



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 sublimes, une cuisine généreuse, saine et inspirante dans un cadre unique et dépaysant...

BOISSONS

apéritifs



COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	12
KIR ROYAL (10 cl)	9,8
KIR VIN BLANC (10 cl)	5,1
PINEAU DES CHARENTES (6 cl)	5,1
MARTINI BLANC OU ROUGE / CAMPARI (6 cl)	5,1
RICARD (2 cl)	4,5
J&B BLENDED (4 cl)	7,1
NIKKA PURE BLENDED, JAPAN (4 cl)	9,5
JACK DANIEL'S (4 cl)	8

bières

LEFFE PRESSION (25 cl)	4,6
LEFFE PRESSION (50 cl)	8,5
HOEGAARDEN PRESSION (25 cl)	4,6
HOEGAARDEN PRESSION (50 cl)	8,5
HEINEKEN 0,0% (33 cl) Bouteille	5,1

eaux minérales

EVIAN (75 cl)	6
BADOIT (75 cl)	6
BADOIT ROUGE (33 cl)	4



healthy drinks

DUMATOS (33 cl) Limonade Citron, Gingembre	4,6
LEMONAID (33 cl) Passion ou Citron vert	4,6

softs & drinks

COCA COLA ROUGE ou ZÉRO (33 cl)	4,3
FUZE TEA (25 cl)	4,3
LIMONADE (33 cl)	3,5
JUS DE FRUITS PAGO (20 cl) Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot	3,9
DIABOLO (25 cl) Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,5
SIROP À L'EAU (25 cl) Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,1

boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA	2,6
THÉ / INFUSION	4,3
CAFÉ CRÈME	4,3
CAPPUCCINO	5,5

nos cocktails

NOS CRÉATIONS

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
LE CEYLAN Vodka infusée au thé noir de Ceylan, jus de pamplemousse, marmelade d'orange, sirop de sucre de canne, jus de citron vert	11
MYRTILLE FIZZ Gin, purée de myrtille, 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

LES CLASSIQUES

MOJITO Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit	10
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Badoit	10
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 SAPHIRE Gin, tonic Fever Tree (+1€ Hendricks)	11

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit	9
VIRGIN BERRY Purée de myrtille, 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

champagnes

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)	7,5
MIRABELLE / FRAMBOISE / POIRE WILLIAMS (4 cl)	7,5
BAILEY'S / GET 27 / GET 31 (4 cl)	7,5
COGNAC VSOP GODET (4 cl)	12
COGNAC XO NORMANDIN MERCIER (4 cl)	24
COGNAC HENNESSY VS	15
RHUM DIPLOMATICO ANEJO (4 cl)	10
PORTO (6 cl)	7,5
LIMONCELLO	7,5

VINS

VINS BLANCS

	14 cl	46 cl	75 cl
VENDÉE			
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 POULLY FUMÉ - Domaine Séverin & Gille 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
SUD-EST			
CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige	8	27	43
BORDEAUX & LANGUEDOC-ROUSSILLON			
BORDEAUX - Château Moulin de Rioucreux	—	—	26
IGP PAYS D'OC - Domaine de la Clapière	—	—	27
IGP PAYS D'OC - Domaine de Py	7	18	28

VINS ROUGES

VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay	7	18	28
VAL DE LOIRE			
SANCERRE - Domaine Balland Chapuis "Le Chatillet"	9	29	45
SUD-EST			
CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige	8	27	43
VALLÉE DU RHÔNE & 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

VINS

VINS ROSÉS

	14 cl	46 cl	75 cl
VENDÉE			
FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - 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

coup de 

NOTRE SÉLECTION

Découvrez nos vins du moment sur ardoise

VINS BLANCS

CHABLIS 1er CRU - LES VAUDEVÉY - Domaine de la Roche	—	—	81
IGA ADEGA MAYOR - SELECAO - Vinho Regional Alentejano	8	23	35

VINS ROUGES

IGA ADEGA MAYOR - RESERVA - Vinho Regional Alentejano	7	23	34
MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU - CLOS SORBÈ - Frédéric Magnien	—	—	95
SAINT-JULIEN - La Croix Ducru-Beaucaillou	—	—	110



GINGER

Fresh thinking, healthy eating.





MENU DÉGUSTATION

UNE CARTE RÉALISÉE
PAR NOTRE CHEF,
Carlos Foito

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

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

MISE EN BOUCHE

CAPPUCCINO D'ASPERGES

Mouillette et beurre aux herbes (V)

ENTRÉES

FINES TRANCHES DE TOMATE BIO ET FRAISE, BURRATA CRÉMEUSE

Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise-balsamique (V)

et

CANNELLONI DE CRABE

Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

PLATS

FILET DE BAR À LA PLANCHA

Crémeux d'artichaut au basilic et salsa verde

et

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE DE CHALLANS

Parmigiana d'aubergines, pistou de courgette et basilic

DESSERT OU FROMAGE

CAFÉ GOURMAND

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CARTE MIDI

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

(V) : Plat Végétarien

ENTRÉES

9,50€

OEUF PARFAIT - Cappuccino d'asperges, mouillette et beurre aux herbes (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre au citron vert, passion, avocat et concombre

COUTEAUX GRATINÉS - Au beurre persillé et crème d'ail

CANNELLONI DE CRABE - Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

FINES TRANCHES DE TOMATE BIO ET FRAISE, BURRATA CRÉMEUSE - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise-balsamique (V)

PLATS

22,00€

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

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Légumes provençaux grillés et txistorra (+3€)

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Crémeux d'artichaut au basilic et salsa verte

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE DE CHALLANS - Parmigiana d'aubergines, pistou de courgette et basilic

PLUMA DE PORC 100% IBÉRIQUE - Brunoise de poivrons confits au xérès et sauce barbecue (+4€)

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

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN - Sauce tomate au basilic (V)

POKE BOWLS

20,00€

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

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019. Hors menu 70€/kg

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

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

COCONUTS ANANAS-MENTHE

Sablé à la menthe, compotée d'ananas, gelée de citron vert et curaçao

VACHERIN FRAMBOISE-BASILIC

Meringue croquante, compotée de framboise, ganache au basilic

DOUCEUR D'ÉTÉ

Fraises et melon, nuage de nectarine, tuiles de tapioca et zestes

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES

"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT



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 COQUILLETTES & SALADE DE JEUNES POUSSÉS



CARTE GINGER

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

(V) : Plat Végétarien

ENTRÉES

11,00€

OEUF PARFAIT - Cappuccino d'asperges, mouillette et beurre aux herbes (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre au citron vert, passion, avocat et concombre

COUTEAUX GRATINÉS - Au beurre persillé et crème d'ail

CANNELLONI DE CRABE - Concombre et avocat, sauce pomme Granny Smith, yuzu et gingembre

FINES TRANCHES DE TOMATE BIO ET FRAISE, BURRATA CRÉMEUSE - Crumble aux pignons de pin et vinaigrette fraise-balsamique (V)

PLATS

25,00€

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

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE - Légumes provençaux grillés et txistorra

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Crémeux d'artichaut au basilic et salsa verte

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE DE CHALLANS - Parmigiana d'aubergines, pistou de courgette et basilic

PLUMA DE PORC 100% IBÉRIQUE - Brunoise de poivrons confits au xérès et sauce barbecue (+3€)

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

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN - Sauce tomate au basilic (V)

POKE BOWLS

22,00€

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

CÔTE DE BOEUF SASHI NORDIC GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)

Élu meilleur bœuf du monde en 2018 & 2019. Hors menu 70€/kg

GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

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

COCONUTS ANANAS-MENTHE

Sablé à la menthe, compotée d'ananas, gelée de citron vert et curaçao

VACHERIN FRAMBOISE-BASILIC

Meringue croquante, compotée de framboise, ganache au basilic

DOUCEUR D'ÉTÉ

Fraises et melon, nuage de nectarine, tuiles de tapioca et zestes

TRILOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES

"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES

Affinés par L'Épicurium et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT



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 COQUILLETTES & SALADE DE JEUNES POUSSÉS





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