



GINGER

Fresh thinking, healthy eating.





NOTRE
histoire
GINGER

Le restaurant **GINGER** c'est la concrétisation d'un rêve, celui d'amis de longue date, de travailler ensemble, de mettre en commun leurs envies, leurs passions, leurs valeurs et leurs expériences.

L'Équipe de La Boussole et de l'Iséo s'est associée au Chef **Carlos Foito** pour créer un endroit qui leur ressemble.

C'est en partageant les tables de grands Chefs en France, en Suisse, en passant par le Portugal ou Hong-Kong aussi bien que les bancs de gargotes de rues ou des étals de marchés thaïlandais qu'est née l'idée du GINGER...Reconverti par passion dans la gastronomie il y a une dizaine d'années, il a fait ses classes chez Lenôtre et Joël Robuchon.

Ses postes dans l'hôtellerie de luxe en Suisse, notamment auprès de Michel Roth au "Président Wilson" de Genève, lui ont forgé une main sûre et exigeante.

Même orientation, même énergie et même enthousiasme côté salle avec **Jonathan Dumélé** en Maître de maison. Lui aussi a emprunté les chemins de traverse et c'est après une solide formation en commerce international qui l'a emmené jusqu'en Corée du Sud qu'il a eu envie de se consacrer à la restauration.

Passionné par la culture asiatique, cet ancien responsable de l'Iséo est connu et reconnu depuis des années par son sourire et son accueil professionnel et bienveillant. En cohérence avec l'esprit "Healthy Eating" du Ginger. Des produits frais sélectionnés et sublimés, une cuisine généreuse, saine et inspirante dans un cadre unique et dépaysant...

BOISSONS

apéritifs



COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	12,00€
KIR ROYAL (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€
J&B BLENDED (4 cl)	7,10€
NIKKA PURE BLENDED, JAPAN (4 cl)	9,50€
JACK DANIEL'S (4 cl)	8,00€

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€
BIÈRE DU MOMENT (33 cl) Bouteille	6,20€
HEINEKEN 0,0% (33 cl) Bouteille	5,10€

eaux minérales

EVIAN (75 cl)	6,00€
BADOIT (75 cl)	6,00€
BADOIT ROUGE (33 cl)	4,00€



healthy drinks

DUMATOS (33 cl) Limonade Citron, Gingembre	4,60€
LEMONAID (33 cl) Passion ou Citron vert	4,60€

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€

boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA	2,60€
THÉ / INFUSION	4,30€
CAFÉ CRÈME	4,30€
CAPPUCCINO	5,50€

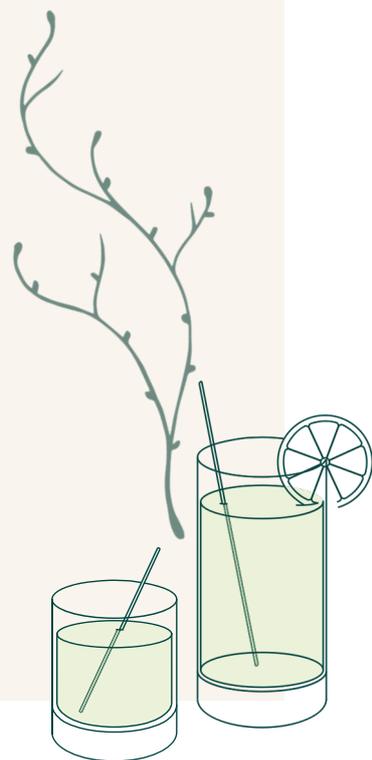
FAIT MAISON nos cocktails

COCKTAIL GINGER (20 cl) **9,50€**
Vodka, Curaçao bleu, crème de coco, jus d'ananas, citron vert et gingembre

AMERICANO MAISON (10 cl) **9,50€**
Martini blanc, Martini Rouge, Campari

GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE ou HENDRICKS **+1€ (17 cl)** **9,50€**
Gin, Schweppes tonic et concombre

NOS MOJITOS (15 cl) **9,50€**
Virgin **8,00€** / Royal **12,00€** / Framboise **10,00€**



champagnes

MOËT ET CHANDON	85,00€
RUINART R	85,00€
RUINART ROSÉ	90,00€
RUINART BLANC DE BLANC	135,00€
DOM PERIGNON - VINTAGE 2008	230,00€

digestifs

DIGESTIF MAISON (4 cl)	7,00€
ARMAGNAC / CALVADOS / COGNAC VS (4 cl)	7,50€
MIRABELLE / FRAMBOISE / POIRE WILLIAMS (4 cl)	7,50€
BAILEY'S / GET 27 / GET 31 (4 cl)	7,50€
COGNAC VSOP GODET (4 cl)	12,00€
COGNAC XO NORMANDIN MERCIER (4 cl)	24,00€
RHUM DIPLOMATICO ANEJO (4 cl)	10,00€
PORTO (6 cl)	7,50€

VINS

VINS BLANCS

	14 cl	46 cl	75 cl
VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	6,50€	17,50€	28,00€
VAL DE LOIRE			
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - Domaine de La Grange	—	—	24,00€
AOP Pouilly Fumé - Domaine Séverin & Gille Cholet - Cuvée Tradition	8,50€	28,50€	44,50€
CÔTEAUX DU LAYON - Domaine de Passavant (<i>moelleux</i>)	7,50€	25,00€	37,00€
ALSACE			
RIESLING - Cuvée Esprit Libre - Domaine Mittnacht	—	—	44,90€
BORDEAUX & LANGUEDOC-ROUSSILLON			
BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	—	—	25,50€
IGP PAYS D'OC - Domaine de la Clapière	—	—	26,90€
IGP PAYS D'OC - Domaine de Py	7,00€	18,00€	28,00€

VINS ROUGES

VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	6,50€	17,50€	28,00€
VAL DE LOIRE			
SANCERRE - Domaine Balland Chapuis "Le Chatillet"	8,50€	28,50€	44,50€
VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC-ROUSSILLON			
CROZES-HERMITAGE - David Raynaud	—	—	42,50€
LANGUEDOC - Cuvée des Zinzins - Vin de Fada	7,00€	18,60€	29,00€
BORDEAUX			
CÔTES DE BOURG - Château Escalettes	—	—	29,00€
BLAYES CÔTES DE BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	7,00€	18,60€	29,00€
SAINT ÉMILION GRAND CRU - Les Péchés de Veyrac	—	—	53,00€

VINS

VINS ROSÉS

	14 cl	46 cl	75 cl
VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	6,50€	17,50€	28,00€
SUD-EST			
IGP SABLES DE CAMARGUE - Domaine du Petit Chaumont	—	—	26,00€
CÔTES DE PROVENCE - Miraval	8,00€	28,00€	44,50€
BORDEAUX			
BORDEAUX ROSÉ - Château Moulin de Rioucreux	—	—	26,00€

coup de 

NOTRE SÉLECTION

Découvrez nos vins du moment sur ardoise

VINS BLANCS

CHABLIS 1er CRU - LES VAUDEVÉY - Domaine de la Roche	—	—	81,00€
IGA ADEGA MAYOR - SELECAO - Vinho Regional Alentejano	7,70€	21,50€	34,50€

VINS ROUGES

IGA ADEGA MAYOR - RESERVA - Vinho Regional Alentejano	6,70€	21,50€	33,50€
MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU - CLOS SORBÈ - Frédéric Magnien	—	—	95,00€
SAINT-JULIEN - La Croix Ducru-Beaucaillou	—	—	110,00€

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - **23,90€**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - **23,90€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **26,90€**
Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés.

CARTE

midi

ENTRÉES

9,50€

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette et cacao, mouillette au beurre truffé (V)

CANNELLONI DE BETRAVE JAUNE - au chèvre et éclats de noisettes torréfiées, salade de mâche et poire (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre yuzu-passion, guacamole, patate douce et coriandre

CARPACCIO DE LANGOUSTINE - Vinaigrette mandarine au poivre de Sichuan, crémeux de patate douce (+3€)

TATAKI BOEUF - « aux larmes de tigre », noix de cajou, mayonnaise au wasabi et légumes croquants

PLATS

22,00€

PURÉE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE - Rösti aux châtaignes, poêlée de champignons et émulsion aux cèpes (V)

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin, ananas caramélisés et coriandre (+2€)

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Polenta crémeuse, confit d'oignons, piquillos et txistorra (saucisse basque) (+5€)

PAVÉ DE TURBOT - Crémeux de butternut, poêlée de champignons shiitake, beurre noisette aux agrumes

SAUMON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉMAME - Crémeux de panais

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS - Farcie au foie gras, purée de pomme de terre à la truffe et jus de volaille

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE - Rösti de pomme de terre et châtaignes, jus de cuisson

PICANHA DE BOEUF D'ARGENTINE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG KG) - Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019
Hors menu 70€/kg

POKE BOWLS

18,00€

POKE BOWL VEGGIE – Grand bol de riz, falafels de betterave et fruits exotiques, légumes crus marinés (vegan)

POKE BOWL SAUMON – Grand bol de riz, légumes croquants et fruits exotiques, coriandre, saumon cru mariné

DESSERTS

9,50€

LE NOUVEAU CARRÉMENT CHOCOLAT - Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ - Biscuit cuillère, crème à l'amaretto, ganache montée au café, croustillant praliné et glace au café

LE NUAGE D'AGRUMES - Segments d'agrumes, nage parfumée à la vanille, amandes caramélisées, mousse au fromage blanc et sorbet clémentine

FRAICHEUR EXOTIQUE - Roulé à la passion et mangue fraîche, ganache rhum/vanille, tuile passion et glace coco

LA POIRE EN DÉLICATESSE - Sablé cacao, brunoise de poire, gel citron, mousseline de poire, tuile au sésame noir et dorée

CAFÉ GOURMAND (+2,60€ MENU)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€ MENU)

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES - "Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



PLAT + BOULE DE GLACE ARTISNALE + SIROP
12,50€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON OU PAVÉ SAUMON

Accompagnement au choix :

FRITES MAISON OU RIZ NATURE OU COQUILLETES & SALADE DE JEUNES POUSES



ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT - **29,90€**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - **30,90€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **33,90€**

CARTE Ginger

ENTRÉES

11,00€

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette et cacao, mouillette au beurre truffé (V)

CANNELLONI DE BETRAVE JAUNE - au chèvre et éclats de noisettes torréfiées, salade de mâche et poire (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre yuzu-passion, guacamole, patate douce et coriandre

CARPACCIO DE LANGOUSTINE - Vinaigrette mandarine au poivre de Sichuan, crémeux de patate douce (+1,50€)

TATAKI BOEUF - « aux larmes de tigre », noix de cajou, mayonnaise au wasabi et légumes croquants

PLATS

25,00€

PURÉE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE - Rösti aux châtaignes, poêlée de champignons et émulsion aux cèpes (V)

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin, ananas caramélisés et coriandre

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Polenta crémeuse, confit d'oignons, piquillos et txistorra (saucisse basque) (+2,50€)

PAVÉ DE TURBOT - Crémeux de butternut, poêlée de champignons shiitake, beurre noisette aux agrumes

SAUMON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉMAME - Crémeux de panais

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS - Farcie au foie gras, purée de pomme de terre à la truffe et jus de volaille

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE - Rösti de pomme de terre et châtaignes, jus de cuisson

PICANHA DE BOEUF D'ARGENTINE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG KG) - Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019
Hors menu 70€/kg

POKE BOWLS

25,00€

POKE BOWL VEGGIE – Grand bol de riz, falafels de betterave et fruits exotiques, légumes crus marinés (vegan)

POKE BOWL SAUMON – Grand bol de riz, légumes croquants et fruits exotiques, coriandre, saumon cru mariné

DESSERTS

11,00€

LE NOUVEAU CARRÉMENT CHOCOLAT - Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ - Biscuit cuillère, crème à l'amaretto, ganache montée au café, croustillant praliné et glace au café

LE NUAGE D'AGRUMES - Segments d'agrumes, nage parfumée à la vanille, amandes caramélisées, mousse au fromage blanc et sorbet clémentine

FRAICHEUR EXOTIQUE - Roulé à la passion et mangue fraîche, ganache rhum/vanille, tuile passion et glace coco

LA POIRE EN DÉLICATESSE - Sablé cacao, brunoise de poire, gel citron, mousseline de poire, tuile au sésame noir et dorée

CAFÉ GOURMAND (+2,60€ MENU)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€ MENU)

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES - "Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



PLAT + BOULE DE GLACE ARTISNALE + SIROP
14,00€

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON OU PAVÉ SAUMON

Accompagnement au choix :

FRITES MAISON OU RIZ NATURE OU COQUILLETES & SALADE DE JEUNES POUSES



UNE CARTE RÉALISÉE
PAR NOTRE CHEF,
Carlos Foito

MENU Dégustation

POUR 2 PERSONNES - 6 plats chacun
60,00€/PERSONNE

ACCORD METS & VINS - Apéritif / Vins / Café
27,90€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE

CAPPUCINO DE CÈPES - Noisette et cacao, mouillette au beurre truffé (V)

ENTRÉES

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre yuzu-passion, guacamole et patate douce

et **TATAKI BOEUF** - « aux larmes de tigre », noix de cajou, mayonnaise au wasabi et légumes croquants

PLATS

PAVÉ DE TURBOT - Crémeux de butternut, poêlée de champignons shiitake, beurre noisette aux agrumes

et **PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS** - Farcie au foie gras, purée de pomme de terre à la truffe et jus de volaille

DESSERT OU FROMAGE

CAFÉ GOURMAND

ou

ASSIETTE DE FROMAGES - Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



Pour vos
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

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle