"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

RESTAURANT

CAFÉ

BAR À COCKTAILS

LIEU DE VIE

LONG ET SHORT DRINKS

CLASSIQUES

Spritz 9
Aperol / Campari / Italicus St Germain / Limoncello

Piña colada 9
Rhum, purée de noix de coco, jus d'ananas

Mule 9
Moscow / Normand / London

Mojito 9
Rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse

Negroni 9
Gin, vermouth rouge, campari

Espresso Martini 9
Vodka, liqueur de café, espresso

COCKTAILS CREATION

SIGNATURE

Moana 11
Rhum, goyave, passion, citron, vanille

Canelle Sour 11
Calvados, sirop de cannelle, sirop d'érable, citron vert

Lotus 11
Vodka, spéculoos, sirop de sucre, eau gazeuse, Angostura

Agave Club 11
Tequila, passion, menthe, Angostura, eau gazeuse, citron

Sexy Ginette 11
Vodka, liqueur de pêche, citron, jus de fraise, jus de passion

Fripon 11
Gin, cardamome, clou de girofle, coriandre, citron vert, miel

Azur Coco 11
Tequila, cointreau, curacao, lait de coco

Opale 11
Italicus, Champagne, sirop de banane, citron

MOCKTAILS

SANS ALCOOL

Pink Tonic 8,50
Tonic, rose, hibiscus, citron

Ginette Lemonade 8,50
Purée de fruits rouges, perrier, citron, citron vert

Apple Pie 8,50
Jus de pomme, sirop de cannelle, citron vert, eau gazeuse

Ambiance Tropicale 9
Purée de passion, citron vert, mangue, cassonade

LA CAVE À VIN

ROUGES

	12,5cl	75cl
Bordeaux		
Montagne Saint-Émilion AOP Château Haut Langlade - Fruits rouges mûrs, touche de vanille, note finale persistante	**8**	**37**
Loire		
Chinon AOP Pichard Jourdan - Notes fruitées de framboises et de mûres, belle robe sombre.	**7,50**	**32**
Rhône		
Côtes du Rhône AOP Domaine Bois Pascal - Puissant et équilibré entre l'acidité et les tanins	**6,50**	**28**
Bourgogne		
Pinot Noir AOP Chitry Bourgogne Domaine Giraudon - Vin rubis, arômes de fruits rouges, structure tannique	**8**	**37**

BLANCS

Loire		
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**
Bourgogne		
Petit Chablis AOP Domaine Geoffroy - Vif, minéral, fruité, notes de citron et de citronnelle	**8**	**37**

ROSÉS

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 À PARTAGER CHEZ *Ginette*

Planche Mixte 18
Fromage et charcuterie selon notre arrivage !

Croquetas x5 6,90
Jambon Fromage

Camembert roti 8,90
Servi avec un filet de miel et une salade verte

Pain & Aïoli 5
Pain complet doré à l'ail accompagné d'aïoli

BIÈRES

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
La Ginette Bière blonde et légère 5,2°	**4,80**	**6,90**	**8**
Pression du moment Toujours nouvelle, jamais banale	**5**	**7,90**	**9**
Panaché La douceur d'une pression tout en légèreté	**4,80**	**5,50**	**7**
Monaco Frais, doré, sucré, le plaisir en trois notes	**4,80**	**5,90**	**7,20**

BOUTEILLE

	33cl
Kastel Rouge 8° Pour les amateurs de bières fruitées au caractère bien trempé	**6,70**
Vedett blanche 4,7° Notre vedette ! Légère et parfaite pour se rafraîchir	**6,70**

CIDRES

	33cl	75cl
Cidre Brut Petillant toujours normand	**6,50**	**15,50**

BULLES

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

Provenance des viandes et liste des allergènes au comptoir

Prix TTC en euros et service compris

Scannez-moi !



Ginette

25-27 Place du Lieutenant Aubert

76000 ROUEN

09.81.10.64.19

Ouvert 7 jours sur 7

Ginette

RESTAURANT

CAFÉ

BAR À COCKTAILS

LIEU DE VIE



BOISSONS & COFFEE BAR

SMOOTHIES

Exotic 6
Pêche, passion, fraise, banane

Twist 6
Ananas, mangue, papaye

Paloma 6
Pêche, passion, fraise, framboise

Energie 6
Orange fraîchement pressée

SODAS

Coca-Cola	4,20
Coca-Cola zéro	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

LES EAUX

	33cl	50cl	1L
Perrier	4		
Evian		4,50	6
San Pellegrino		5,50	6,50

LES CAFÉS

Espresso	2
Allongé	2,50
Décaféiné	2,50
Double espresso	4,30
Crème	3,80
Cappuccino	4
Sélection de thés	4,30

LATTES

Chocolat chaud	4,70
Chocolat viennois	5,70
Matcha latte	5,80
Chaï latte	5,50
Ube latte	6
Macchiato latte	5,80

SUPPLÉMENTS
pour les gourmands

Lait vegetal 0,70
Avoine, Amande

Sirop aromatisé 0,50
Vanille, Caramel, Cookie

SUNDAY BRUNCH *Ginette*

26,90

Plat salé
au choix sur la carte
Oeufs brouillés
faits maison
Boisson froide
smoothie au choix
Boisson chaude
espresso, café allongé, cappuccino, crème, thé, chocolat chaud
Dessert
Mini pancakes au sirop d'érable ou mini gaufres sucrées

en + une coupe de prosecco ou un mimosa 5

LES ENVIES SUCRÉES

GAUFRES

Base gaufre sucrée 3,90

⊕ vos garnitures

Crème fouettée	2,50
Nutella	2,50
Caramel beurre salé	2
Crème de marron	2,50
Spéculoos à tartiner	2
Brisures de Daim	1,50
Banane	2
Coulis chocolat	1,50
Une boule de glace (parfum au choix)	2,50

PANCAKES

Au sirop d'érable 6,50
Pancakes au sirop d'érable

Cara Crunch 7,50
Pancakes, caramel beurre salé, brisures de Daim, crème fouettée, noix de pécan

Nutella Banane 7,80
Pancakes, banane, Nutella, noix de coco râpée, crème fouettée

Marron 7,80
Pancakes, crème de marron, crème fouettée, éclats de noisette

DESSERTS

Fondant au chocolat 8
Coeur fondant au chocolat, crème anglaise et éclats de noisette

Brioche Perdue 8
Brioche, glace vanille, caramel beurre salé, noix de pécan, crème fouettée, cassonade

Cheesecake citron meringué 8
Base spéculoos, cheesecake citron, gel citron, meringue italienne

GLACES

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

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

LES ENVIES SALÉES

ENTRÉES

Velouté du moment 4,90
Velouté maison selon l'inspiration du chef

Stracciatella 8,90
Stracciatella crémeuse, tomates fraiches, pesto au basilic, huile d'olive

GAUFRES DE PATATE DOUCE
notre spécialité ♡

Freya 15
Saumon fumé, guacamole, mesclun, sauce yaourt aux herbes, concombre, citron, ciboulette

Ginette 14,90
Jambon de Parme, guacamole, avocat, mesclun, tomates cerises, œuf mollet, ciboulette

Giulia 16
Jambon de Parme, mascarpone, roquette, buratta, tomates confites, pesto basilic, noix

Brigitte 14,90
Feta, mascarpone, pickles de concombre, grenade, radis, pickles d'oignons, roquette

TARTINES

Freya 14,90
Saumon fumé, guacamole, mesclun, sauce yaourt aux herbes, concombre, citron, ciboulette

Ginette 15
Jambon de Parme, guacamole, avocat, mesclun, tomates cerises, œuf mollet, ciboulette

BUNS BRIOCHÉS

Bénédicte 14,90
Saumon fumé, guacamole, oeuf Bénédicte, sauce hollandaise, coleslaw

Calypso 14,90
Caviar d'aubergine et de courgette, tomates confites, feta, roquette, pickles d'oignon rouge, sauce yaourt aux herbes

Betty 14,90
Porc effiloché, fromage frais, sauce cheddar, pickles d'oignon rouge, coleslaw

SALADE

Ginette 14,90
Jambon de Parme, guacamole, avocat, mesclun, tomates cerises, œuf mollet, ciboulette

SUPPLÉMENTS
pour les gourmands

Oeuf mollet	2,50
Oeuf Bénédicte	3,90
Avocat	2,50
Burrata	4,90

Végétarien Poisson Viande

Provenance des viandes et liste des allergènes au comptoir

Prix TTC en euros et service compris