

## À partager

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

## Les Planches

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

## Sur le pouce

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

## Entrées

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

## Les Plats

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

## 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** 10  
agrumes infusés à la verveine et biscuit maison
- BRIOCHE PERDUE AUX ÉPICES CHAÏ** 9,5  
compotée de Granny Smith et clémentines
- TARTELETTE COCO-CHOCOLAT ET POIRES** 9  
coulis de cacao
- 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
<b>MERLOT IGP PAYS D'OC</b> Les Pierres Blanches	5,2	7,8	18	26
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b> Caprice d'Antoine	6,2	9,5	21	32
<b>PINOT NOIR VDF</b> Famille Descombes	6,5	11	22,5	34
<b>BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOC</b> Château Haut-Moulin BIO	7,9	12	25	38
<b>CAHORS AOC</b> Château Vincens Cuvée Prestige				32
<b>PIC SAINT-LOUP AOP</b> Domaine Clavel BIO				39
<b>PESSAC LÉOGNAN AOC</b> Le Colombier de Brown 2nd du Château Cantenac Brown AOC				55
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC</b> La Chapelle Lescours				59
<b>SAINT-JOSEPH AOC</b> Eric et Joël Durand				57
<b>VACQUEYRAS AOC</b> Grande Garrigue Alain Jaume BIO				45
<b>MERCUREY AOC</b> 1er Cru Michel Juillot				59
<b>FLEURIE AOC</b> Arnaud Combier				42

## Les Blancs

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

## Les Rosés

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

# Les Bulles

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

# Les Alcools

DU BARMAN

## WHISKIES 4cl

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

## SPIRITUEUX 4cl

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

## GINS 4cl

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	9,5
<b>HENDRICK'S</b>	12
<b>CITADELLE</b>	11
<b>SUPPLÉMENT TONIC</b>	2,5

## RHUMS 4cl

<b>JM XO</b> Martinique 45°	12
<b>HSE XO</b> Martinique 43°	13
<b>DON PAPA</b> 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

