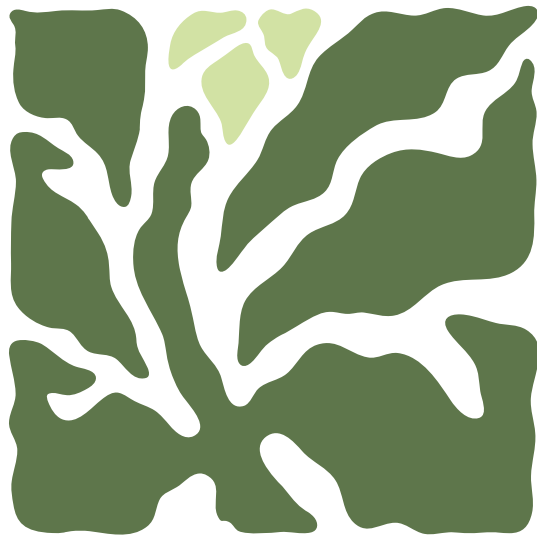




GINGER

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 ou ROUGE / CAMPARI 6 cl.	5,10 €
RICARD 2 cl.	4,50 €
JetB 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 25 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 Framboise (+1€) Passion (+1€)	9 €
VIRGIN BERRY Purée de framboise, 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 / DÉCAFÉINÉ	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 €

PORNSTAR MARTINI

Vodka
Liqueur de vanille
Liqueur de passion
Purée de passion
Champagne

13 €

GIN'GER PECHE

Gin
Purée de pêche
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
Framboise (+1€)
Passion (+1€)

11 €

APEROL SPRITZ

Aperol
Prosecco
Badoit

10 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello
Prosecco
Badoit

11 €

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 SAPPHIRE

Gin
Tonic Fever Tree
(+1€ Hendricks)

11 €

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 POUILLY-FUMÉ - Domaine Séverin et Gilles 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 et LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC - Domaine de la Clapière	7 €	18 €	28 €
--	-----	------	------

VINS ROUGES

VENDÉE

	14 cl.	46 cl.	75 cl.
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - 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 et 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

VENDEE

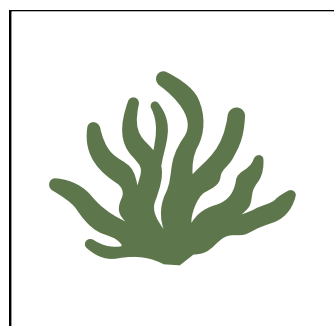
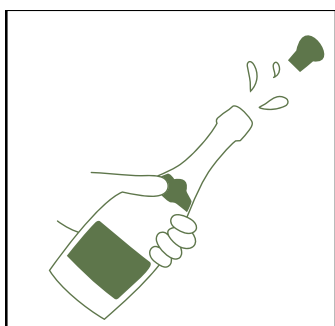
	14 cl.	46 cl.	75 cl.
FIEFS VENDEENS MAREUIL - Cuvée Élegance - Château de Rosnay	7 €	18 €	28 €

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.
MERCIER BLANC DE NOIRS	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 faits maison

MENU DÉGUSTATION - 60€

ACCORD METS ET VINS - 25€

Apéritif / 2 verres de Vins / Café / Digestif

MENU DÉGUSTATION

MISE EN BOUCHE

CAPPUCCINO DE CÈPES

Mouillette au beurre à la truffe

ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE

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

NIGIRI DE THON ÉPICÉ et ESCALOPE DE FOIE GRAS

PLATS

FILET DE BAR À LA PLANCHA

Crèmeux de butternut à la passion, potimarron grillé et salsa exotique
et

PRESSÉ DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS

Purée de pommes de terre truffée et jus volaille

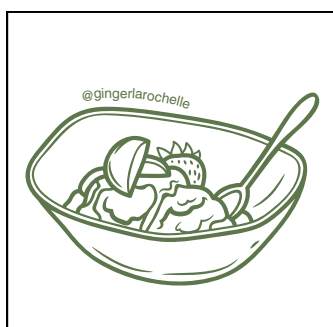
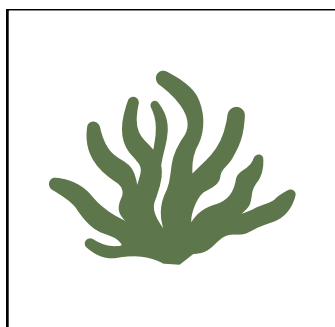
FROMAGE OU DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

Et confiture du moment

ou

CAFÉ GOURMAND





Tous nos plats sont faits maison

CARTE

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - 23,90€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 23,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 26,90€

Uniquement le midi, hors jours fériés.

ENTRÉES

9,50€

♥ **OEUF PARFAIT** - Cappuccino de cèpes, mouillette au beurre de truffe 🌿

TATAKI DE SAUMON - Sauce karashi

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

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail noir et citron confit

♥ **TATAKI DE BŒUF** - Légumes croquants et sauce poire ponzu

NIGIRI DE THON ÉPICÉ ET ESCALOPE DE FOIE GRAS x3 (+4€) x5 (+6,5€)

PLATS

22€

♥ **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 (+3€)

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Crémeux de butternut à la passion, potimarron grillé et salsa exotique

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

PRESSÉ DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille (+1,5€)

♥ **JOUE DE PORC CONFITE** - Gnocchis de pomme de terre maison, pleurotes et marrons sautés

ENTRECÔTE 250G. VBF MARINÉE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri (+3€)

GNOCCHIS FORESTIÈRE - Gnocchis maison, pleurotes, marrons sautés et émulsion aux cèpes 🌿

HORS MENU

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

75€/KG

Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

POKE BOWL

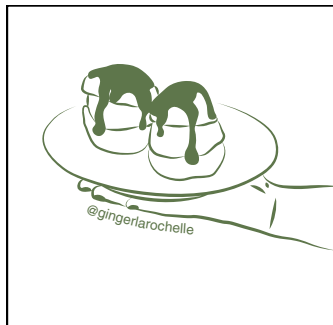
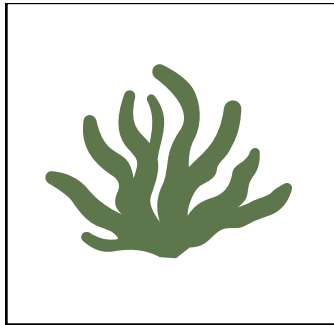
20€

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

POKE BOWL BŒUF – Riz parfumé, boeuf cru, légumes croquants, fruits exotiques et coriandre

POKE BOWL VEGGIE – Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants et 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

POIRE POCHÉE & POP-CORN

Poire pochée, diplomate à la vanille, crumble au chocolat et siphon au pop-corn

VACHERIN AGRUMES & SÉSAME NOIR

Meringue croquante, compotée d'agrumes, ganache au sésame noir et sorbet mandarine

MÛRES & HIBISCUS

Confit de mûres, ganache à la fleur d'hibiscus, génoise au cacao et glace yaourt

TRILOGIE DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP

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 BAR

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