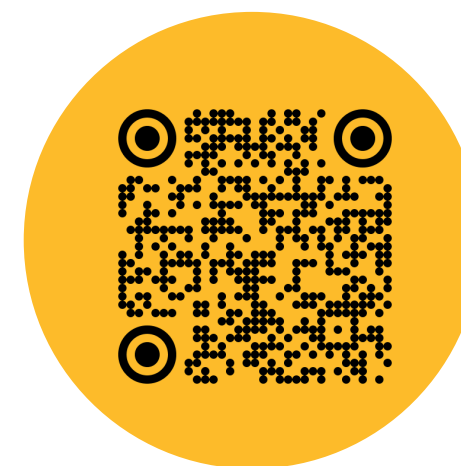
REDBEEF

LA VIANDE À L'ÉTAT SAUVAGE®



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

NANCY-HOUEMONT



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

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€*

TOMATES & BURRATA végétarien **17,50€**
Tomates, burrata, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais
🍷 *Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€*

Accompagnement entrée : + 4,00€ /l'unité

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
POUR LES GROSSES FAIMS : 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€*

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 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

TARTARE 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 * POUR LES GROSSES FAIM, LE 2^{ème} CARPACCIO À 8,00€
*** 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 – 8,00€ / 2 pièces – 12,50€**

6 PICANHA DE BŒUF (~240G) **22,50€**
🍷 *Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€*

5 FAUX-FILET DE BŒUF (~220g) **23,50€**
Sauce au choix, frites et salade
🍷 *Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€*

6 CŒUR DU RUMSTEAK DE BŒUF (~250g) **28,50€**
Certifié Angus
🍷 *Crozes-Hermitage - Caluras - AOP - Vallé du Rhône - 7,00€*

6 TAGLIATA DE BŒUF (~220g) **24,50€**
Roquette, Parmigiano Reggiano, huile basilic
🍷 *Hautes-Côtes de Nuits - Alexandre Gauvin - AOP Bourgogne - 8,00€*

8 MAXI BROCHETTE DE BŒUF (~400g) **28,50€**
Tendre et juteuse
🍷 *Pirovano - Constantino Primitivo Puglia - Italie - 6,00€*

4 ENTRECÔTE DE BŒUF certifié Angus (~250g) **29,50€**
Persillé - Morceau très savoureux
🍷 *Pic Saint-Loup - Château de Lascours “Nobilis” - AOP Bordeaux - 7,50€*

ET LES AUTRES
MAGRET DE CANARD (~350g) **29,50€**
🍷 *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€*

JARRET DE PORC (~800g) **25,50€**
Jarret de porc rôti aux herbes
🍷 *Côtes de Castillon - Château Pitray Côtes - 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, sauce césar, croûtons, tomates, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic
🍷 *Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€*

SALADE DE GÉSISERS **23,50€**
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€*

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

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



Grillé au four à charbon végétal bio

TARTARE DE SAUMON (~220g) **26,00€**
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 **27,50€**
Tomates, citron, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, huile basilic
🍷 *Viognier “La Violette” - Jean-Luc Colombo - IGP Languedoc - 7,50€*

SAUMON (220g) **25,50€**
Filet de saumon frais
🍷 *Touraine Chenonceaux - Le Graal Domaine Gibault - Vallée de la Loire - 8,50€*

DORADE (400-600g) **24,50€**
Dorade royale fraîche et grillée
🍷 *Mâcon Azé - Domaine Azenay - AOP Bourgogne - 8,00€*



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€*

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