

*"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 AOP Château La Rose Bellevue – Notes épicées, attaque ronde, tanins soyeux	6	27
Montagne Saint-Émilion AOP Château Haut Langlade – Fruits rouges mûrs, touche de vanille, note finale persistante	8	37
Lalande de Pomerol AOP Château Faurie Maison Neuve Arômes de fruits noirs et confits, note finale boisée		49
<i>Leire</i>		
Chinon AOP Pichard Jourdan – Notes fruitées de framboises et de mûres, belle robe sombre.	7,50	32

<i>Rhône</i>		
Côtes du Rhône AOP Domaine Bois Pascal – Puissant et équilibré entre l’acidité et les tanins	6,50	28

<i>Bourgogne</i>		
Pinot Noir AOP Chitry Bourgogne Domaine Giraudon – Vin rubis, arômes de fruits rouges, structure tannique	8	37

VINS BLANCS

<i>Leire</i>		
Valençay AOP Domaine Bardon – Sec, frais, arômes floraux avec une touche minérale		29
Chardonnay Château Saint Perignan IGP Pays d’Oc – Riche et onctueux, arômes d’agrumes et de minéraux	5,90	26,50
Coteaux du Layon AOP Domaine Pin – Un nez intense et des saveurs d’ananas et d’abricot	6,80	29
Pouilly Fumé AOC Domaine Blanchet – Fin, fruité et minéral aux notes de “pierre à feu”		39
<i>Bourgogne</i>		
Petit Chablis AOP Domaine Geoffroy – Vif, minéral, fruité, notes de citron et de citronnelle	8	37

VINS ROSES

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

PLAISIRS A PARTAGER CHEZ

Ginette

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

BIERES

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

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

CIDRES ET BULLES

	33cl	75cl
Cidre Doux Sucré et normand	6,50	15,50
Cidre Brut Robuste et toujours normand	6,50	15,50

PETILLANTS

	12,5cl	75cl
Prosecco L’élégance pétillante à l’italienne	7	28
Champagne Maison Nicolas Feuillate, Chouilly – France	12	70

COCKTAILS LONG DRINKS

Classiques

Spritz Aperol <i>ou</i> Campari <i>ou</i> Limoncello St Germain (+0.90€)	8,90	Mojito Rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse	8.90
Piña colada Rhum, purée de noix de coco, jus d’ananas	8,90	Tequila Sunrise Tequila, sirop de grenadine, jus d’orange	8,90
Gin Tonic Gin, schweppes tonic	8,50	Caïpirinha Cachaça, sucre, citron vert	8,90
Mule Moscow <i>ou</i> Normand <i>ou</i> London	8,90	Mai Tai Rhum, cointreau, orgeat, citron vert	9.50
Clover Club Gin, sirop framboise, citron vert	8,90	Daiquiri Hibiscus Rhum, sucre, hibiscus , citron vert	9.50

COCKTAILS CREATION

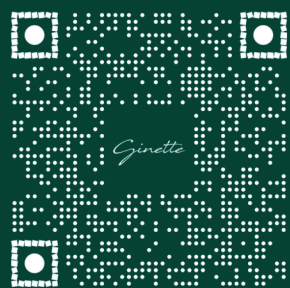
Signature

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

MOCKTAILS

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

*"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>	
Guacamole, avocat, mesclun, jambon de Parme, tomates cerises, œuf mollet, ciboulette	15
<i>Maya</i>	
Mascarpone, mesclun, noix, jambon de Parme, chèvre, miel, tomates confites	15,50
<i>Pablito</i>	
Aïoli, mesclun, poulet mariné avec courgettes et poivrons marinés, ciboulette, sauce épicée	15,50
<i>René</i>	
Mascarpone, mesclun, poulet, camembert, pomme, noix, cébette	14,90
<i>Brigitte</i>	
Mascarpone, mesclun, tomates, concombre, feta, crème balsamique, framboises, basilic	15
<i>Freya</i>	
Guacamole, mesclun, mascarpone, saumon fumé, concombre, citron, ciboulette	15,40
<i>Fernande</i>	
Mascarpone, mesclun, PDT grenaille, lardons, raclette, crème moutarde miel, cébette	14,90
<i>Betty</i>	
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	14,90
<i>Ginette</i>	
Guacamole, avocat, mesclun, jambon de Parme, tomates, œuf mollet, ciboulette	15
<i>Maya</i>	
Mascarpone, mesclun, noix, jambon de Parme, chèvre, miel, tomates confites	15,50
<i>Pablito</i>	
Aïoli, mesclun, poulet mariné avec courgettes et poivrons marinés, ciboulette, sauce épicée	15,50
<i>René</i>	
Mascarpone, mesclun, poulet, camembert, pomme, noix, cébette	14,90
<i>Brigitte</i>	
Mascarpone, roquette, tomates, concombre, feta, crème balsamique, framboises, basilic	15
<i>Freya</i>	
Guacamole, mesclun, mascarpone, saumon fumé, concombre, citron, ciboulette	15,40
<i>Fernande</i>	
Mascarpone, mesclun, PDT grenaille, lardons, raclette, crème moutarde miel, cébette	14,90
<i>Betty</i>	
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



Ginette



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 SUCREES

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, cassonade		Brioche, glace vanille, caramel beurre salé, crème fouettée, cassonade	
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		vanille, caramel, cookie,	
Lait d’amande		noisette, pistache	