



# RED

TOURNEDOS & KREEFT

## DÎNER

- 🌱 VÉGÉTARIEN
- 🌱 VÉGÉTALIEN

FRANÇAIS  
12:00-22:30

AVEZ-VOUS UNE ALLERGIE ? SIGNALER NOUS !

### APÉRITIF

**PROSECCO €8,95**

**HENDRICK'S GIN & TONIC €14,95**  
concombre

**APEROL SPRITZ €12,95**  
Aperol, prosecco, eau gazeuse & orange

**DARK AND STORMY €13,95**  
rhum brun, citron vert, bière de gingembre & sirop de gingembre

**KIEV MULE €13,95**  
vodka, citron, bière au gingembre & menthe

**SGROPPINO €10,95**  
vodka, prosecco & glace sorbet citron

### HUÎTRES & CAVIAR

**HUÎTRE €4,25pcs.**  
Fine de Claire huître

**HUÎTRE DU JOSPER €4,75 pcs.**  
épinards & béarnaise

**PLATEAU À HUÎTRES €24,95**  
3 Fine de Claire Huîtres & 3 Huîtres du josper

**CAVIAR €28,95**  
10 grammes - blinis & crème fraîche

🌱 **PAIN €5,95**  
beurre aux herbes et huile aux herbes

### ACCOMPAGNEMENTS

**SAUCES €3,95**  
béarnaise | beurre de Paris | sauce au poivre |  
Sauce au vin rouge

🌱 **LÉGUMES GRILLÉS €7,95**  
légume de saison

🌱 **CAROTTE GLACÉE €7,95**  
beurre, cognac et jus d'orange

🌱 **SALADE €4,95**

🌱 **FRITES DE PATATES DOUCES €7,95**  
mayonnaise au parmesan et à la truffe

### ENTRÉE

🌱 **SOUPE DU JOUR €10,95**  
avec du pain

**TARTARE DE THON €16,95**  
soja, graines de sésame, miel, avocat et mayonnaise au wasabi

**PÂTÉ DU CHEF €16,95**  
changement de pâté de saison

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

🌱 **CAMEMBERT DU FOUR €15,95**  
pain tiède au camembert et au levain

**FOIE GRAS €22,95**  
abricot, vanille & noisette

**CREVETTES GRILLÉES €15,95**  
ail rôti, piment et herbes vertes

**DEMI HOMMARD €26,00**  
mayonnaise à l'huile d'herbes & au citron vert

**COQUILLES SAITN-JACQUES RÔTIES €18,95**  
haricots verts, pancetta & beurre blanc

🌱 **BURRATA €15,95**  
tomate, basilic, câpres, oignon et sirop balsamique

**ESCARGOTS - 6 PIÈCES €15,95**  
beurre aux herbes, ail et pain

### PLATS PRINCIPAUX

**FILET DU BOEUF €29,95 | €39,95**  
160 grammes | 250 grammes

**CÔTE DE BOEUF - 600 GRAMMES €72,95**  
pour deux

**JARRETS D'AGNEAU €29,95**  
purée de pommes de terre & jus de veau

**SURF & TURF €55,95 | €65,95**  
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 €51,00**  
choisissez votre mode de préparation pour chaque demi-homard:

1. CLASSIQUE pur
2. LE GRATINÉ cognac & parmesan
3. BEURRE DE PARIS

**MOULES €31,95**  
vin blanc, poireau, oignon, céleri, fenouil à l'ail & sauce au whisky

**LIMANDE SOLE - 500 GRAMMES €38,95**  
sauce crémeuse au citron

**CONFIT DE CANARD €28,95**  
Chou de Savoie, raisins secs, oignon rouge, brandy, jus de pomme & de veau

🌱 **SPÄTZLE €24,95**  
champignons rôtis & crème de truffe

**SALADE CÉSAR €24,95**  
salade romaine, croûtons, bacon croustillant

**SALADE CÉSAR €24,95**  
salade romaine, croûtons, bacon croustillant, parmesan et vinaigrette César

**BURGER 100% BLACK ANGUS €21,95**  
brioche, cheddar, salsa BBQ, relish aux tomates, oignons & cornichons

🌱 **BURGER VÉGAN 100% VÉGÉTAL €22,95**  
brioche végétalienne, fromage végétalien, salsa BBQ, relish aux tomates, oignons et cornichons

**BURGER ANGUS 100% - ROQUEFORT €22,95**  
brioche, roquefort, roquette, salsa BBQ, relish tomates & oignons

**LET'S SURF IT**  
associez votre plat avec un demi homard  
**+€26,00**

### DESSERTS

🌱 **CRÈME BRÛLÉE €12,95**  
glace à la vanille

🌱 **SGROPPINO €10,95**  
vodka, sorbet citron & prosecco

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

🌱 **ASSIETTE DE FROMAGES €16,95**  
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