

NOS DESSERTS MAISON

FAISSELLE (nature, crème ou coulis de fruits rouges)	4.5€
DEMI ST-MARCELLIN / ST-MARCELIN ENTIER	4€ / 6€
<hr/>	
DESSERT DU MOMENT	5.5€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	6.5€
PANNA COTTA COCO	6.5€
Servie avec fruits frais de saison et coulis de fruits rouges	
FONDANT AU CHOCOLAT	7€
«pur beurre de cacao», cuit minute, chantilly maison (10 minutes d'attente)	
TARTE CITRON MERINGUÉE ♥	7€
Revisitée en verrine	
GAUFRE GLACÉE AU SUCRE	7€
Sauce chocolat et crème chantilly maison	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	7.5€
Salade de fruits frais, mini panna cotta coulis fruits rouges, mini fondant au chocolat	

NOS GLACES ARTISANALES

Maison Antolin

Crèmes glacées : Chocolat craquant, vanille bourbon, caramel beurre salé de Guérande, barbe à papa, stracciatella, café moka, yaourt bulgare	
Sorbets : poire Williams, citron de Sicile, coco, framboise, mangue	
2 BOULES : 5€	3 BOULES : 6€
SUPPLÉMENT +1€	
Crème chantilly maison, sauce chocolat, coulis de fruits rouges	

NOS COUPES GLACÉES

COUPE TUTTI FRUTTI ♥	8.5€
1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule vanille, fruits frais de saison, coulis fruits rouges, crème chantilly maison, amandes effilées	
COUPE BOUNTY	8.5€
2 boules coco, 1 chocolat, sauce chocolat, crème chantilly maison et coco râpé	
COUPE CHOCOLAT / CAFÉ LIÉGEOIS	8.5€
2 boules chocolat/café, 1 boule vanille, chocolat/expresso et crème chantilly maison	

Red Room

RESTO/BISTRO



MENU
À USAGE
UNIQUE

À PARTAGER

En entrée ou à l'apéritif

PLANCHE RED ROOM	16€
Jambon Serrano «Jamoval» 14 mois d'affinage, coppa, terrine de foie blond « Maison Rougier », tapenade de tomates au parmesan, caviar d'aubergines, cornichons	

ENTRÉES ET SALADES

	Entrée	Plat
CAVIAR D'AUBERGINES (vegan)	8€	
Tomates anciennes marinées, amandes et coriandre		
SALADE CÉSAR	9€	15€
Salade romaine, volaille rôtie à l'origan, tomates anciennes, croûtons, copeaux de grana padano et véritable sauce César		
BURRATINA	10€	16€
Tomates anciennes marinées, huile d'olive vierge et basilic		
SALADE MELONE	10€	16€
Jeunes pousses, tomates anciennes marinées, melon charentais, jambon cru Serrano, ricotta fraîche, assaisonnée de vinaigre balsamique et pesto de Genoèse		

PLANCHE ESTIVALE ♥	20€
Jeunes pousses, tomates anciennes marinées, poivrons confits, caviar d'aubergines, burratina, melon charentais et gambas grillées	

NOS VIANDES

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE ou CÉSAR (poêlé) 16€

Viande bœuf Française (180gr), cornichons, câpres, échalotes, persil frais, ketchup et moutarde
Servi avec mélange de salade verte de saison et pommes de terre nouvelles rissolées

WOK THAÏ DE VOLAILLE ET LÉGUMES CROQUANTS 16€

Courgettes, choux chinois, julienne de carottes, champignons noirs, coriandre fraîche et sésame

BURGER RED ROOM 17€

Buns sésame, steak haché façon bouchère 140g VBF, véritable bacon, sauce red premium et cheddar au cajun
Servi avec mélange de salade verte de saison et pommes de terre nouvelles rissolées

ABANICO DE PATA NEGRA 22€

Morceau particulièrement tendre du fameux cochon Pata Negra .
Grillé à la plancha, servi rosé avec marinade chimichurri aux 3 poivres
Servi avec légumes d'été rôtis et polenta crémeuse au grada padano

ENTRECÔTE BLACK ANGUS env. 300G 23€

Servie avec beurre Maître d'hôtel
Servi avec mélange de salade verte de saison et pommes de terre nouvelles rissolées

NOS POISSONS

TARTARE DE SAUMON FRAIS DE NORVÈGE 17€

Tomate confites, pesto de basilic, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin
Servi avec mélange de salade verte de saison et pommes de terre nouvelles rissolées

FILET DE DAURADE ROYALE 18€

Huile d'olive, sauce soja, oignons frais et sésame
Servi avec légumes d'été rôtis et polenta crémeuse au grada padano

GAMBAS BLACK TIGER 24€

Grillées à la plancha, vinaigrette d'herbes fraîches au yuzu
Servi avec légumes d'été rôtis et polenta crémeuse au grada padano

MENU RED ROOM 26€

CAVIAR D'AUBERGINES

ou

SALADE CÉSAR

WOK THAÏ DE VOLAILLE

ou

TARTARE DE SAUMON DE NORVÈGE

ou

FILET DE DAURADE ROYALE

DESSERT AU CHOIX

Supplément + 2€: Café ou thé gourmand & coupes glacées

MENU GOURMAND 33€

BURRATINA

ou

SALADE MELONE

ABANICO DE PATA NEGRA

ou

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 250G

ou

GAMBAS BLACK TIGER

DESSERT AU CHOIX

Supplément + 2€: Café ou thé gourmand & coupes glacées

MENU ENFANT 10€

PLAT AU CHOIX :

STEAK HACHÉ FRAIS
FAÇON BOUCHÈRE

ou

ESCALOPE DE VOLAILLE
GRILLÉE

ACCOMPAGNEMENT :

Pommes de terre nouvelles rissolées et salade verte de saison

DESSERT AU CHOIX :

DESSERT DU MOMENT SALADE DE FRUITS FRAIS COUPE SMARTIES

FORMULE EXPRESS (plat + dessert) : 17€

Tous les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés

PLAT DU JOUR

ou

POISSON DU JOUR

DESSERT DU MOMENT ou

Faisselle ou Salade de fruits frais

Plat ou poisson du jour : 12,5€ (dans la limite des stocks disponibles)

LES APÉRITIFS

Apéritif maison

Vermouth blanc Guerin, liqueur de fraise, limonade, citron tranche

6€

Les Kirs (12cl)

Cassis, mûre, pêche des vignes

Kir classique (chardonnay)

3.8€

Kir pétillant (prosecco)

5.5€

Kir Royal (champagne Devaux)

11€

Les anisés (2cl)

Pastis, Ricard

3.5€

Pastis Girard (artisanal)

4€

Les Vermouths (6cl)

Martini - rouge, blanc

4.5€

Guérin - rouge, blanc (Charentes - France)

5.5€

Les Alcools (4cl)

Ballantines - Whisky

6€

Jack Daniel's - Bourbon

8€

Aberlour Canister 10 ans - Whisky

9€

Chivas Regal - 12 ans - Whisky

12€

Havana 3 ans - Rhum

6€

Havana 7 ans - Rhum Ambré

8€

Bombay Sapphire - Gin

6€

G'Vine Floraison - Gin (France)

9€

Black Tomato - Gin

13€

Zubrowka Biala - Vodka

6€

Grey Goose - Vodka

9€

Accompagnement

Coca-Cola, Perrier

1€

Jus de Fruits

1€

Orange, ananas, pomme

Tonic

2€

Franklin Tonic ou Romarin Olives noires, Schweppes Hibiscus



CARTE
BOISSON
À USAGE
UNIQUE

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy Hour 50cl
Ninkasi - Blonde - 4° Brasserie Ninkasi - France/Tarare - locale et artisanale	3.5€	6.5€	5.5€
Pietra Rossa - 6.5° Bière Rouge - Brasserie Pietra - France/Corse - Artisanale	4€	7.5€	6.5€
Paix Dieu - 10° Bière Triple - Brasserie Caulier - Belgique - Artisanale Bière brassée uniquement les soirs de pleine lune	4.5€	8.5€	7.5€

LES BIÈRES BOUTEILLE

1664 Blanche	5€
Desperados, Corona	6€

VINS VERRES & POTS

	Verre (12cl)	Pot (46cl)
Rouge		
Brouilly - Chateau de La Chaize	4.5€	13€
Crozes Hermitage - Cave de Clairmont	5.5€	16€
Marqués de Riscal - Reserva (Espagne)	7€	-
Blanc		
Chardonnay	4€	12€
Viognier - Les Charmeuses	5€	-
Joÿ (Moelleux)	6€	-
Saint Véran AOC	7€	-
Rosé		
Côtes de Provence	4.5€	13€
Perle - Côtes de Provence	5.5€	-
Château Puech Haut - Cuvée Prestige Argali	6.5€	-

Consultez également notre carte de vins bouteilles

LES COCKTAILS

Les Spritz

Apérol Spritz 8€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche orange

June Spritz 10€
Liqueur Gin June, prosecco, eau gazeuse, raisin

Italicus Spritz 12€
Liqueur Italicus, prosecco, eau gazeuse, olive

Les Tonics

Classic Tonic 8€
Gin Bombay Sapphire, Indian Tonic et zeste de citron

June Tonic 10€
Liqueur de Gin June, Indian Tonic, raisin

L'hibiscus Tonic 12€
Gin G'Vine floraison, Tonic Hibiscus

Black Tonic 15€
Gin Black Tomato, Tonic romarin et olives noires, olives

Les Classiques

Virgin Mojito 6€
Sirop de rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse

Bloody Mary 9€
Zubrowka biala, jus de tomate, tabasco, worcestershire, sel de céleri, citron

Mojito 9€
Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre

Cuba Libre 9€
Rhum Havana 7 ans ambré, coca-cola et citron vert

Redroom 10€
Tequila J. Cuervo, sucre roux, purée de fraise, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe

LES CHAMPAGNES

Coupette (10cl) - Le Brun de Neuville - Blanc de blancs 11€
Le Brun de Neuville - Blanc de blancs 65€
Pommery Brut 75€
Laurent Perrier Brut 75€
Ruinart - Blanc de Blancs 110€

LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27, 31 6€
Limoncello di Capri 6€
Baileys 6€
Chartreuse verte, jaune 7€
Génépi des Pères Chartreux 7€
Poire 8€
Cognac 10€
Cognac - VSOP 14€

BOISSONS SANS ALCOOL

Les Softs

Sirop à l'eau (30cl) 2.5€
Diabolo (30cl) 3€
Fuzetea 4€
Jus de fruit BISSARDON (30cl) 3.5€
Pomme, orange, ananas et tomate
Sodas 4€
Coca-Cola classique ou zéro, Fanta orange, Sprite, Tropic, Schweppes indian tonic, Orangina
Perrier 4€

Les Eaux

	1/2l	1l
Evian	4€	5.5€
Badoit	4€	5.5€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, déca 1.8€
Café allongé, noisette 2€
Double expresso, café crème 3.5€
Thé ou Infusion 3.5€