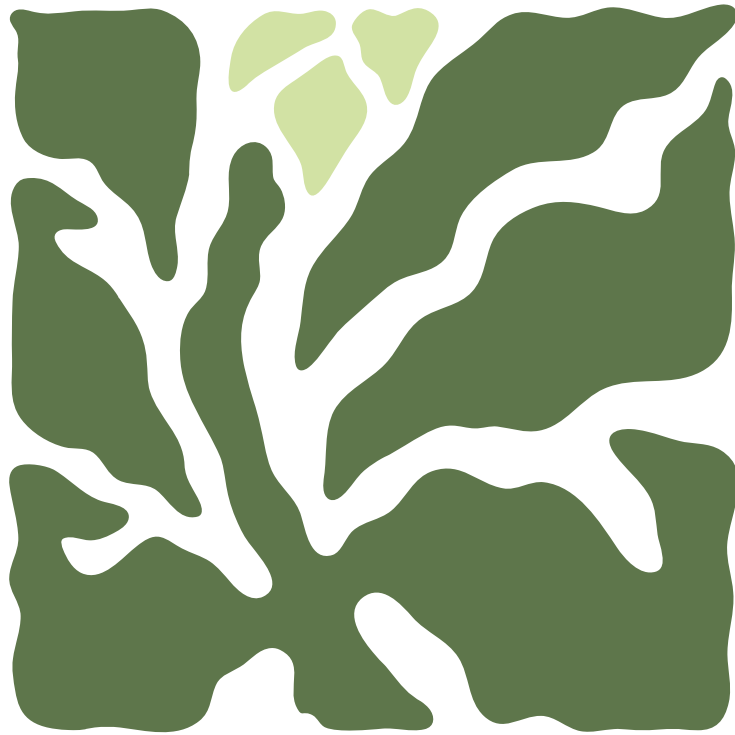




GINGER

Fresh thinking, healthy eating.

BOISSONS

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 10 cl.	12 €
KIR PÉTILLANT 10 cl.	9,80 €
KIR VIN BLANC 10 cl.	5,10 €
PINEAU DES CHARENTES 6 cl.	5,10 €
MARTINI BLANC <u>ou</u> 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 €

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 €
CORONA 0,0% Bouteille 33 cl.	5,10 €

HEALTHY DRINKS

DUMATOS 33 cl.	4,60 €
Limonade Citron, Gingembre	
LEMONAID 33 cl.	4,60 €
Passion ou Citron vert	
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl	5,50 €
Pêche et Framboise	

EAUX MINÉRALES

EVIAN 75 cl.	6 €
BADOIT 75 cl.	6 €
BADOIT ROUGE 33 cl.	4 €

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	

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	



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA	2,60 €
THÉ / INFUSION	4,30 €
CAFÉ CRÈME	4,30 €
CAPPUCCINO	5,50 €
IRISH COFFEE	12 €

COCKTAILS

COCKTAIL GINGER

Vodka
Curaçao
Jus d'ananas
Crème de coco
Sirop de gingembre
Jus de citron vert

11 €



SANGRIA DU GINGER

Jus d'orange
Cointreau
Crème de pêche
Vin rouge

11 €

BLACKBERRY KISS

Vodka
Jus d'ananas
Jus de fraise
Jus de citron vert
Sirop de rose et de mûre

11 €



MYRTILLE FIZZ

Gin
Purée de myrtille
Limoncello
Poivre de Timut
Badoit

11 €

LE PASSIONNÉ

Gin
Purée de passion
Sirop de gingembre
Jus de citron vert
Badoit

11 €



GUAVA PUNCH

Rhum
Jus de goyave
Liqueur de pêche
Jus de citron vert

11 €

PINK LADY

Vodka
Purée de framboise
Sirop de rose
Jus de citron vert
Badoit

11 €

HENNESSY GINGER

Cognac Hennessy VS
Ginger Ale Fever-Tree

13 €

MOJITO

Rhum
Citron vert
Cassonade
Menthe fraîche
Badoit

11 €

@gingerlarochelle



APEROL SPRITZ

Aperol
Prosecco
Badoit

10 €

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau
Prosecco
Badoit

11 €



AMÉRICANO MAISON

Martini blanc
Martini rouge
Campari

8 €

EXPRESSO MARTINI

Vodka
Café
Liqueur de café
Sirop de vanille

12 €



GIN TONIC BOMBAY SAPHIRE

Gin
Tonic Fever Tree
(+1€ Hendricks)

11 €

VINS,

VINS BLANCS

VENDÉE

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

BOURGOGNE

CHABLIS 1er CRU - LES VAUDEVEY - Domaine de la Roche	—	—	81 €
--	---	---	------

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	14 cl. 7 €	46 cl. 18 €	75 cl. 28 €
--	---------------	----------------	----------------

VAL DE LOIRE

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

BOURGOGNE

MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU - CLOS SORBÈ - Frédéric Magnien	—	—	95 €
---	---	---	------

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 €
--	---	---	------

SAINT-JULIEN - La Croix Ducru-Beaucaillou	—	—	110 €
---	---	---	-------

BULLES, DIGESTIFS

VINS ROSÉS

VENDÉE

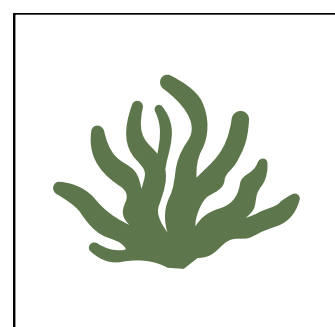
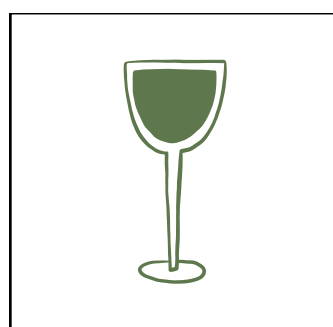
	14 cl.	46 cl.	75 cl.
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	7 €	18 €	28 €

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 €
---	---	---	------



CHAMPAGNES

	75 cl.
PAUL ROMAIN	70 €
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.	7,50 €
MIRABELLE / POIRE WILLIAMS 4 cl.	7,50 €
BAILEY'S / GET 27 / GET 31 4 cl.	7,50 €
COGNAC VSOP GODET 4 cl.	12 €
COGNAC XO GODET 4 cl.	24 €
COGNAC HENNESSY VS 4 cl.	15 €
RHUM DIPLOMATICO ANEJO 4 cl.	10 €
PORTO 6 cl.	7,50 €
LIMONCELLO 4 cl.	7,50 €
NIKKA PURE BLENDED, JAPAN 4 cl.	9,50 €

ALLERGÈNES



GINGER

Fresh thinking, healthy eating.



Tous nos plats sont fait maison

MENU EN 6 TEMPS - 60€

ACCORD METS & VINS - 25€

Apéritif / 2 verres de Vins / Café / Digestif

MENU DÉGUSTATION

MISE EN BOUCHE

OEUF PARFAIT

Cappuccino d'asperges, mouillette et beurre aux herbes

ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE

Leche de tigre citron vert-passion, avocat & concombre
et

NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS

PLATS

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA

Crèmeux de butternut à la passion, potimarrons rôtis et sauce vierge exotique
et

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS

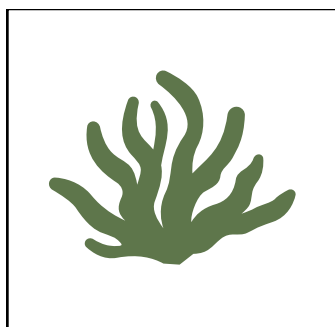
Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

FROMAGE OU DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment
ou

CAFÉ GOURMAND





Tous nos plats sont fait maison

CARTE

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.

ENTRÉES

9,50€

OEUF PARFAIT - Cappuccino d'asperges, mouillette et beurre aux herbes 

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

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

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail noir & citron confit

TATAKI DE BOEUF - Légumes croquants et sauce poire ponzu

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

PLATS

22€

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

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Polenta onctueuse au chorizo, oignons confits et coulis de piquillos (+3€)

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA - Crémeux de butternut à la passion, potimarrons rôtis et sauce vierge exotique

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

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

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

FILET DE BOEUF VBF - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri (+3€)

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN - Sauce tomate au basilic 

HORS MENU

CÔTE DE BOEUF VBF GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

75€/KG

Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

POKE BOWL

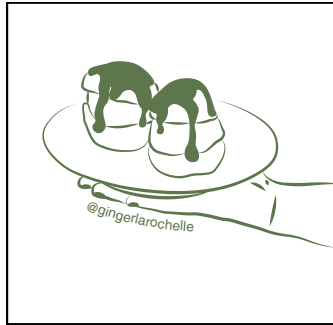
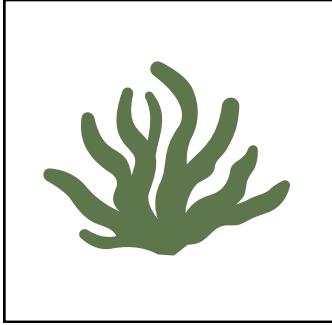
20€

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

POKE BOWL BOEUF – Riz parfumé, boeuf cru, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

POKE BOWL VEGGIE – Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants & fruits exotiques marinés 

DU MIDI



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 CRÈMES GLACÉES OU SORBETS

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT

PLAT + BOULE DE GLACE + SIROP - 14€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON ou FILET DE MAIGRE

Accompagnement au choix :

Frites maison ou riz nature ou coquillettes et salades de jeunes pousses

GINGER 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