

À partager

LE « GRILLED CHEESE » à la tomme de brebis, ketchup d'hiver au potiron et épices	9,9
FRITES DE PATATES DOUCES mayonnaise au wasabi	7,5
ACCRAS DE LÉGUMES AU CURRY salsa verte	8,5
HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL au lait de coco, crackers maison aux graines de pavot et curcuma	9
KEFTA DE BOEUF AU CHORIZO coulis de piquillos au paprika fumé	11,5

Les Planches

GOUDA À LA TRUFFE	10
PLANCHE DE CHARCUTERIES artisanales	18,5
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	18,5
PLANCHE MIXTE charcuteries artisanales & fromages affinés	22

Sur le pouce

LE CROQUE DE GINETTE au pain de campagne, béchamel et gouda à la truffe, chiffonnade de jambon Serrano	18,9
QUICHE AUX LÉGUMES RÔTIS cumin et graines de sésame	8

Entrées

OEUF PARFAIT ET MOUSSELIN DE POTIRON aux baies de Timur, châtaignes, tuiles de parmesan et pancetta	9,5
ARANCINI D'ÉPEAUTRE coeur coulant aux piquillos, chutney mangue et passion	10,5
VELOUTÉ AUX LÉGUMES DE SAISON crème fouettée et croûtons	8
CRUMBLE D'HIVER AUX POIREAUX ET PARMESAN mousse de scamorza fumée	9,5

Les Plats

CANNELONIS FARCIS À LA DAUBE PROVENÇALE tombée de blettes	22
COEUR DE RUMSTEAK ANGUS gratin Dauphinois et jus aux baies de genièvre	26,9
CHEESEBURGER AU CANTAL AOP bacon grillé et frites maison Version végétarienne au tempura de pleurotes et courges rôties	17,9
SUPRÊME DE VOLAILLE ET SON JUS clémentines rôties et écrasé de pommes de terre aux châtaignes	19,9
ROUGETS ET RASCASSE comme au Vieux Port, rouille au basilic et réduction de bouillabaisse	23
GRAINES DE QUINOA ET LENTILLES AUX COURGES RÔTIES vinaigrette acidulée au cresson et agrumes	17,9

Les Desserts



LES BULLES GOURMANDES 18
COUPE DE CHAMPAGNE extra brut
4 PETITS DESSERTS du moment

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES	12,5
CHEESECAKE REVISITÉ AU GINGEMBRE ET CITRON VERT agrumes infusés à la verveine et biscuit maison	10
BRIOCHE PERDUE AUX ÉPICES CHAÏ compotée de Granny Smith et clémentines	9,5
TARTELETTE COCO-CHOCOLAT ET POIRES coulis de cacao	9
CAFÉ GOURMAND	10

Les glaces et sorbets

chocolat - vanille - café - pistache - noix de coco - fraise - citron

1 BOULE 3,9 **2 BOULES** 6,5 **3 BOULES** 8,5

Les Crêpes

SUCRE	5,7
BEURRE/SUCRE	5,9
NUTELLA	6,5
CONFITURE DE FRAISES	5,9
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	5,9
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	8,9

La Cave à vins

Les Rouges

	14cl	22cl	50cl	75cl
MERLOT IGP PAYS D'OC Les Pierres Blanches	5,2	7,8	18	26
CÔTES DU RHÔNE AOC Caprice d'Antoine	6,2	9,5	21	32
PINOT NOIR VDF Famille Descombes	6,5	11	22,5	34
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOC Château Haut-Moulin BIO	7,9	12	25	38
CAHORS AOC Château Vincens Cuvée Prestige				32
PIC SAINT-LOUP AOP Domaine Clavel BIO				39
PESSAC LÉOGNAN AOC Le Colombier de Brown 2nd du Château Cantenac Brown AOC				55
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC La Chapelle Lescours				59
SAINT-JOSEPH AOC Eric et Joël Durand				57
VACQUEYRAS AOC Grande Garrigue Alain Jaume BIO				45
MERCUREY AOC 1er Cru Michel Juillot				59
FLEURIE AOC Arnaud Combier				42

Les Blancs

	14cl	22cl	50cl	75cl
SAUVIGNON VDF Famille Descombes	5,2	7,8	18	26
PINOT GRIGIO Puattino	6,2	9,5	21	32
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Cuvée Carole	6,5	11	22,5	34
POUILLY FUMÉ AOP Domaine Champeau	7,9	12	25	38
SANCERRE AOC Les Panseillots				41
RIESLING AOC Maison Carrer & Filles BIO				34
SAINT VÉRAN AOC Les Ombrelles				47
CHABLIS AOC Domaine Passy Le Clou				52

Les Rosés

	14cl	22cl	50cl	75cl
MÉDITERRANÉE IGP La Demoiselle sans Gènes	5,2	7,8	18	26
CÔTE DE PROVENCE AOP Source Gabriel	7,9	12	25	38

Les Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE J.P SECONDÉ Extra-Brut	12,5	79
CHAMPAGNE BOLLINGER Cuvée Spéciale Brut		115
PROSECCO DOC	7,5	36

Les Alcools

DU BARMAN

WHISKIES 4cl

MICHEL COUVREUR OVERAGE France 43°	12
CAOL ILA 12 ANS Écosse 43°	13
BLANTON'S États-Unis 46,5°	14

SPIRITUEUX 4cl

COGNAC Pierre de Segonzac	12
CALVADOS Morin Hors d'âge	13
VIEILLE PRUNE Maison Louis Roque	12
EAUX DE VIE Poire Williams, Mirabelle	9
GET 27, BAILEY'S	7,9
AMARETTO, LIMONCELLO	7,9

GINS 4cl

BOMBAY SAPPHIRE	9,5
HENDRICK'S	12
CITADELLE	11
SUPPLÉMENT TONIC	2,5

RHUMS 4cl

JM XO Martinique 45°	12
HSE XO Martinique 43°	13
DON PAPA Philippines 40° 7 ans d'âge	13

Chez Ginette
DE LA CÔTE D'AZUR

Menu

RESTAURANT | BAR | BRASSERIE

Une institution parisienne.
A french institution.

101 RUE CAULAINCOURT, 75018 PARIS
+33 9 67 36 22 27

 CHEZGINETTE18  CHEZGINETTE

