

Red  D'HIPPO

S'ENGAGE À VOUS PROPOSER
LE MEILLEUR DU BŒUF.

Illustration : J. Boismard



Avant-goûts

Salade de taboulé aux herbes, cranberries 3,90 €

Verrine de caviar d'aubergines, œuf poché, billes de mozzarella, pain toasté 5,90 €

Ratatouille tiède, dés de chèvre, chorizo, vinaigre balsamique réduit 5,90 €

Terrine de campagne, cornichons, baguettine toastée 4,90 €

Rillettes aux deux saumons, au sel de Guérande 6,90 €

Salade crétoise, à la féta AOP 4,90 €

 Garniture seule 2€

À contre-courant

 Salade Red 15,90 €

Salade panachée, fourme d'Ambert, cheddar blanc, chèvre, billes de mozzarella, tomates cerise, olives noires, concombre, cranberries et vinaigrette.

Fish & Chips 16,90 €

Croustilles de cabillaud accompagnées de frites et de sauce tartare.

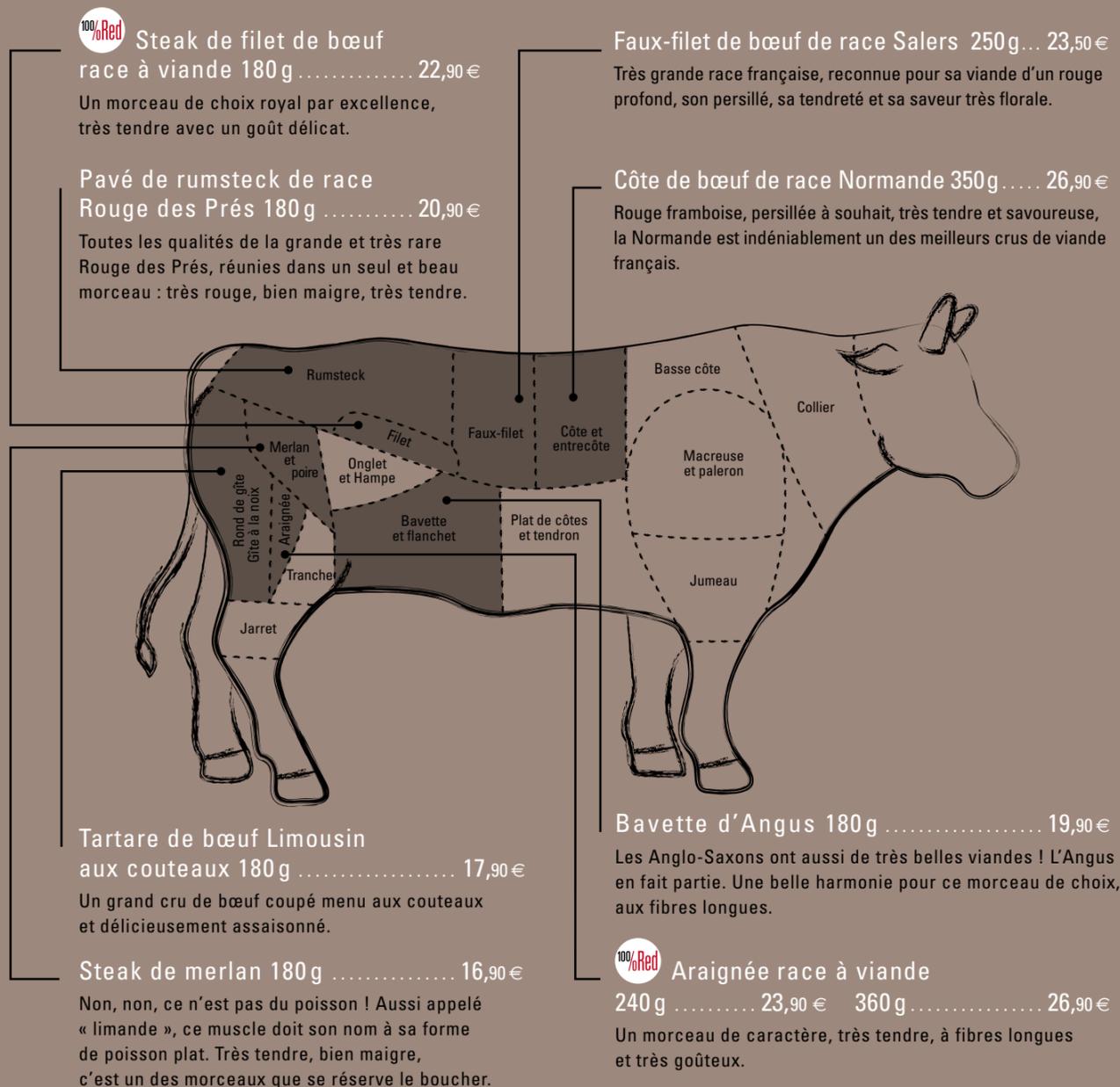
Salade César Terre & Mer 16,90 €

Salade romaine, poulet mariné, crevettes, copeaux de parmigiano reggiano, tomates cerise, croûtons, oignons rouges, sauce César.

Prix nets.

Bœuf

Nos morceaux de choix



 **Steak de filet de bœuf race à viande 180g 22,90 €**
Un morceau de choix royal par excellence, très tendre avec un goût délicat.

Pavé de rumsteck de race Rouge des Prés 180g 20,90 €
Toutes les qualités de la grande et très rare Rouge des Prés, réunies dans un seul et beau morceau : très rouge, bien maigre, très tendre.

Faux-filet de bœuf de race Salers 250g... 23,50 €
Très grande race française, reconnue pour sa viande d'un rouge profond, son persillé, sa tendreté et sa saveur très florale.

Côte de bœuf de race Normande 350g 26,90 €
Rouge framboise, persillée à souhait, très tendre et savoureuse, la Normande est indéniablement un des meilleurs crus de viande français.

Tartare de bœuf Limousin aux couteaux 180g 17,90 €
Un grand cru de bœuf coupé menu aux couteaux et délicieusement assaisonné.

Steak de merlan 180g 16,90 €
Non, non, ce n'est pas du poisson ! Aussi appelé « limande », ce muscle doit son nom à sa forme de poisson plat. Très tendre, bien maigre, c'est un des morceaux que se réserve le boucher.

Bavette d'Angus 180g 19,90 €
Les Anglo-Saxons ont aussi de très belles viandes ! L'Angus en fait partie. Une belle harmonie pour ce morceau de choix, aux fibres longues.

 **Araignée race à viande 240g 23,90 € 360g 26,90 €**
Un morceau de caractère, très tendre, à fibres longues et très goûteux.

Les poids des viandes indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

Nos Burgers

L'Original 15,90 €

Steak haché de Charolais frais, pain rustique, cheddar blanc fondant, salade, oignons caramélisés, sauce américaine.

L'Italien 16,90 €

Délicieuse préparation de viande hachée de veau, pain rustique, copeaux de parmigiano reggiano, poivrons et courgettes grillés, coppa, oignons caramélisés, salade, sauce fromage blanc.

Le Lamb-Burger 16,90 €

Délicieuse préparation de viande hachée d'agneau et herbes aromatiques, pain rustique, chèvre fondant, fondue de poireaux, oignons caramélisés, salade, sauce fromage blanc à la menthe fraîche.

 **Le Red burger 17,90 €**

Osez remplacer le steak haché de votre burger par un filet de bœuf, pain rustique, cheddar blanc fondant, oignons caramélisés, salade, sauce américaine.

Garnitures au choix

- Frites • Salade panachée • Haricots verts • Écrasé de pommes de terre
- Ratatouille • Fricassée de champignons

 Pour accompagner votre plat, 2 garnitures au choix gratuites ! Toute garniture supplémentaire à 2€.

Prix nets.

Desserts

Tartare de mangue-ananas, sorbet citron vert 4,90 €

Tiramisu Nutella® 5,90 €
Nutella®, crème mascarpone, spéculoos, brisures de Daim® au caramel.

Mont-Blanc 5,50 €
Mousse marron, crème mascarpone, meringue croquante, crème fouettée.

Blanc-manger coco, tartare de fruits rouges 6,50 €

Riz au lait, caramel au lait 3,90 €

Tarte Tatin, glace vanille 6,90 €

Brioche façon pain perdu, sauce chocolat noisette, crème fouettée 5,90 €

Mi-cuit au chocolat, glace pistache 4,90 €

 **Coupe glacée Red 4,90 €**

Glace vanille, glace chocolat blanc, cookies, sauces chocolat noisette et caramel, crème fouettée, brisures de Daim®.

— Le Red café gourmand —

Riz au lait, fondant au chocolat, tartare mangue-ananas 7,90 €

VENTE À EMPORTER



Retrouvez notre sélection dans l'espace
VENTE À EMPORTER
de notre restaurant.

Prix nets.

Boissons

Apéritifs

	Code Rouge Blanc de Blancs « Brut Éternel » AOP Crémant de Limoux
La coupe (11 cl)	4,90 €
Kir (11 cl)	3,90 €
Pastis (3 cl)	4,20 €
Martini Rosso / Bianco (7 cl)	4,20 €
Whisky William Lawson's (4 cl)	4,50 €

Cocktails

Avec alcool	
Rhum blanc, jus Exotique*, sirop de grenadine (30 cl)	5,50 €
Sans alcool	
Purs jus de fruits frais d'orange et de pamplemousse (30 cl)	4,90 €

Bières

1664 Pression (25 cl)	3,90 €
1664 Pression (33 cl)	4,90 €
1664 Pression (50 cl)	5,90 €
1664 Blanche Bouteille (33 cl)	4,90 €

Boissons fraîches

Coca-Cola (33 cl)	3,90 €
Coca-Cola zero (33 cl)	3,90 €
Coca-Cola light (33 cl)	3,90 €
Fanta (33 cl)	3,90 €
Sprite (33 cl)	3,90 €
Nestea (20 cl)	3,80 €
Perrier (33 cl)	3,80 €
Pur jus de fruits frais	
Orange ou Pamplemousse (25 cl)	4,50 €
Jus d'Orange* Pampryl (25 cl)	3,80 €
Pur jus de tomate (25 cl)	3,80 €

Eaux minérales

San Pellegrino (50 cl)	3,90 €
Vittel (50 cl)	3,80 €
San Pellegrino, Vittel (1 L)	5,90 €

* Nos jus Exotique et Orange sont à base de jus concentré.

Vins



Blanc

Bourgogne AOC Chardonnay Laroche	4,20 €	6,20 €	25,00 €
---	--------	--------	---------

Rouges

Moulin à Vent AOC Georges Dubœuf	3,30 €	4,70 €	19,90 €
Côtes du Rhône Villages AOC Tour Mâlière	3,50 €	5,20 €	21,00 €
Château Tour Prignac Médoc AOC Cru Bourgeois	4,70 €	6,90 €	28,00 €
Chinon AOC Couly-Dutheil Les Gravières	3,70 €	5,40 €	22,00 €
Lussac Saint-Émilion AOC Haut Ségur	4,00 €	5,90 €	24,00 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC Albert Bichot	4,90 €	7,10 €	29,90 €
Gris Blanc - IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand	3,30 €	4,90 €	19,90 €

Rosé

Cafés, liqueurs

Espresso	2,70 €
Décaféiné	2,70 €
Double espresso	3,70 €
Thé	3,00 €
Cappuccino	3,70 €
Limoncello (4 cl)	4,90 €
Get 27 (4 cl)	4,90 €
Cognac (4 cl)	4,90 €

Prix nets.

Nous vous informons que, conformément au règlement Européen 1169/2011 (règlement INCO), nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MENU ORIGINAL

Burger (steak haché de Charolais frais)
+ Accompagnement⁽¹⁾ **11,90€**
+ Boisson comprise⁽²⁾



MENU Italien

Burger (délicieuse préparation de veau)
+ Accompagnement⁽¹⁾ **12,90€**
+ Boisson comprise⁽²⁾



MENU Red Burger

Burger (filet de bœuf)
+ Accompagnement⁽¹⁾ **14,90€**
+ Boisson comprise⁽²⁾



MENU Lamb-Burger

Burger (délicieuse préparation d'agneau)
+ Accompagnement⁽¹⁾ **12,90€**
+ Boisson comprise⁽²⁾



MENU Fish & Chips

Croustilles de cabillaud et sauce tartare
+ Boisson comprise⁽²⁾ **10,90€**



MENU Salade Red

Fourme d'Ambert, cheddar blanc, chèvre, billes de mozzarella
+ Boisson comprise⁽²⁾ **10,90€**



MENU Salade César Terre-Mer

Poulet mariné, crevettes, copeaux de parmesan reggiano
+ Boisson comprise⁽²⁾ **12,90€**



ENTRÉES

Salade de taboulé aux herbes, cranberries	2€90
Verrine de caviar d'aubergines, œuf poché, billes de mozzarella	3€50
Ratatouille, dés de chèvre, chorizo, vinaigre balsamique réduit	3€50
Rillettes aux deux saumons, au sel de Guérande	3€90
Salade crétoise, à la féta AOP	2€90

(1) ACCOMPAGNEMENTS

ou ou	1€90
--------	------

Prix nets conseillés.

BURGERS & CIE

L'Original (steak haché de Charolais frais)	10€90
L'Italien (délicieuse préparation de veau)	11€90
Le Red Burger (filet de bœuf)	13€90
Le Lamb-Burger (délicieuse préparation d'agneau)	11€90
Fish & Chips	8€90
Salade Red	8€90
Salade César Terre-mer	10€90

DESSERTS

Tartare de mangue-ananas	2€90
Tiramisu Nutella®	3€50
Mont-Blanc	3€50
Fondant au chocolat	3€50
Blanc-manger coco, tartare de fruits rouges	3€90
Riz au lait	2€90

+2€ pour une Entrée ou un Dessert au choix par menu

BOISSONS

*Notre jus d'orange est à base de jus concentré.

(2) Vittel (50 cl)	1€90
(2) San Pellegrino (50 cl)	2€20
(2) Coca-Cola / Zero / Light (50 cl)	2€60
(2) Fanta (50 cl)	2€60
(2) Sprite (50 cl)	2€60
(2) Nestea (50 cl)	2€60
(2) Jus d'orange* Pampryl (25 cl)	2€60
(2) Bière 1664 (33 cl)	2€70
Espresso	1€60

VINS

SÉLECTION GÉRARD BERTRAND

Gio Grenache (rouge - 18,7 cl)	
Pays d'Oc IGP	4€90
Gris Blanc (rosé - 18,7 cl)	
Pays d'Oc IGP	4€90

La bouteille de vin 18,7 cl
+2,50€
À la place de la boisson dans votre menu.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.