



STEAK HOUSE

RED GRILL

ENTREE

SALADE MAISON

Salade mixte, grenade, pomme verte, fromage tulum, tomates cerises, maïs
Spring mix, pomegranate, green apple, tulum cheese, cherry tomatoes and corn

15 €

SALADE GREC

Tomates, concombre, lumière rouge, poivrons, fêta, olives, huile d'olive, jus de citron
Tomatoes, cucumber, red light, pepper, feta, olives, olive oil, lemon juice

15 €

SALADE RED GRILL

Salade composée, filet de bœuf grillé OU saumon grillé
Salade composed of beef fillet grilled OR salmon grille

20 €

SALADE CÉSAR

Salade César classique, poulet, parmesan, sauce césar
Classic Caesar salad, chicken, parmesan, Caesar sauce

18 €

BURRATA

Burrata servie avec tomate, sauce pesto et balsamique
Burrata served tomatoes, pesto and balsamic sauce

16 €

CARPACCIO

180g Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan
180g Beef carpaccio, arugula, parmesan

16 €

CARPACCIO BURRATA

180g Carpaccio de boeuf, burrata, balsamique, huile d'olive
180g Beef carpaccio, burrata, balsamic, olive oil

23 €

TARTARE DE BOEUF

200g tartare préparé à la minute, frais et fait maison
200g tartare prepared to order, fresh and homemade

18 €

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon préparé à la minute, saumon frais
Tartare salmon prepared to order, fresh and homemade

18 €

FOIE GRAS

Foie de canard avec confiture de cerises
Duck liver with cherry jam

15 €

BŒUF FUMÉ CHEDDAR

Viande de bœuf fumé avec fromage cheddar dar fondu
Smoked beef with melted cheddar cheese

20 €

GRILL

SERVIS AVEC 2 GARNITURES / SERVED WITH 2 SIDES

KOFTE

Boulettes de viande a couteau, faites maison
Knife meat, homemade

18 €

KAŞARLI KÖFTE

Boulettes de viande hachée au fromage
Minced meatballs with cheese

25 €

ADANA

Brochettes viande a couteau épicée
Knife meat and spiced meat skewers

19 €

BROCHETTE DE POULET

Blanc de poulet mariné
Marinated chicken breast (skewers)

18 €

BROCHETTE D'AGNEAU

Brochettes gigot d'agneau mariné
Marinated leg of lamb skewers

20 €

CÔTELETTE AGNEAU

Côte d'agneau prête à griller
Lamb chops, prepared to grill

25 €

BROCHETTE DE BŒUF / ŞAŞLIK (Plaque chauffante)

Brochettes filet de bœuf
Beef tenderloin skewers

25 €

PATLICAN KEBABI

Aubergines au feu de bois viande à la couteaux
Wood-fired eggplant, meat with knives

25 €

GRILLADE MIXTE

Sélection de grillades choisies par le Chef
Selection of grills chosen by the Chef

30 €



SAUMON GRILLE

Saumon grillé feu de bois
Salmon grilled over a wood fire

25 €



PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien aubergines farcies avec légumes
Vegetarian dish, stuffed eggplant with vegetab

20 €

RED GRILL - BURGER

SERVIS AVEC FRITES

RED BURGER

180gr Steak haché de bœuf, tomates fraîches, cornichons, bœuf fumé
180gr Ground beef steak, fresh tomatoes, pickles, smoked beef

22 €

CHEDDER CHESSE BURGER

180gr Steak haché de bœuf, fromage fondu, tomates fraîches, oignons, cornichons, champignons, sauce
180gr Ground beef steak, melted cheese, fresh tomatoes, onions, pickles, mushrooms, sauce

25 €

CLASIK BURGER

180gr Steak haché de bœuf
180gr Ground beef steak

20 €

RED GRILL - STEAK

SERVIS AVEC 2 GARNITURES / SERVED WITH 2 SIDES

ENTRECÔTE

300gr de bœuf
300gr of beef

35 €

LOKUM

250gr grillé feu de bois
250gr grilled wood fire

35 €

BAVETTE

200gr pavé de bœuf
200gr beef steak

25 €

GARNITURES / SIDES

POMMES DE TERRE AU FOUR

CHAMPIGNONS AU FOUR

RIZ

FRITES MAISON

LÉGUMES DE SAISON

SALADE

VIANDE MATURÉE

SERVIS AVEC 2 GARNITURES / SERVED WITH 2 SIDES

La maturation ou mûrissement de la viande est un processus de vieillissement contrôlé, effectué sur l'os, en cave de maturation, entre 1 et 4°C pendant 21 à 70 jours. La maturation permet d'obtenir une tendreté incomparable et une excellente qualité gustative naturelle.

COTE DE BŒUF

300gr de bœuf, Maturation de 26 jours
300gr of beef, 26-day matured

45 €

T-BONE

Entrecôte épaisse environ 300gr, Maturation de 26 jours (1 pers)
Thick rib steak about 300gr, 26-day maturation (1 pers)

45 €

NEW YORK STEAK

300gr de bœuf, Maturation de 26 jours
300gr of beef, 26-day matured

40 €

VIANDE MATURÉE POUR 2 PERSONNES

SERVIS AVEC 4 GARNITURES / SERVED WITH 4 SIDES

RED STEAK - (2 pers.)

Environ 750gr filet de bœuf, de 26 jours
Approximately 750gr cut of beef, 26 days old

110 €

TOMMA HAWK (2 pers.)

Environ 1400gr côté de bœuf, Maturation de 26 jours
Approximately 1400gr prime rib beef, 26-day matured

120 €

DESSERTS

BAKLAVA

10 €

KÜNEFE

14 €

TIRAMISU

10 €

CRÊPES COINTREAU OU GRAND MARNIER

10 €

CRÊPES NUTELLA BANANE OU FRAISE

8 €

ASSIETTE DE FRUITS SAISON

12 €



STEAK HOUSE

RED GRILL