

*"Le bonheur
est à la carte,
il se sert en
assiette et se
partage autour
d'un verre"*

Ginette

25-27 Place du Lieutenant Aubert
76000 ROUEN
09.81.10.64.19

Ouvert 7 jours sur 7

Ginette



DRINKS

RESTAURANT

CAFÉ

BAR À COCKTAILS

LIEU DE VIE

VINS ROUGES

<i>Bordeaux</i>		12,5cl	75cl	
Côtes de Blaye	6	27		
AOP Château La Rose Bellevue - Notes épicées, attaque ronde, tanins soyeux				
Montagne Saint-Émilion	8	37		
AOP Château Haut Langlade - Fruits rouges mûrs, touche de vanille, note finale persistante				
Lalande de Pomerol		49		
AOP Château Faurie Maison Neuve Arômes de fruits noirs et confits, note finale boisée				
<i>Loire</i>				
Chinon	7,50	32		
AOP Pichard Jourdan - Notes fruitées de framboises et de mûres, belle robe sombre.				
<i>Rhône</i>				
Côtes du Rhône	6,50	28		
AOP Domaine Bois Pascal - Puissant et équilibré entre l'acidité et les tanins				
<i>Bourgogne</i>				
Pinot Noir	8	37		
AOP Chirly Bourgogne Domaine Giraudon - Vin rubis, arômes de fruits rouges, structure tannique				

VINS BLANCS

<i>Loire</i>				
Valençay		29		
AOP Domaine Bardon - Sec, frais, arômes floraux avec une touche minérale				
Chardonnay	5,90	26,50		
Château Saint Perignan IGP Pays d'Oc - Riche et onctueux, arômes d'agrumes et de minéraux				
Coteaux du Layon	6,80	29		
AOP Domaine Pin - Un nez intense et des saveurs d'ananas et d'abricot				
Pouilly Fumé		39		
AOC Domaine Blanchet - Fin, fruité et minéral aux notes de "pierre à feu"				

<i>Bourgogne</i>				
Petit Chablis	8	37		
AOP Domaine Geoffroy - Vif, minéral, fruité, notes de citron et de citronnelle				

VINS ROSES

Entre Cœur	5,80	26		
IGP Périgord - Rosé pastel, aromatique, frais et délicat				
Gris Dune	6,50	27,50		
IGP Sable de Camargue - Rosé pâle avec des notes de pamplemousse et de pêche blanche				

PLAISIRS A PARTAGER CHEZ

Ginette

Planche Mixte	16	Burrata	9,90
Fromage et charcuterie selon notre arrivage !		Burrata 125g, crudités, baguette toastée à l'ail et huile d'olive	
		supplément huile de truffe	2,50
Demi-saucisson	6	Pain & Aioli	5
Le plaisir à partager, tranche après tranche		Pain complet doré à l'ail accompagné d'aioli	

BIERES

<i>Pressions</i>		25cl	50cl
La Ginette	4,80	8	
Bière blonde et légère 5,2°			
Pression du moment	5	8,80	
Toujours nouvelle, jamais banale			
Panaché	4,00	7,00	
La douceur d'une pression tout en légèreté			
Monaco	4,20	7,20	
Frais, doré, sucré, le plaisir en trois notes			

<i>Bouteilles</i>		33cl	
Kastel Rouge 8°	6,70		
Pour les amateurs de bières fruitées au caractère bien trempé			
Vedette blanche 4,7°	6,70		
Notre vedette ! Légère, à base de zestes d'orange et de coriandre			

CIDRES ET BULLES

<i>Cidre Doux</i>		33cl	75cl
Sucré et normand			
Cidre Brut	6,50	15,50	
Robuste et toujours normand			

PETILLANTS

		12,5cl	75cl
Prosecco	7	28	
L'élégance pétillante à l'italienne			
Champagne	12	70	
Maison Nicolas Feuillatte, Chouilly - France			

COCKTAILS LONG DRINKS

Classiques

Spritz	8,90	Mojito	8,90
Aperol ou Campari ou Limoncello St Germain (+0.90€)		Rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse	
Piña colada	8,90	Tequila Sunrise	8,90
Rhum, purée de noix de coco, jus d'ananas		Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange	
Gin Tonic	8,50	Caïpirinha	8,90
Gin, schweppes tonic		Cachaça, sucre, citron vert	
Mule	8,90	Mai Tai	9,50
Moscow ou Normand ou London		Rhum, cointreau, orgeat, citron vert	
Clover Club	8,90	Daiquiri Hibiscus	9,50
Gin, sirop framboise, citron vert		Rhum, sucre, hibiscus, citron vert	

COCKTAILS CREATION

Signature

Le Sexy Ginette	11	Le Lanterne	11
Vodka, liqueur de pêche, citron, fraise, passion		Rhum, amaretto, sirop de cannelle, citron	
L'Art Japonais	11	Le Ruby Negroni	11
Gin, Liqueur de St Germain, citron, concombre, limonade		Campari, Martini, hibiscus, cranberry	
Le Rosa Paloma	11	Barbie Spritz	11
Gin, sirop de rose, citron, pamplemousse, eau gazeuse		Lillet Rosé, champagne, perrier, framboise	
Le Mango Margarita	11	Eden	11
Tequila, cointreau, mangue, purée de passion, citron vert		Vodka, liqueur de sureau, pomme, sirop de rose	

MOCKTAILS

Apple Pie	8,50	Pink Tonic	8,50
Pomme, citron vert, cannelle, eau gazeuse		Tonic, rose, hibiscus, citron	
Ambiance Tropicale	9	Ginette Lemonade	8,50
Purée de passion, citron vert, mangue, cassonade		Purée de fruits rouges, perrier, citron, citron vert	

*"Le bonheur
est à la carte,
il se sert en
assiette et se
partage autour
d'un verre"*



Scannez-moi !

Ginette

25-27 Place du Lieutenant Aubert

76000 ROUEN

09.81.10.64.19

Ouvert 7 jours sur 7



Ginette

FOOD

RESTAURANT

CAFÉ

BAR À COCKTAILS

LIEU DE VIE

GAUFRES A LA PATATE DOUCE

<i>Giulia</i>	16
Mascarpone, mesclun, jambon de Parme, burrata 125 g, huile pesto basilic, noix	14,90
<i>Ginette</i>	15
Guacamole, avocat, mesclun, jambon de Parme, tomates cerises, œuf mollet, ciboulette	
<i>Maya</i>	15
Mascarpone, mesclun, noix, jambon de Parme, chèvre, miel, tomates confites	
<i>Pablito</i>	15,50
Aïoli, mesclun, poulet mariné avec courgettes et poivrons marinés, ciboulette, sauce épiceée	
<i>René</i>	15,50
Mascarpone, mesclun, poulet, camembert, pomme, noix, cébette	
<i>Brigitte</i>	14,90
Mascarpone, mesclun, tomates, concombre, feta, crème balsamique, framboises, basilic	
<i>Freya</i>	15
Guacamole, mesclun, mascarpone, saumon fumé, concombre, citron, ciboulette	
<i>Fernande</i>	15,40
Mascarpone, mesclun, PDT grenaille, lardons, raclette, crème moutarde miel, cébette	
<i>Betty</i>	14,90
Mascarpone, mesclun, pulled pork, cheddar, oignons crispy, pickles, sauce BBQ, cébette	

TARTINES

<i>Giulia</i>	16
Mascarpone, mesclun, jambon de Parme, burrata 125 g, huile d'olive, basilic, noix	
<i>Ginette</i>	14,90
Guacamole, avocat, mesclun, jambon de Parme, tomates, œuf mollet, ciboulette	
<i>Maya</i>	15
Mascarpone, mesclun, noix, jambon de Parme, chèvre, miel, tomates confites	
<i>Pablito</i>	15,50
Aïoli, mesclun, poulet mariné avec courgettes et poivrons marinés, ciboulette, sauce épiceée	
<i>René</i>	15,50
Mascarpone, mesclun, poulet, camembert, pomme, noix, cébette	
<i>Brigitte</i>	14,90
Mascarpone, roquette, tomates, concombre, feta, crème balsamique, framboises, basilic	
<i>Freya</i>	15
Guacamole, mesclun, mascarpone, saumon fumé, concombre, citron, ciboulette	
<i>Fernande</i>	15,40
Mascarpone, mesclun, PDT grenaille, lardons, raclette, crème moutarde miel, cébette	
<i>Betty</i>	14,90
Mascarpone, mesclun, pulled pork, cheddar, oignons crispy, pickles, sauce BBQ, cébette	

SALADES

<i>Ginette</i>	14,90
Guacamole, avocat, mesclun, jambon de Parme, tomates, œuf mollet, ciboulette	
<i>Brigitte</i>	14,90
Mascarpone, roquette, tomates, concombre, feta, crème balsamique, framboises, basilic	
<i>Freya</i>	15
Guacamole, mesclun, mascarpone, saumon fumé, concombre, citron, ciboulette	

Suppléments
(pour les gourmands)

Huile Pesto	0,90	Chèvre	3,50	Burrata	4,90
Oeuf mollet	2,50	Avocat	2,50	Crème Balsamique	0,90

LE BRUNCH DU DIMANCHE



26,90

supplément coupe de Prosecco ou Mimosa 5

Plat salé
au choix sur la carte

Boisson froide
smoothie au choix

Boisson chaude
chocolat / thé / expresso / café allongé / crème / cappuccino

Dessert
mini pancakes sirop d'érable / mini gaufres sucrées

Bol de fruits en miniardise

GAUFRES SUCRÉES

Une base gaufre sucrée	3,90
	+
Crème fouettée	2,50
Nutella	2,50
Caramel beurre salé	2
Beurre de cacahuète	2
Chocolat blanc	2
Spéculoos à tartiner ou en brisure	2
Brisure de Daim	2
Banane	2
Coulis chocolat	2
Coulis fruits rouges	2
Une boule de glace (parfum à la carte)	2,50

PANCAKES

Sirop d'érable	6,50	Nutella Banane	8
Pancakes au sirop d'érable		Pancakes, banane, Nutella, noix de coco râpée, crème fouettée	
Choco chock	7,80	Cara Crunch	7,80
Pancakes, Nutella, brisure de spéculoos, crème fouettée, coulis chocolat		Pancakes, caramel beurre salé, brisure de daim, crème fouettée	

DESSERTS

Bol de fruits	8	Brioche Perdue	8
Fromage blanc, fruits, muesli, miel, casonade		Brioche, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée, casonade	
Tiramisu Matcha	8	Ube Cheesecake	8
Mascarpone, Matcha, biscuit moelleux, chocolat blanc		Cream cheese, Ube, biscuit beurré, vanille	

GLACES

vanille, chocolat, caramel, citron, framboise, fraise, café

1 boule 2,90 2 boules 4,80 3 boules 6,50

SMOOTHIES

Super boost	6	Berry Bloom	6
Ananas, mangue, papaye		Ananas, banane, mûre, myrtille	

Green melon	6	Exotic	6
Kiwi, mangue, melon, ananas		Pêche, passion, fraise, banane	

SODAS

Perrier	4
Coca-cola	4,20
Coca-cola zéro	4,20
Ice-tea pêche	4,20
Oasis tropical	4,20
Limonade	4,20
Orangina	4,20
Diabolo	4,20
Sirop à l'eau	3,90
Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise	
Jus de fruits	4,30
Mangue, passion, fraise, cranberry, ananas, pomme, abricot, pamplemousse	

EAUX

Evian	50cl	4
Evian	1L	6
San Pellegrino	50cl	5,50
San Pellegrino	1L	6,50

CAFES

Espresso	2	Double Espresso	3,80
Allongé	2,50	Crème	3,80
Décaféiné	2,50	Cappuccino	4
Americano	2,50	Café Viennois	5,80

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	4,70	Chocolat Viennois	5,70
Latte Macchiato	5,80	Ube Latte	6
Matcha Latte	5,80	Chai Latte	5,80
Sélection de thés	4,30	Infusion	4,30

Suppléments
(pour une petite note en plus)

Lait végétal	0,70	Sirop aromatisé	0,50
Lait d'avoine Lait d'amande		vanille, caramel, cookie, noisette, pistache	