

Red D'HIPPO

S'ENGAGE À VOUS PROPOSER
LE MEILLEUR DU BŒUF.

POUR COMMENCER

CHAMPAGNE LEBLOND LENOIR

La coupe (11 cl) 6,90€

La bouteille (75 cl) 35,00€

CODE ROUGE BLANC DE BLANCS « Brut Éternel » AOP

Crémant de Limoux - La coupe (11 cl) 5,50€

KIR Cassis, mûre, pêche (11 cl) 4,00€

PASTIS 51 (3 cl) 4,90€

MARTINI ROSSO / BIANCO (7 cl) 4,90€

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4 cl) 5,20€

LES ENTRÉES

VERRINE TOMATE & THON 6,50€

Tomates cerise, thon, sauce cocktail et ciboulette

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 6,20€

Chorizo, coppa, jambon cru, beurre et cornichons

COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES 7,90€

Avocat, crevettes, salade romaine et sauce cocktail

NOS PLATS



NOS PIÈCES DE BŒUF



TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU **100% FRANÇAIS** 200 g** **18,90€**
Tartare assaisonné à votre convenance.

STEAK SURPRISE **100% FRANÇAIS** 180 g** **17,90€**
Une pièce de bœuf tendre et juteuse, au goût prononcé,
appréciée par les fins connaisseurs.

BAVETTE SIMMENTAL 180 g** **20,60€**
Les qualités de la Simmental réunies dans un morceau
à fibres longues, très gouteux.

*Viande de bœuf 100% française. **Le poids de la viande indiqué est avant cuisson et peut varier de plus ou moins 5%.

SALADE CÆSAR **17,50€**
Salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerise,
croustons, sauce Cæsar

FISH & CHIPS *≈ Pêche durable ≈* **17,50€**
Filet de Cabillaud croustillant accompagné de frites et de sauce tartare

NOS BURGERS

BURGER ORIGINAL 16,90€

Steak haché **100% FRANÇAIS** façon bouchère, oignons caramélisés, Cheddar, tomate, sauce burger, pain rustique

BURGER CHICKEN CÆSAR 17,50€

Escalope de poulet croustillante, parmesan, salade romaine, sauce cæsar, pain rustique

*Viande de bœuf 100 % française.

Les Accompagnements :

Frites - Salade mélangée - Haricots verts - Écrasé de pomme de terre - Ratatouille
Pour accompagner votre plat, 1 garniture au choix gratuite ! Toute garniture supplémentaire à 2€.

Sauce BBQ disponible

LES DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT Glace vanille 5,70€

TIRAMISU CHOCO NOISETTE 6,20€

Crème mascarpone, crumble amande et choco noisette

Le Red CAFÉ GOURMAND

Accompagné de 3 mini desserts 8,20€

Jusqu'à 10 ans inclus

MENU
Mini-Red

11,30€

Plat+Dessert+Boisson

1 PLAT au choix

Steak haché

ou Nuggets de poulet

ou Fish & chips (Cabillaud)

≈ Pêche durable ≈

ACCOMPAGNEMENTS au choix

Frites, haricots verts, ratatouille, écrasé de pommes de terre

1 DESSERT au choix

Compote de fruits à boire

ou Glace Push Up

1 BOISSON au choix

Évian (50 cl)

ou Jus d'orange* (20 cl)

ou Soda** (33 ou 25 cl)

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

** Coca-Cola, Sprite, Fanta, Ice Tea

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

BADOIT ROUGE (33 cl)	3,00€
ÉVIAN (33 cl)	2,50€
ÉVIAN (75 cl)	3,50€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA	4,00€
FANTA, SPRITE (33 cl)	4,00€
FUZETEA (25 cl)	4,00€
JUS D'ORANGE* (25 cl)	4,00€

BIÈRES

1664 PRESSION (25 cl)	3,90€
1664 PRESSION (33 cl)	5,00€
GRIMBERGEN PRESSION (25 cl)	4,50€
GRIMBERGEN PRESSION (33 cl)	5,80€

CAFÉS & LIQUEURS

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,00€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€
THÉ	2,00€
CAPPUCCINO	3,00€
LIMONCELLO (4 cl)	4,50€
GET 27 (4 cl)	4,50€
COGNAC (4 cl)	5,10€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

TEQUILA SUNRISE (20 cl)	9,20€
Tequila Camino Real, jus d'orange*, sirop de grenadine	
MOJITO (18 cl)	9,20€
Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Badoit rouge	
MOJITO FRAMBOISE (18 cl)	9,80€
Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Badoit rouge, coulis de framboises	
DELIRIUM (18 cl)	9,20€
Martini Blanc, sirop de citron, bière	
APEROL SPRITZ (18 cl)	8,20€
Prosecco, Aperol, eau gazeuse	
JACQUELINE VIN BLANC (18 cl)	7,80€
Vin blanc sec, limonade, sirop de grenadine	

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (20 cl)	5,80€
Limonade, sucre de cannes, menthe fraîche, citron vert	
LE BIKINI (20 cl)	5,80€
Jus d'orange*, nectar exotique, sirop de grenadine	
GRENADILORANGE (20 cl)	5,80€
Ice tea pêche, jus d'orange*, sirop de grenadine	

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

VINS

BLANCS

	12,5 CL	50 CL	75 CL
PETIT CHABLIS AOP La Chablisienne «Vibrant»	4,00€		24,50€
CÔTES DE PROVENCE AOP La Châtellenie de Mistral	3,90€	14,90€	23,90€
PAYS DU VAR IGP La bastide Saint Antoine	3,90€	13,20€	19,20€

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP Domaine Pélaquié «Laudun»	3,70€		20,70€
CÔTES DE PROVENCE AOP La Châtellenie de Mistral	3,90€	14,90€	23,80€
CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine de Figuière, cuvée François	4,40€	16,20€	26,30€
PAYS DU VAR IGP La bastide Saint Antoine	3,80€	13,10€	19,20€

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE Domaine de Figuière, cuvée Magalie	4,40€	16,20€	25,20€
CÔTES DE PROVENCE AOP La Châtellenie de Mistral	3,70€	14,30€	22,90€
PAYS DU VAR IGP La bastide Saint Antoine	3,90€	13,30€	19,20€

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

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. RED RESTAURATION - RED d'hippo Marineland - Antibes RCS 800 82 88 16 - Impression : CAP IMPRESSION - 03/2022.