



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 sublimés, une cuisine généreuse, saine et inspirante dans un cadre unique et dépayasant...

BOISSONS

apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	12
KIR ROYAL (10 cl)	9,8
KIR VIN BLANC (10 cl)	5,1
PINEAU DES CHARENTES (6 cl)	5,1
MARTINI BLANC OU ROUGE / CAMPARI (6 cl)	5,1
RICARD (2 cl)	4,5
J&B BLENDED (4 cl)	7,1
NIKKA PURE BLENDED, JAPAN (4 cl)	9,5
JACK DANIEL'S (4 cl)	8

bières

LEFFE PRESSION (25 cl)	4,6
LEFFE PRESSION (50 cl)	8,5
HOEGAARDEN PRESSION (25 cl)	4,6
HOEGAARDEN PRESSION (50 cl)	8,5
HEINEKEN 0,0% (33 cl)	5,1
Bouteille	

eaux minérales

EVIAN (75 cl)	6
BADOIT (75 cl)	6
BADOIT ROUGE (33 cl)	4

healthy drinks

DUMATOS (33 cl)	4,6
Limonade Citron, Gingembre	
LEMONAID (33 cl)	4,6
Passion ou Citron vert	

softs & drinks

COCA COLA ROUGE ou ZÉRO (33 cl)	4,3
FUZE TEA (25 cl)	4,3
LIMONADE (33 cl)	3,5
JUS DE FRUITS PAGO (20 cl)	3,9
Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot	
DIABOLO (25 cl)	3,5
Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	
SIROP À L'EAU (25 cl)	3,1
Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	

boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA	2,6
THÉ / INFUSION	4,3
CAFÉ CRÈME	4,3
CAPPUCCINO	5,5

nos cocktails

NOS CRÉATIONS

COCKTAIL GINGER 11
Vodka, curaçao, jus d'ananas, crème de coco, sirop de gingembre, jus de citron vert

SANGRIA DU GINGER 11
Jus d'orange, Cointreau, crème de pêche, vin rouge

LE CEYLAN 11
Vodka infusée au thé noir de Ceylan, jus de pamplemousse, marmelade d'orange, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

MYRTILLE FIZZ 11
Gin, purée de myrtille, Limoncello, poivre de Timut, Badoit

LE PASSIONNÉ 11
Gin, purée de passion, sirop de gingembre, jus de citron vert, Badoit

GUAVA PUNCH 11
Rhum, jus de goyave, liqueur de pêche, jus de citron vert

PINK LADY 11
Vodka, purée de framboise, sirop de rose, jus de citron vert, Badoit

HENNESSY GINGER 13
Cognac Hennessy VS, Ginger Ale Fever-Tree

LES CLASSIQUES

MOJITO 10
Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit

APEROL SPRITZ 10
Aperol, Prosecco, Badoit

HUGO SPRITZ 11
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Badoit

AMÉRICANO MAISON 8
Martini blanc, Martini rouge, Campari

EXPRESSO MARTINI 12
Vodka, café, liqueur de café, sirop de vanille

GIN TONIC BOMBAY SAPHIRE 11
Gin, tonic Fever Tree (+1€ Hendricks)

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 9
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit

VIRGIN BERRY 9
Purée de myrtille, sirop de gingembre, jus de citron vert, tonic

VANILLA EXOTIC 9
Jus d'ananas, jus de litchi, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Badoit

champagnes

MOËT ET CHANDON	80
RUINART BRUT	85
RUINART ROSÉ	90
RUINART BLANC DE BLANC	135
DOM PERIGNON - VINTAGE 2008	230

digestifs

DIGESTIF MAISON (4 cl)	7
ARMAGNAC / CALVADOS / COGNAC VS (4 cl)	7,5
MIRABELLE / FRAMBOISE / POIRE WILLIAMS (4 cl)	7,5
BAILEY'S / GET 27 / GET 31 (4 cl)	7,5
COGNAC VSOP GODET (4 cl)	12
COGNAC XO NORMANDIN MERCIER (4 cl)	24
COGNAC HENNESSY VS	15
RHUM DIPLOMATICO ANEJO (4 cl)	10
PORTO (6 cl)	7,5
LIMONCELLO	7,5

VINS

VINS BLANCS

VENDÉE

	14 cl	46 cl	75 cl
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	7	18	28

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - Domaine de La Grange	—	—	24
AOP POULLY FUMÉ - Domaine Séverin & Gille Cholet - Cuvée Tradition	9	29	45
CÔTEAUX DU LAYON - Domaine de Passavant (<i>moelleux</i>)	8	25	37

ALSACE

RIESLING - Cuvée Esprit Libre - Domaine Mittnacht	—	—	45
---	---	---	----

SUD-EST

CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige	8	27	43
-------------------------------------	---	----	----

BORDEAUX & LANGUEDOC-ROUSSILLON

BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	—	—	26
IGP PAYS D'OC - Domaine de la Clapière	7	18	28

VINS ROUGES

VENDÉE

FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	7	18	28
--	---	----	----

VAL DE LOIRE

SANCERRE - Domaine Balland Chapuis "Le Chatillet"	9	29	45
---	---	----	----

SUD-EST

CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige	8	27	43
-------------------------------------	---	----	----

VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC-ROUSSILLON

CROZES-HERMITAGE - David Raynaud	—	—	43
LANGUEDOC - Cuvée des Zinzins - Vin de Fada	7	19	29

BORDEAUX

CÔTES DE BOURG - Château Escalettes	—	—	29
BLAYES CÔTES DE BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	7	19	29
SAINT ÉMILION GRAND CRU - Les Péchés de Veyrac	—	—	53

VINS

VINS ROSÉS

VENDÉE

	14 cl	46 cl	75 cl
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	7	18	28

SUD-EST

IGP SABLES DE CAMARGUE - Domaine du Petit Chaumont	—	—	26
CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige	8	27	43

BORDEAUX

BORDEAUX ROSÉ - Château Moulin de Rioucreux	—	—	26
---	---	---	----



NOTRE SÉLECTION

Découvrez nos vins du moment sur ardoise

VINS BLANCS

CHABLIS 1er CRU - LES VAUDEVEY - Domaine de la Roche	—	—	81
IGA ADEGA MAYOR - SELECAO - Vinho Regional Alentejano	8	23	35

VINS ROUGES

IGA ADEGA MAYOR - RESERVA - Vinho Regional Alentejano	7	23	34
MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU - CLOS SORBÈ - Frédéric Magnien	—	—	95
SAINT-JULIEN - La Croix Ducru-Beaucaillou	—	—	110



GINGER

Fresh thinking, healthy eating.



MENU DÉGUSTATION

UNE CARTE RÉALISÉE
PAR NOTRE CHEF,

Carlos Foito

POUR 2 PERSONNES - 6 plats chacun

60,00€/PERSONNE

ACCORD METS & VINS - Apéritif / 2 verres de Vins /

Café / Digestif

30€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE

CAPPUCCINO DE CÈPES

Mouillette au beurre de truffe (V)

ENTRÉES

CEVICHE DE BAR

Leche de tigre citron vert-passion, avocat & concombre

ou

RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA

Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

et

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS

PLATS

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA

Crèmeux de butternut à la passion, potirons rôtis et vierge exotique

et

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS

Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

DESSERT OU FROMAGE

CAFÉ GOURMAND

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - **23,90€**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - **23,90€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **26,90€**
Uniquement le midi, hors dimanche et jours fériés.

(V) : Plat Végétarien

ENTRÉES

9,50€

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette & cacao, mouillette au beurre de truffe (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

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

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail confit & citron noir d'Iran

MOSAÏQUE DE POIREAUX & ALGUES - Vinaigrette poire-cardamome, haddock fumé

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS (+4€)

PLATS

22,00€

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

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Crémeux de mogettes de Vendée à la graisse de canard et chou braisé aux épices douces (+3€)

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHIA - Crémeux de butternut à la passion, potirons rôtis et vierge exotique

ESPADON GRILLÉ EN CROÛTE DE CACAHUÈTES - Purée de céleri au chocolat blanc et coulis de piment doux

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

JOUE DE PORC IBÉRIQUE CONFITE - Gnocchis de pommes de terre et châtaignes, pleurotes sautées

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

RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA - Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

POKE BOWLS

20,00€

POKE BOWL VEGGIE - Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants & fruits exotiques marinés (vegan)

POKE BOWL SAUMON - Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019. Hors menu 70€/kg

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

DESSERTS

9,50€

CARRÉMENT CHOCOLAT

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ

Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café

LA POMME DÉLICATE

Moelleux à la cannelle, mousse vanille, compotée de pomme acidulée, gelée pomme-cannelle & glace fromage blanc

VACHERIN EXOTIQUE

Meringue croquante coco, compotée d'ananas au poivre Sichuan, ganache lait de coco & sorbet fruit de la passion

POIRE&PRALINÉ

Poire pochée, crème diplomate pralinée noisette, crumble & nuage de poire infusée au clou de girofle

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES

"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT



PLAT + BOULE DE GLACE
ARTISANALE + SIROP
12,50€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON OU FILET DE BAR

Accompagnement au choix :

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



CARTE GINGER

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - **30,90€**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - **30,90€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **33,90€**

(V) : Plat Végétarien

ENTRÉES

11,00€

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette & cacao, mouillette au beurre de truffe (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

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

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail confit & citron noir d'Iran

MOSAÏQUE DE POIREAUX & ALGUES - Vinaigrette poire-cardamome, haddock fumé

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS (+4€)

PLATS

25,00€

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

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Crémeux de mogettes de Vendée à la graisse de canard et chou braisé aux épices douces (+3€)

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHIA - Crémeux de butternut à la passion, potirons rôtis et vierge exotique

ESPADON GRILLÉ EN CROÛTE DE CACAHUÈTES - Purée de céleri au chocolat blanc et coulis de piment doux

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

JOUE DE PORC IBÉRIQUE CONFITE - Gnocchis de pommes de terre et châtaignes, pleurotes sautées

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

RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA - Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

POKE BOWLS

22,00€

POKE BOWL VEGGIE - Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants & fruits exotiques marinés (vegan)

POKE BOWL SAUMON - Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019. Hors menu 70€/kg

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

DESSERTS

11,00€

CARRÉMENT CHOCOLAT

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ

Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café

LA POMME DÉLICATE

Moelleux à la cannelle, mousse vanille, compotée de pomme acidulée, gelée pomme-cannelle & glace fromage blanc

VACHERIN EXOTIQUE

Meringue croquante coco, compotée d'ananas au poivre Sichuan, ganache lait de coco & sorbet fruit de la passion

POIRE&PRALINÉ

Poire pochée, crème diplomate pralinée noisette, crumble & nuage de poire infusée au clou de girofle

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES

"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT



PLAT + BOULE DE GLACE
ARTISANALE + SIROP
14,00€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON OU FILET DE BAR

Accompagnement au choix :

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



Pour vos
ÉVÈNEMENTS

Vous cherchez un lieu unique pour célébrer une occasion spéciale ? Que ce soit pour un anniversaire, un repas d'affaires, un mariage, ou toute autre célébration, notre restaurant se prête parfaitement à tous vos événements privés ou professionnels.

***Contactez-nous pour créer ensemble une expérience
sur-mesure, adaptée à vos envies et à vos besoins !***

☎ 07 72 45 52 01 ✉ EVENTS@GINGER-LAROCHELLE.FR

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle