DÎNER

FRANÇAIS

VÉGÉTARIEN
VÉGÉTALIEN

RED
TOURNEDOS & KREEFT

AVEZ-VOUS UNE ALLERGIE ? SIGNALER NOUS !

APÉRITIF

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €13,50
concombre

APEROL SPRITZ €10,95
Aperol, prosecco, eau gazeuse & orange

DARK AND STORMY €12,50
rhum brun, citron vert, bière de gingembre & sirop de gingembre

KIEV MULE 12,50
vodka, citron, bière au gingembre & menthe

SGROPPINO €10,25
vodka, prosecco & glace sorbet citron

HUÎTRES & CAVIAR

HUÎTRE €3,95 pcs.
Fine de Claire huître

HUÎTRE DU JOSPER €4,25 pcs.
épinards & béarnaise

PLATEAU À HUÎTRES €23,95
3 Fine de Claire Huîtres & 3 Huîtres du josper

CAVIAR €25,50
10 grammes - blinis & crème fraîche

PAIN €5,50
beurre aux herbes et huile aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES €3,75
béarnaise | beurre de Paris | sauce au poivre | Sauce au vin rouge

LÉGUMES GRILLÉS €6,50
légume de saison

BRUXELLES €6,50
vinaigre balsamique, grenade et parmesan

SALADE €4,95

FRITES DE PATATES DOUCES €6,50
mayonnaise au parmesan et à la truffe

ENTRÉE

SOUPE DU JOUR €9,50
avec du pain

TARTARE DE THON €15,95
soja, graines de sésame, miel, avocat et mayonnaise au wasabi

STEAK TARTARE - 80 grammes €15,95
toasts & oeuf de caille

CARPACCIO €14,95
copeaux de parmesan, roquette, pignons de pin & mayonnaise à la truffe

CAMEMBERT DU FOUR €14,95
pain tiède au camembert et au levain

FOIE GRAS €21,50
abricot, vanille & noisette

CREVETTES GRILLÉES €14,95
ail rôti, piment et herbes vertes

CALAMAR FRIT €17,95
trempette épicée

COQUILLES SAITN-JACQUES RÔTIES €17,95
haricots verts, bacon & beurre blanc

BURRATA 14,95
tomate, basilic, câpres, oignon et sirop balsamique

ESCARGOTS - 6 PIÈCES €13,50
beurre aux herbes, ail et pain

PLATS PRINCIPAUX

FILET DU BOEUF €26,95 | €34,95
160 grammes | 250 grammes

CÔTE DE BOEUF - 600 GRAMMES €69,95
pour deux

STEAK TARTARE - 180 GRAMMES €27,95
pain grillé & œuf de caille

SURF & TURF €48,95 | €54,50
homard canadien & tournedos 160 grammes | 250 grammes

PLAT DU CHEF € prix journalier
plat du jour varié

Tous les plats principaux sont servis avec des frites fraîches

HOMARD ENTIER - 500 GRAMMES €45,95
choisissez votre mode de préparation pour chaque demi-homard:
1. CLASSIQUE pur
2. LE GRATINÉ cognac & parmesan
3. BEURRE DE PARIS

MOULES €28,50
vin blanc, poireau, oignon, céleri, fenouil à l'ail & sauce au whisky

LIMANDE SOLE - 500 GRAMMES €38,50
sauce crémeuse au citron

GARNITURE BONNE FEMME €26,95
carotte, pomme de terre bouillie. petits pois, oignons & bacon

SPÄTZLE €23,50
champignons rôtis & crème de truffe

SALADE CÉSAR €23,50
salade romaine, croûtons, bacon croustillant, parmesan et vinaigrette César

BURGER 100% BLACK ANGUS €19,95
brioche, cheddar, salsa BBQ, relish aux tomates, oignons & cornichons

BURGER VÉGAN 100% VÉGÉTAL €19,95
brioche végétalienne, fromage végétalien, salsa BBQ, relish aux tomates, oignons et cornichons

BURGER ANGUS 100% - ROQUEFORT €19,95
brioche, roquefort, roquette, salsa BBQ, relish tomates & oignons

LET'S SURF IT
associez votre plat avec un demi homard
+€23,95

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE €11,95
glace à la vanille

SGROPPINO €10,25
vodka, sorbet citron & prosecco

MOELLEUX AU CHOCOLAT €12,95
glace à l'orange

ASSIETTE DE FROMAGES €16,50
sélection de 3 types de fromages, pain aux figues & sirop pomme-poire

TARTE TATIN €12,95
glace aux pommes glacées, zeste de citron & cannelle

WIFI: RED GUEST
mot de passe: amsterdam2019

CUISSON AU FOUR JOSPER?

Voici les bases pour préparer un barbecue au charbon « DE JOSPER » robuste : Un barbecue, allumé au charbon de bois. La fermentation complète s'effectue à quatre températures allant jusqu'à 400°C ! Le bois noble et le débit d'air chaud parfaitement réglable confèrent un goût, une odeur et une texture uniques. Chaque morceau de viande, de poisson, de volaille et de légumes est saisi, rôti et dégage en même temps une fumée caractéristique. N'oubliez pas la texture authentique et la surface naturelle. Et ça fait du bien!

RED
Keizersgracht 594,
1017 EN Amsterdam
020 320 1814
info@restaurantred.nl

Restaurant Red Amsterdam
@restaurantred_amsterdam
@restaurantred