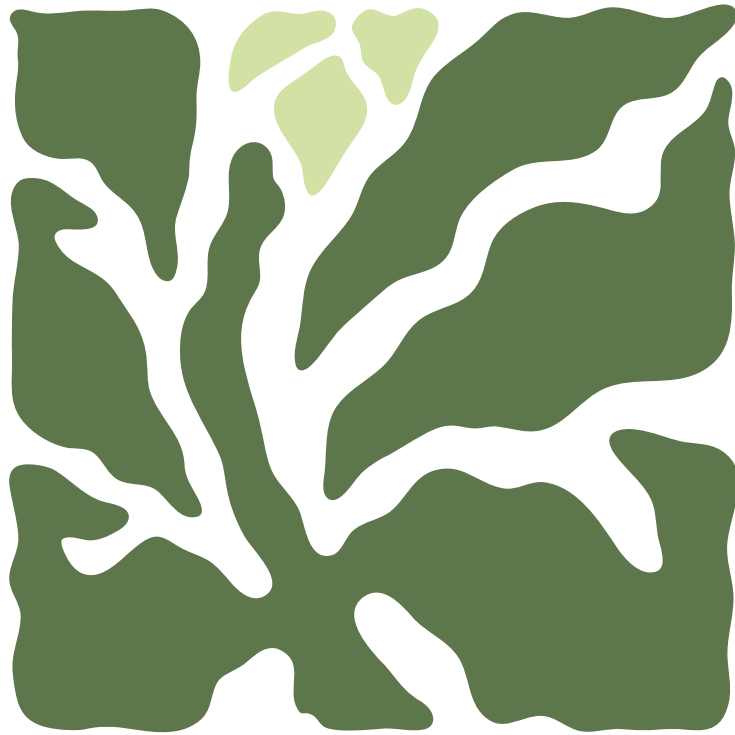




# GINGER

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.<br>7 € | 46 cl.<br>18 € | 75 cl.<br>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.<br>7 € | 46 cl.<br>18 € | 75 cl.<br>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

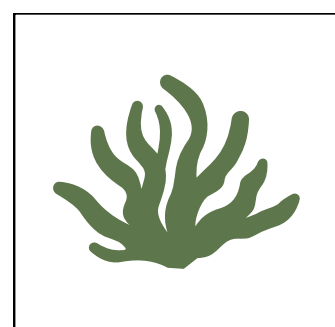
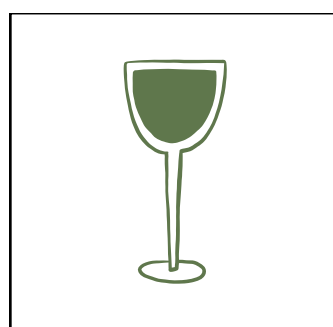
|                                                            | 14 cl. | 46 cl. | 75 cl. |
|------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay | 7 €    | 18 €   | 28 €   |

### 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 € |





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

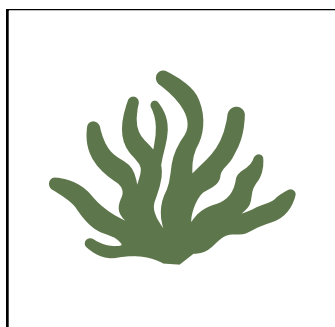
Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé

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

## ENTRÉES

11€

**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** (+2,50€)

## PLATS

25€

**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 (+1,50€)

**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 (+1,50€)

**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

22€

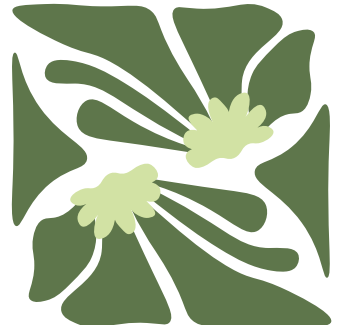
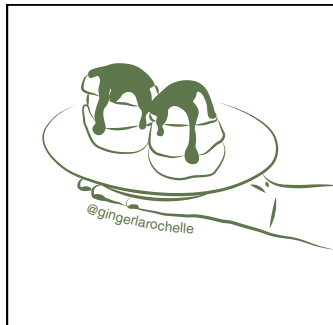
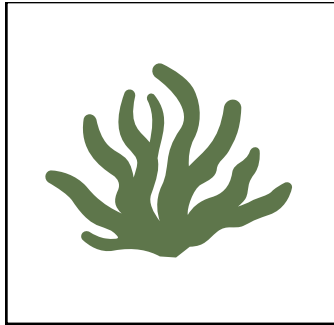
**POKE BOWL SAUMON** – Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

**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 GINGER

---



## DESSERTS

11€

### 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](mailto:EVENTS@GINGER-LAROCHELLE.FR)