

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

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. Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot	3,90 €
DIABOLO 25 cl. Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,50 €
SIROP À L'EAU 25 cl. Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,10 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit	9 €
VIRGIN BERRY Purée de myrtille, sirop de gingembre, jus de citron vert, tonic	9 €
VANILLA EXOTIC Jus d'ananas, jus de litchi, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Badoit	9 €



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

	14 cl.	46 cl.	75 cl.
VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Élégance - 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 €
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

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

FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay

14 cl. 46 cl. 75 cl.

7 € 18 € 28 €

SUD-EST

IGP SABLES DE CAMARGUE - Domaine du Petit Chaumont

— — 26 €

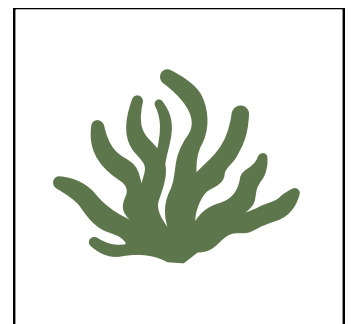
CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige

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 faits maison

MENU EN 6 TEMPS - 60€

ACCORD METS & VINS - 25€
Apéritif / 2 verres de Vins / Café / Digestif

MENU DÉGUSTATION

MISE EN BOUCHE

CAPPUCINO 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

Crémeux d'artichaut au basilic et artichauts grillés, salsa verte
et

PRESSÉ DE POULET AU PESTO MAISON

Écrasé de pomme de terre à la tomate confite

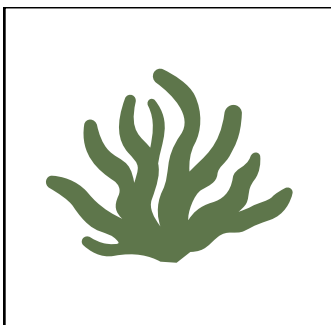
FROMAGE OU DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

ou

CAFÉ GOURMAND





Tous nos plats sont faits 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 - Leche 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 GRILLÉ - Polenta onctueuse au chorizo, oignons confits et coulis de piquillos (+1,5€)

PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA - Crémeux d'artichaut au basilic et artichauts grillés, salsa verde

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

PRESSÉ DE POULET AU PESTO MAISON - Écrasé de pomme de terre à la tomate confite

MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST RÔTI - Mille-feuille de patate douce et jus corsé à la framboise

ENTRECÔTE 250G. VBF MARINÉE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri (+1,5€)

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN - Burratina et 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

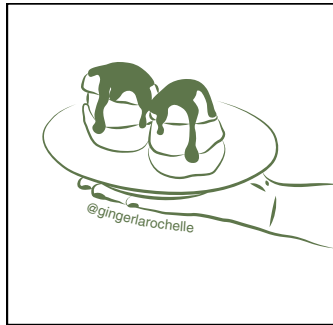
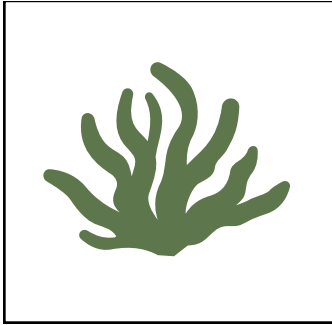
22€

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

MOELLEUX FRAISE ET RHUBARBE

Biscuit moelleux à la fraise, rhubarbe confite et crème légère à la fève de tonka

VACHERIN POIRE ET THÉ

Meringue croquante, compote de poire au miel, ganache infusée au thé et sorbet poire

ABRICOT & PISTACHE

Abricots rôtis au romarin, crémeux pistache, crumble & mousse légère au yaourt

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