

- EN DESSERT -

ÎLE FLOTTANTE	9,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9,50€
TIRAMISU MAISON Amaretto	9,50€
CARPACCIO D'ANANAS	9,50€
Boule de glace noix de coco, sirop de menthe fraîche, menthe fraîche ciselée.	
FONDANT AU CHOCOLAT, boule de glace vanille - 15 mins. de préparation.	9,50€
DAME BLANCHE Glace vanille, coulis chocolat chaud, meringue, chantilly.	9,50€

- EN DESSERT -

DAME GOURMET	9,50€
Glace vanille, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.	
GLACE Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, noix de coco.	la boule 2,50€
SORBET Framboise, citron, melon.	la boule 2,50€
CAFÉ GOURMAND Café ou Espresso avec assortiment de desserts.	9,50€
THÉ GOURMAND Thé avec assortiment de desserts.	9,50€
COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE	13,50€

- LES APÉRITIFS -

CHAMPAGNE POMMERY BRUT SILVER	la coupe	12,50€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL	la coupe	9,00€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL ROSÉ	la coupe	9,50€
APÉRITIF MAISON RATAFIA FRESCH		9,00€
KIR ROYAL		13,00€
KIR CRÉMANT		10,50€
KIR AU VIN BLANC		8,00€
APÉROL SPRITZ OU HUGO		11,00€
SUZE, CAMPARI, MARTINI		7,50€
RICARD, CYNAR		7,50€
PORTO blanc ou rouge		7,50€
AMERICANO / NEGRONI		11,00€
COCKTAILS		11,00€
Mojito, Caipirinha, Bloody mary, Mosco Mule		
CRODINO, SANS BITTER		5,50€

- RESTONS SOFTS -

LODYSS* plate ou gazeuse	50 cl- 4,50€	100 cl- 8,00€
*eau minérale Luxembourgeoise		
LODYSS eau minérale Luxembourgeoise	25 cl-	3,00€
SAN PELLEGRINO, VITTEL	50 cl-	4,50€
PERRIER	33 cl-	3,50€
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO	20 cl-	3,50€
SPRITE, FANTA	20 cl-	3,50€
SCHWEPPES	25 cl-	3,50€
tonic, lemon, agrumes		
FEVER TREE (BLEU ou GINGER BEER)	25 cl-	3,50€
JUS DE FRUITS	25 cl-	3,50€
pomme, orange, fraise, ACE, pamplemousse rose, nectar ananas, nectar abricot, tomate		
JUS DE FRUITS FRAIS	20 cl-	5,50€
orange, citron		
FUZE TEA pêche	20 cl-	3,50€
SUPPLÉMENT SIROP		0,20€
menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, violette		
*Accompagnement Soda : Appétitif / Alcool 2.00€		

- L'ALCOOL -  
WHISKY

JACK DANIEL'S	9,50€
OBAN 14 ans	13,00€
GLENLIVET 12 ans	12,00€
LAGAVULIN 16 ans	17,00€

VODKA

BELUGA	10,00€
BELVÉDERE	12,50€
GREY GOOSE	13,50€

GIN

HENDRINKS Concombre / Citron vert	12,50€
BOMBAY SAPHIR Citron vert / Citron jaune	10,00€
GIN MARE Romarin / Citron vert	13,50€
MONKEY 47 Fruits rouges / Orange / Citron jaune	13,50€

RHUM

DON PAPA 7 ans	11,50€
DICTADOR RESERVA 20 ans	12,50€
ZACAPA 23 ans	13,50€

- LES BIÈRES -  
BIÈRES PRESSION

SIMON PILS	25 cl- 3,90€	50 cl- 7,40€
SIMON IPA Indian Pale Ale	25 cl- 4,30€	50 cl- 8,00€
OKULT BLANCHE	25 cl- 4,00€	50 cl- 7,40€
BATTIN FRUITÉ	25 cl- 4,30€	50 cl- 8,00€
PANACHÉ	25 cl- 3,80€	50 cl- 7,00€
PICON BIÈRE	25 cl- 5,60€	50 cl- 10,50€
MONACO	25 cl- 4,00€	50 cl- 7,40€

BIÈRES BOUTEILLE

SIMON RÉGAL	33 cl-	4,00€
OURDALLER HANNA	33 cl-	4,50€
DUVEL	33 cl-	4,50€
HEINEKEN	25 cl-	4,00€
FRANZISKANER WEISSBIER	50 cl-	7,00€
CORONA	33 cl-	5,00€
LEFFE BRUNE OU BLONDE	33 cl-	4,50€
BIÈRE SIMON 0% ALCOOL	33 cl-	4,00€

- LES DIGESTIFS -

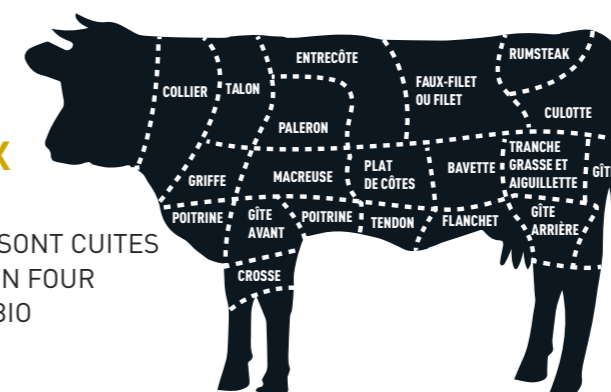
TÉQUILA	7,00€
TÉQUILA PATRON	12,50€
AMARETTO, BAILEYS	7,00€
LIMONCELLO, GET 27	7,00€
SAMBUCA, AVERNA, BUFF, FERNET	7,00€
GRAND MARNIER, COINTREAU	7,00€
COGNAC FRAPIN VSOP	12,00€
COGNAC DELAMAIN XO PAL&DRY	15,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND VSOP	9,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND 1964	19,00€
CALVADOS DOMFRONTAIS VSOP	12,00€
CALVADOS LELOUVIÈRE FINE	15,00€
GRAPPA ANTICA MOSCATO	8,50€
GRAPPA DI CHARDONNAY 'Rossj-Bass' Angelo Gaja	9,50€
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS, QUETSCHÉ	8,50€
FRAMBOISE (distillerie artisanale Jean Paul Muller)	
VIEILLE PRUNE (Louis Roque...)	12,00€
CHARTREUSE VERTE	7,00€

- ET POUR FINIR... -

CAFÉ - ESPRESSO	3,00€
DÉCAFÉINÉ	3,00€
MACCHIATTO	3,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3,90€
LAIT RUSSE	4,20€
CHOCOLAT CHAUD parfum au choix :	5,50€
Chocolat lait 40%   Chocolat noir 60%	
IRISH COFFEE	11,50€
CORRETTO	6,00€
THÉS	3,90€
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jardin Bleu, Gunpowder, Jasmin, Oriental, Roiboos	
INFUSIONS	3,90€
camomille, verveine, tilleul	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

- FR -



LES MORCEAUX DE BŒUF

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES SANS GRAISSE DANS UN FOUR À CHARBON VÉGÉTAL BIO

**BLEU**, tout juste saisie sur le grill  
**SAIGNANT**, bien saisie, rouge à l'intérieur  
**À POINT**, rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur  
**BIEN CUIT**, cuite et saisie jusqu'à l'intérieur

**ORIGINE DE NOTRE BŒUF**  
 Luxembourgeoise ou Irlandaise  
**UN PIC DE CUISSON**  
 vous certifie la cuisson de votre viande.

NOTRE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

www.grandcafe-redbeef.lu

## - FOOD CULTURE -

### CRÉEZ VOTRE PROPRE EXPERIENCE !

TRANSFORMEZ NOS PLATS SELON VOS ENVIES  
AVEC LES NOUVELLES VINAIGRETTES RED BEEF.

- **THAÏ** - LA SPICY - (froide légèrement relevée)

- **PASSION** - L'EXOTIQUE - (fruit de la passion, tout dans la fraicheur)

- **MAISON** - LA CLASSIQUE - (huile basilic)

#### DEMANDEZ ET DÉGUSTEZ !

VOUS SEREZ AGRÉABLEMENT SURPRIS PAR CETTE DÉCLINAISON DE  
SAVEURS AVEC TOUTES NOS RECETTES.

## - LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES -

### TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE (~160g) 19,50€

Huile basilic, ciboulette, baies roses, salicornes, oignons rouges, citron, vinaigrette passion, toasts.  
.....*Saint-Bris 'Curisoite de Bourgogne' - Domaine Celine et Frédéric Gueguen - Bourgogne - 7,50€* 🍷

### 🍷 TOMATES ET BURRATA 17,50€

Tomates kumato, burrata, sorbet balsamique, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais.  
.....*Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine la Croix Belle - Languedoc - 6,50€* 🍷

### TRILOGIE MINIS RED BURGERS 18,00€

Mini steack haché pur bœuf, oignons rôtis, gouda, mayonnaise américaine, mayonnaise poivrée, mayonnaise moutardée.  
.....*Saumur - Champigny - Domaine des Roches Neuves - Vallée de la Loire - 8,00€* 🍷

## - LES SALADES -

LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...

### 🍷 SALADE VÉGÉTARIENNE 18,50€

Betterave, chou rouge, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, sucrine, tomates kumato, champignons, vinaigrette, huile basilic.  
.....*Pinot gris 'Ahn Goellebourg' - Domaine Schmit-Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,50€* 🍷

### 🍷 SALADE CHÈVRE CHAUD 19,50€

Fromage de chèvre sur toasts, miel d'acacia, figues, tomates kumato, noix, vinaigrette, sucrine, huile basilic, ciboulette.  
.....*Auxerrois - Remich Goelberg - Domaine Bastian - Moselle Luxembourgeoise - 6,40€* 🍷

### SALADE FRISÉE AUX LARDONS 19,50€

Lardons, champignons, croûtons, crème fraîche, vinaigrette, sucrine, huile basilic, ciboulette.  
**Supplément œuf fermier +2.00€**  
.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

### SALADE CAPRESE 20,50€

Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates kumato, sucrine, huile basilic, vinaigrette, ciboulette.  
.....*Primativo 'Villa Santera' Salento IGT - Leone de Castris - Italie - 6,50€* 🍷

### SALADE CÉSAR 21,50€

Émincé de poulet, sauce césar, croûtons, tomates kumato, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic.  
.....*Marsannay 'Les Clos' - Domaine René Bouvier - Bourgogne - 11,50€* 🍷

### SALADE DE SCAMPIS FRITS 25,50€

Scampis frits, tomates kumato, citron, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic.  
.....*Côtes de Thongue 'Champ de Lys' - Domaine de la Croix Belle - Languedoc Roussillon - 6,00€* 🍷

### SALADE DE BŒUF THAÏ 25,50€

Faux-filet de bœuf (cuit bleu), vinaigrette, sauce Thaï (sauce froide légèrement relevée), sucrine, huile basilic, tomates kumato, parmigiano reggiano.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

## - C'EST TOUT CRU -

#### LES CARPACCIOS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE

### GRAND CAFÉ 19,50€

Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic.  
.....*Saumur - Champigny - Domaine des Roches Neuves - Vallée de la Loire - 8,00€* 🍷

### ITALIE 19,50€

Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic.  
.....*Primativo 'Villa Santera' Salento IGT - Leone de Castris - Italie - 6,50€* 🍷

### MOZZARELLA 21,50€

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic, huile basilic.  
.....*Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine la Croix Belle - Languedoc - 6,50€* 🍷

### LE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 23,50€

Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, jus d'agrumes, baies roses, salicornes, citron, huile basilic, vinaigrette passion.  
.....*Saint-Bris 'Curisoite de Bourgogne' - Domaine Celine et Frédéric Gueguen - Bourgogne - 7,50€* 🍷

### VEAU & FOIE GRAS 23,50€

Carpaccio de veau, copeaux de foie gras, huile basilic, vinaigrette balsamique miel et raisins de corinthe.  
.....*Côtes de Thongue 'Champ de Lys' - Domaine de la Croix Belle - Languedoc Roussillon - 6,00€* 🍷

#### LES TARTARES

### FILET AMÉRICAIN (*Viande hachée*) (~225g) 23,50€

Préparé ou non par nos soins, cru ou poêlé.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

### TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~225g) 25,50€

Cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

### TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE (~240g) 26,50€

Huile basilic, ciboulette, baies roses, citron, salicornes, toasts, oignons rouges, vinaigrette passion.  
.....*Saint-Bris 'Curisoite de Bourgogne' - Domaine Celine et Frédéric Gueguen - Bourgogne - 7,50€* 🍷

## - À LA MER -

NOS POISSONS SONT GRILLÉS AU CHARBON  
DE BOIS VÉGÉTAL BIO

### SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE Pavé de saumon frais. 27,50€

.....*Pinot gris 'Ahn Goellebourg' - Domaine Schmit-Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,50€* 🍷

### DOS DE CABILLAUD péché à la ligne. Origine Islande 27,50€

.....*Côtes de Thongue 'Champ de Lys' - Domaine de la Croix Belle - Languedoc Roussillon - 6,00€* 🍷

### DORADE ROYALE entière, fraîche et grillée. 28,00€

.....*Marsannay 'Les Clos' - Domaine René Bouvier - Bourgogne - 11,50€* 🍷

### BROCHETTES DE SCAMPIS GRILLÉS (2 pièces) 26,50€

.....*Auxerrois - Remich Goelberg - Domaine Bastian - Moselle Luxembourgeoise - 6,40€* 🍷

TOUTS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE CRÈME CITRONNÉE

**TOUTS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHOIX,  
UNE SALADE VERTE ET UN ACCOMPAGNEMENT.**

## - LES RED BURGERS -

LA VIANDE DE NOS BURGERS EST D'ORIGINE LUXEMBOURGEOISE

Supplément œuf fermier +2.00€ / supplément lard +2.00€

### RED CHICKEN BURGER 19,50€

Filet de poulet grillé (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise moutardée.  
.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

### RED CHEESE BURGER 19,50€

Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

### BIG RED CHEESE BURGER 26,50€

2 Steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

### SPÉCIAL BURGER POIVRE 19,50€

Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise poivrée.  
.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

### SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN 22,50€

Filet américain juste saisi, pain Red Beef, roquette, tomates, parmigiano reggiano, sauce américaine.  
.....*Syrah 'L'appel des Sereines' - Domaine François Villard - Côte du Rhône - 7,50€* 🍷

### BURGER SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 26,50€

Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomate kumato, citron, basilic frais, béarnaise.  
.....*Côtes de Thongue 'Champ de Lys' - Domaine de la Croix Belle - Languedoc Roussillon - 6,00€* 🍷

### 🍷 BURGER VÉGÉTARIEN 19,50€

Poêlée de légumes du jour, pain Red Beef, tomates confites, ail, huile basilic, tomates, basilic frais.  
**Supplément chèvre +1.50€**  
.....*Auxerrois - Remich Goelberg - Domaine Bastian - Moselle Luxembourgeoise - 6,40€* 🍷

## - L'INCONTOURNABLE BŒUF -

### OS A MOËLLE, PAIN TOASTÉ 1 pièce - en accompagnement d'une viande - 5,00€

2 pièces - À déguster seul - 9,50€

### CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250g) 26,50€

Certifié Angus Irlande  
.....*Bourgogne, Couvent des Jacobins - Maison Louis Jadot - Bourgogne - 9,00€* 🍷

### TAGLIATA DE BŒUF (~250g) 27,50€

Certifié Angus Irlande  
Cœur de rumsteak, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic.  
.....*Saumur - Champigny - Domaine des Roches Neuves - Vallée de la Loire - 8,00€* 🍷

### ENTRECÔTE DE BŒUF (~300g) 35,00€

Certifié Angus Irlande - Persillée, ce morceau est très savoureux.  
.....*Hautes côtes de Beaune - Domaine Rodolphe Demougeot - Bourgogne - 8,50€* 🍷

### FILET DE BŒUF DU TERROIR (~220g) 36,00€

Origine Luxembourg - Tendreté du filet.  
.....*Montagne - Saint Emilion - Château de Grandchamps - Bordeaux - 7,00€* 🍷

### CÔTE DE BŒUF (~450g - 500g) 38,00€

Certifié Angus Irlande - Persillé, ce morceau est très savoureux.  
.....*Shiraz Matardo 'Bin 2' Syrah - Australie - 11,50€* 🍷

### T-BONE STEAK (~450g - 500g) 38,00€

Origine Luxembourg - Tendreté du filet et saveur du faux-filet.  
.....*Shiraz Matardo 'Bin 2' Syrah - Australie - 11,50€* 🍷

## - ...ET LES AUTRES -

### CHICKEN WINGS Ailes de poulet grillées 17,50€

.....*Saumur - Champigny - Domaine des Roches Neuves - Vallée de la Loire - 8,00€* 🍷

### TAGLIATA DE POULET 22,50€

Filet de poulet, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic.  
.....*Primativo 'Villa Santera' Salento IGT - Leone de Castris - Italie - 6,50€* 🍷

### MAGRET DE CANARD (~350g) Origine France 26,50€

.....*Saint-Joseph 'Les Pierres seches' - Domaine Cuilleron - Côte du Rhône - 10,50€* 🍷

### SPARE RIBS Travers de porc marinés et grillés 22,50€

.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

### WAINZOSSISS GRAND CAFÉ 19,50€

Recette exclusivement créée pour nous 100% naturelle, sans conservateur, porc et veau, sauce hollandaise moutardée, écrasé de pommes de terre, salade verte.  
.....*Pinot gris 'Ahn Goellebourg' - Domaine Schmit-Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,50€* 🍷

## - LE CHEF VOUS PROPOSE -

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

### FAUX FILET DU TERROIR (~200g) 18,50€

Sauce au choix, frites, salade, légumes.  
.....*Cuvée Grand Café - Rhône - 5,00€* 🍷

## - LES ACCOMPAGNEMENTS -

Frites - Pommes de terre rattes - Ecrasé de pommes de terre - Riz Basmati -

Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Epinards à l'ail - Mais grillés

## - LES SAUCES MAISON -

Crème champignons - Poivre - Roquefort - Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) -  
Beurre maître d'hôtel - Béarnaise - Sauce hollandaise moutardée

## - NOS FROMAGES AFFINÉS -

### 🍷 SÉLECTION 3 FROMAGES Fruits secs et frais, toasts. 12,00€

.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

### 🍷 SÉLECTION 5 FROMAGES Fruits secs et frais, toasts. 16,00€

.....*Château Doyac - Haut Médoc - Bordeaux - 7,50€* 🍷

🍷 VIN AU VERRE : 15cl.

🍷 PLAT VÉGÉTARIEN

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.