



Bienvenue

Le restaurant GINGER c'est la concrétisation d'un rêve, celui d'amis de longue date, de travailler ensemble, de mettre en commun leurs envies, leurs passions, leurs valeurs et leurs expériences. L'Équipe de La Boussole et de l'Iséo s'est associée au Chef Carlos Foito pour créer un endroit qui leur ressemble. C'est en partageant les tables de grands Chefs en France, en Suisse, en passant par le Portugal ou Hong-Kong aussi bien que les bancs de gargotes de rues ou des étals de marchés thaïlandais qu'est née l'idée du GINGER...Reconverti par passion dans la gastronomie il y a une dizaine d'années, il a fait ses classes chez Lenôtre et Joël Robuchon. Ses postes dans l'hôtellerie de luxe en Suisse, notamment auprès de Michel Roth au "Président Wilson" de Genève, lui ont forgé une main sûre et exigeante.

Même orientation, même énergie et même enthousiasme côté salle avec Jonathan Dumélé en Maître de maison. Lui aussi a emprunté les chemins de traverse et c'est après une solide formation en commerce international qui l'a emmené jusqu'en Corée du Sud qu'il a eu envie de se consacrer à la restauration. Passionné par la culture asiatique, cet ancien responsable de l'Iséo est connu et reconnu depuis des années par son sourire et son accueil professionnel et bienveillant. En cohérence avec l'esprit "Healthy Eating" du Ginger.

Des produits frais sélectionnés et sublimes, une cuisine généreuse, saine et inspirante dans un cadre unique et dépaysant...

BOISSONS

Apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl) - **10,00€**

KIR ROYAL (10 cl) - **9,80€**

KIR VIN BLANC (10 cl) - **5,10€**

PINEAU DES CHARENTES (6 cl) - **5,10€**

MARTINI BLANC OU ROUGE / CAMPARI (6 cl) - **5,10€**

RICARD (2 cl) - **4,50€**

J&B BLENDED (4 cl) - **7,10€**

NIKKA PURE BLENDED, JAPAN (4 cl) - **9,50€**

JACK DANIEL'S (4 cl) - **8,00€**

Softs & Drinks

COCA COLA ROUGE OU ZÉRO (33 cl) - **4,30€**

FUZE TEA (25 cl) - **4,30€**

LIMONADE (33 cl) - **3,50€**

JUS DE FRUITS PAGO (20 cl) - **3,90€**
Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot

DIABOLO (25 cl) - **3,50€**
Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche

SIROP À L'EAU (25 cl) - **3,10€**
Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche

Faux minérales

EVIAN (75 cl) - **6,00€**

BADOIT (75 cl) - **6,00€**

BADOIT ROUGE (33 cl) - **4,00€**

Healthy Drinks

DUMATOS (33 cl) - **4,60€**
Limonade Citron, Gingembre

LEMONAID (33 cl) - **4,60€**
Passion ou Citron vert

Bières

LEFFE *PRESSION* (25 cl) - **4,60€**
LEFFE *PRESSION* (50 cl) - **8,50€**

HOEGAARDEN *PRESSION* (25 cl) - **4,60€**
HOEGAARDEN *PRESSION* (50 cl) - **8,50€**

BIÈRE DU MOMENT (33 cl) - **6,20€**
Bouteille

HEINEKEN 0,0% (33 cl) - **5,10€**
Bouteille

Cocktails Maison

COCKTAIL GINGER (20 cl) - **9,50€**

Vodka, Curaçao bleu, crème de coco, jus d'ananas, citron vert et gingembre

AMERICANO MAISON (10 cl) - **9,50€**

Martini blanc, Martini Rouge, Campari

GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE ou HENDRICKS + **1,00€** (17 cl) - **9,50€**

Gin, Schweppes tonic et concombre

NOS MOJITOS (15 cl) - **9,50€**

Virgin **8,00€** / Royal **12,00€** / Framboise **10,00€**

Champagnes

PAUL ROMAIN - BRUT EXCEPTION - **65,00€**

RUINART R - **85,00€**

RUINART ROSÉ - **90,00€**

RUINART BLANC DE BLANC - **135,00€**

DOM PERIGNON - VINTAGE 2008 - **230,00€**

Digestifs

DIGESTIF MAISON (4 cl) - **7,00€**

ARMAGNAC / CALVADOS / COGNAC VS (4 cl) - **7,50€**

MIRABELLE / FRAMBOISE / POIRE WILLIAMS (4 cl) - **7,50€**

BAILEY'S / GET 27 / GET 31 (4 cl) - **7,50€**

COGNAC VSOP GODET (4 cl) - **12,00€**

COGNAC XO NORMANDIN MERCIER (4 cl) - **24,00€**

RHUM DIPLOMATICO ANEJO (4 cl) - **10,00€**

PORTO (6 cl) - **7,50€**

Boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA - **2,60€**

THÉ / INFUSION - **4,30€**

CAFÉ CRÈME - **4,30€**

CAPPUCCINO - **5,50€**

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

☎ **05 46 28 25 14** 📧 events@ginger-larochelle.com

33 rue Saint Jean du Pérot 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

🌐 www.ginger-larochelle.fr 📱 [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)

VINS

Vins Blancs

VENDÉE

	14 cl	46 cl	75 cl
FIIFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	6,50€	17,50€	27,50€

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - Domaine de La Grange	—	—	24,00€
--------------------------------------------------------	---	---	--------

AOP Pouilly Fumé - Domaine Séverin & Gille Cholet - Cuvée Tradition	8,50€	28,50€	44,50€
---------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------

CÔTEAUX DU LAYON - Domaine de Passavant (<i>moelleux</i>)	7,50€	25,00€	37,00€
-------------------------------------------------------------	-------	--------	--------

ALSACE

RIESLING - Cuvée Esprit Libre - Domaine Mittnacht	—	—	44,90€
---------------------------------------------------	---	---	--------

BORDEAUX & LANGUEDOC-ROUSSILLON

BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	—	—	25,50€
----------------------------------------	---	---	--------

IGP PAYS D'OC - Domaine de la Clapière	—	—	26,90€
----------------------------------------	---	---	--------

IGP PAYS D'OC - Domaine de Py	7,00€	18,00€	28,00€
-------------------------------	-------	--------	--------

Vins Rouges

VENDÉE

FIIFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	6,50€	17,50€	27,50€
------------------------------------------------------------	-------	--------	--------

VAL DE LOIRE

SANCERRE - Domaine Balland Chapuis "Le Chatillet"	8,50€	28,50€	44,50€
---------------------------------------------------	-------	--------	--------

VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC-ROUSSILLON

CROZES-HERMITAGE - David Raynaud	—	—	42,50€
----------------------------------	---	---	--------

LANGUEDOC - Cuvée des Zinzins - Vin de Fada	7,00€	18,60€	29,00
---------------------------------------------	-------	--------	-------

BORDEAUX

CÔTES DE BOURG - Château Escalettes	—	—	29,00€
-------------------------------------	---	---	--------

BLAYES CÔTES DE BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	7,00€	18,60€	29,00€
--------------------------------------------------------	-------	--------	--------

SAINT ÉMILION GRAND CRU - Les Péchés de Veyrac	—	—	53,00€
------------------------------------------------	---	---	--------

Vins Rosés

VENDEE

FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Élegance - Château de Rosnay

14 cl	46 cl	75 cl
6,50€	17,50€	27,50€

SUD-EST

IGP SABLES DE CAMARGUE - Domaine du Petit Chaumont

CÔTES DE PROVENCE - Miraval

—	—	26,00€
8,00€	28,00€	44,50€

BORDEAUX

BORDEAUX ROSÉ - Château Moulin de Rioucreux

—	—	26,00€
---	---	--------

Notre sélection coup de 

Découvrez nos vins du moment sur ardoise

VINS BLANCS

CHABLIS 1er CRU - LES VAUDEVEY - Domaine de la Roche

IGA ADEGA MAYOR - SELECAO - Vinho Regional Alentejano

—	—	81,00€
7,70€	21,50€	34,50€

VINS ROUGES

IGA ADEGA MAYOR - RESERVA - Vinho Regional Alentejano

MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU - CLOS SORBÈ - Frédéric Magnien

SAINT-JULIEN - La Croix Ducru-Beaucaillou

6,70€	21,50€	33,50€
—	—	95,00€
—	—	110,00€

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

 05 46 28 25 14  events@ginger-larochelle.com

33 rue Saint Jean du Pérot 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

 www.ginger-larochelle.fr  [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)

CARTE GINGER

MIDI

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - 23,90€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 23,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 26,90€

Hors dimanche et jours fériés

Entrées

9,50€

OEUF PARFAIT BIO - Cappuccino d'asperges et mouillette avec beurre aux herbes (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre au citron vert, passion, avocat et concombre

CARPACCIO DE POULPE - Sauce tomate ananas, mangue et jalapeños, sorbet à la tomate Bio et coulis de basilic (+ 2,50€)

COUTEAUX GRATINÉS - Au beurre persillé et crème d'ail

CANNELLONI AU CRABE - Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

FINES TRANCHES DE TOMATES ET FRAISES, STRACCIATELLA - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise balsamique

Plats

22,00€

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés (+ 2,00€)

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Houmous de pois chiche à l'huile de citron, mini poivrons grillés et sauce vierge (+ 5,00€)

PAVÉ D'ESPADON MI-CUIT AU PESTO ROSSO & MISO - Tagliatelles de légumes et amandes torréfiées

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Petites pommes de terre nouvelles (grenailles), salicorne et sauce vierge

PICANHA DE BOEUF D'ARGENTINE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

CÔTELETTES D'AGNEAU - Beurre au curry et romarin, parmigiana d'aubergines, tomates et parmesan

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE - Frites maison, salade de jeunes pousses et marinade piri-piri

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN ET SAUCE TOMATE AU BASILIC (végé)

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG KG) - Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019

Hors menu 70€/kg

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

☎ 05 46 28 25 14 ✉ events@ginger-larochelle.com

33 rue Saint Jean du Pérôt 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

🌐 www.ginger-larochelle.fr 📷 [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)

Poke Bowls

18,00€

POKE BOWL VEGGIE - Grand bowl de riz, falafels à la betterave et fruits exotiques, crus et marinés (végé)

POKE BOWL SAUMON - Grand bowl de riz, légumes croquants et fruits exotiques, coriandre et saumon cru mariné

Desserts

9,50€

LE CARRÉMENT CHOCOLAT - Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

VACHERIN AUX FRAISES - Accompagné de sa ganache au chocolat blanc et fève tonka, sorbet à la fraise

LA FORÊT NOIRE DU GINGER - Griottes et framboises, quenelle de crème glacée à la crème fraîche sur sa tuile de cacao

RIVIERA DE FRUITS DU MARCHÉ - Parfumée à la verveine citronnée, accompagné de son sorbet

ÉCLAIR AU CITRON BERGAMOTE - Feuillantine praliné au chocolat au lait et son sorbet saveur mojito

CAFÉ GOURMAND (+ 2,50€ MENU)

CHAMPAGNE GOURMAND (+ 6,00€ MENU)

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES - "Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

MENU ENFANT

PLAT + BOULE DE GLACE ARTISNALE + SIROP

12,50€

NUGGETS DE POULET MAISON

OU

PAVÉ DE SAUMON

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

FRITES MAISON OU RIZ NATURE OU COQUILLETES & SALADE DE JEUNES POUSSSES

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

☎ 05 46 28 25 14 ✉ events@ginger-larochelle.com

33 rue Saint Jean du Pérot 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

🌐 www.ginger-larochelle.fr 📷 [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)



CARTE GINGER

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - 30,90€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 30,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 33,90€

Entrées

11,00€

OEUF PARFAIT BIO - Cappuccino d'asperges et mouillette avec beurre aux herbes (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre au citron vert, passion, avocat et concombre

CARPACCIO DE POULPE - Sauce tomate ananas, mangue et jalapeños, sorbet à la tomate Bio et coulis de basilic (+ 1,50€)

COUTEAUX GRATINÉS - Au beurre persillé et crème d'ail

CANNELONI AU CRABE - Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

FINES TRANCHES DE TOMATES ET FRAISES, STRACCIATELLA - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise balsamique

Plats

25,00€

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Houmous de pois chiche à l'huile de citron, mini poivrons grillés et sauce vierge (+ 2,50€)

PAVÉ D'ESPADON MI-CUIT AU PESTO ROSSO & MISO - Tagliatelles de légumes et amandes torréfiées

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Petites pommes de terre nouvelles (grenailles), salicorne et sauce vierge

PICANHA DE BOEUF D'ARGENTINE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

CÔTELETTES D'AGNEAU - Beurre au curry et romarin, parmigiana d'aubergines, tomates et parmesan

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE - Frites maison, salade de jeunes pousses et marinade piri-piri

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN ET SAUCE TOMATE AU BASILIC (végé)

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG KG) - Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019
Hors menu 70€/kg

Poke Bowls

20,00€

POKE BOWL VEGGIE - Grand bowl de riz, falafels à la betterave et fruits exotiques, crus et marinés (végé)

POKE BOWL SAUMON - Grand bowl de riz, légumes croquants et fruits exotiques, coriandre et saumon cru mariné

Desserts

11,00€

LE CARRÉMENT CHOCOLAT - Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

VACHERIN AUX FRAISES - Accompagné de sa ganache au chocolat blanc et fève tonka, sorbet à la fraise

LA FORÊT NOIRE DU GINGER - Griottes et framboises, quenelle de crème glacée à la crème fraîche sur sa tuile de cacao

RIVIERA DE FRUITS DU MARCHÉ - Parfumée à la verveine citronnée, accompagné de son sorbet

ÉCLAIR AU CITRON BERGAMOTE - Feuillantine praliné au chocolat au lait et son sorbet saveur mojito

CAFÉ GOURMAND (+ 2,50€ MENU)

CHAMPAGNE GOURMAND (+ 6,00€ MENU)

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES - "Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

MENU ENFANT

PLAT + BOULE DE GLACE ARTISNALE + SIROP

14,00€

NUGGETS DE POULET MAISON

OU

PAVÉ DE SAUMON

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

FRITES MAISON OU RIZ NATURE OU COQUILLETES & SALADE DE JEUNES POUSSSES

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

☎ 05 46 28 25 14 ✉ events@ginger-larochelle.com

33 rue Saint Jean du Pérot 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

🌐 www.ginger-larochelle.fr 📷 [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)



MENU

DÉGUSTATION

POUR 2 PERSONNES - 6 plats chacun
60,00€/PERSONNE

ACCORD METS & VINS - Apéritif / Vins / Café
27,90€/PERSONNE

Une sélection de notre carte soigneusement élaborée par notre Chef, Carlos Foito, dont l'intention est de partager sa passion et raviver vos papilles.

Mise en Bouche

CAPPUCCINO D'ASPERGES - Mouillette avec beurre aux herbes

Entrées

CANNELONI AU CRABE - Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

FINES TRANCHES DE TOMATES ET FRAISES, STRACCIATELLA - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise balsamique

Plats

PAVÉ D'ESPADON MI-CUIT AU PESTO ROSSO & MISO - Tagliatelles de légumes et amandes torréfiées

CÔTELETTES D'AGNEAU - Beurre au curry et romarin, parmigiana d'aubergines, tomates et parmesan

Dessert ou Fromage

CAFÉ GOURMAND

OU

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

MENU

DÉGUSTATION

MENU 100% VÉGÉ

**POUR 2 PERSONNES - 6 plats chacun
55,00€/PERSONNE**

**ACCORD METS & VINS - Apéritif / Vins / Café
27,90€/PERSONNE**

Une sélection de notre carte soigneusement élaborée par notre Chef, Carlos Foito, dont l'intention est de partager sa passion et raviver vos papilles.

Mise en Bouche

CAPPUCCINO D'ASPERGES - Mouillette avec beurre aux herbes

Entrées

FINE TRANCHES DE TOMATES ET FRAISES, STRACCIATELLA - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise balsamique

HOUMOUS DE POIS CHICHE À L'HUILE DE CITRON ET CUMIN - Falafels de betterave

Plats

TAGLIATELLES DE LÉGUMES AU PESTO ROSSO & MISO - Tofu mariné à la plancha et amandes torréfiées

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN ET SAUCE TOMATE AU BASILIC

Dessert ou Fromage

CAFÉ GOURMAND

OU

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



ÉVÈNEMENTS

Pour tous vos événements (baptême, mariage, séminaire, afterwork)...n'hésitez pas à nous contacter !

Nous vous accueillons tous les jours, midi & soir.

 **07 72 45 52 01**

 **events@ginger-larochelle.fr**



GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

 **05 46 28 25 14**  **events@ginger-larochelle.com**

33 rue Saint Jean du Pérot 17000 La Rochelle

GINGER "Fresh thinking, healthy eating"

 www.ginger-larochelle.fr  [gingerlarochelle](https://www.instagram.com/gingerlarochelle)