



BIENVENUE

Chez GINETTE

POUR LE MENU
ET LES BOISSONS
FAITES DÉFILER
VERS LE BAS





LE MIDI

LES ENTRÉES

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE (CEBO) / SAUCE PAN / PAN CRISTAL	18 €
POIVRONS GRILLÉS MARINÉS/ PAN CRISTAL / ANCHOIS DE PALAMOS	10 €
CARPACCIO DE BOEUF / PESTO / VIEILLE MIMOLETTE	12 €
ACCRAIS DE MORUE FAÇON ANTILLAISE / SAUCE AIGRE DOUCE	12 €
CARPACCIO DE GAMBAS BLANCHE / HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	13 €
HUÎTRES DE LEUCATE SPÉCIALE N°10 (L'AMPHORE) X6	10 €
HUÎTRES DE LEUCATE SPÉCIALE N°10 (L'AMPHORE) X12	18 €
COUTEAUX À LA PLANCHA / PERSILLADE / PIMENTS CONCASSÉS	12 €
SALADE THAI : CHOU ROUGE / CAROTTES / CORIANDRES / SOJA / OIGNON FRITS	11 €

LES FRAICHEURS DE LA PLAGE

BURRATA (250g)	
PLURIELLES DE TOMATES BIO / GASPACHO VERT / TAPENADE	22 €
SALADE THAI & TATAKI DE THON	20 €
SALADE THAI & TATAKI DE BOEUF	19 €

LES POISSONS & CRUSTACÉS

CALAMAR À LA PLANCHA / RISOTTO DE FREGOLA SARDA À L'ENCRE DE SEICHE	23 €
POULPES GRILLÉS / PURÉE DE POMME DE TERRE CITRONÉE & SA SAUCE VIERGE DE POIVRONS	22 €
FILET DE TURBO / CAVIAR D'AUBERGINES COURGETTES / BISQUE	23 €

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (180gr) SUR OS À MOELLE FRITES	21 €
MAGRET DE CANARD (200gr) POMMES DAUPHINES, SAUCE CHIMICHURRI	20 €
CÔTELETTES D'AGNEAU (200gr) / DÉCLINAISON DE CAROTTES JUS À L'AIL NOIR	24 €

PLATS À PARTAGER

COTE DE BŒUF (FRITES & SALADE)	70 €
MERLU À L'ESPAGNOL / POMMES DE TERRE RÔTIES	55 €

MENU ENFANT (- de 10 ans)

NUGGETS DE POULET AUX CORNFLAKES & FRITES (+1 boule de Glace)	10 €
---	------

LES DESSERTS

ÉCLAIR PARFUM EXOTIQUE	7 €
PÂTE À CHOUX GARNIE D'UN CRÉMEUX PASSION ET D'UNE GANACHE MONTÉE MANGUE / GELÉE COCO / COULIS PASSION	
ROCHER GLACÉ GIANDUJA	7 €
MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT AU LAIT ENROBÉE D'UNE FINE COUCHE DE CHOCOLAT NOIR CRAQUANT / CRÈME LÉGÈRE AU GIANDUJA / SAUCE CACAO NOISETTES CARAMÉLISÉES	
PÊCHE RÔTIE	7 €
PÊCHE RÔTIE, CRÉMEUX THYM VANILLE, MERINGUE ET HUILE D'OLIVE	
PISTACHE FRAMBOISE	7 €
PAIN DE GÊNES PISTACHE / FRAMBOISES FRAÎCHES / GLACE FRAISE ET COULIS DE FRUITS ROUGES / PISTACHES CARAMÉLISÉES	

* POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ORIGINES DES VIANDES
AINSI QUE LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.



LES VINS

ROUGES

		
IGP CÔTES CATALANES DOMAINE SOL PAYRE « SACRÉ NUMÉRO » 2018	5€	23€
AOP CORBIERE CHATEAU SAINT MARTIN GRANDE RÉSERVE 2017	6€	26€
AOP MINERVOIS « LE MARCHAND DE POIVRE » 2017		28€
IGP CÔTES CATALANES DOMAINE LA TOUPIE « PIROUETTE » 2018		31€
AOP FITOU « ETIENNE DE CEZELLY » BIO 2018		33€
VDF COLLIOURE CUVÉE CONFIDENTIELLE «LE CARTEL»		35€
AOP FITOU DOMAINE MOUSSOULENS « LE HAUT » M 2017		38€
AOC GRAVES CHÂTEAU LE BONNAT 2017		42€
AOP COLLIOURE DOMAINE LE CLOS DE PAULILLE «CAP BEAR»		52€
AOP FITOU GRAND VIN DU LANGUEDOC « PARCELLES CODUCAS »		65€

BLANCS

AOP CORBIÈRES QUINTILIUS	4€	22€
IGP CÔTE DE GASCOGNE « GROS MANSENG » MOELLEUX	5€	25€
AOP LANGUEDOC « AUDUS »		25€
IGP PAYS D'OC DOMAINE ORTOLA « NAUTICA » BIO		28€
AOP LA CLAPE DOMAINE SARRAT DE GOUNDY « BLANC MARIN »		30€
IGP CÔTES CATALANES DOMAINE SOL PAYRÉ « IVRESSE DES SENS »		32€
IGP AUDE M DOMAINE MOUSSOULENS « LE HAUT » 100% CHARDONNAY		34€
AOP COLLIOURE DOMAINE LE CLOS DE PAULILLE «CAP BEAR»		46€
AOP CHABLIS PREMIER CRU AEGERTER JEAN-LUC & PAUL « VIEILLES VIGNES »		52€

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.



LES VINS

ROSÉS



IGP PAYS D'OC « UN AIR DE GRIS » ROSÉ	4€	22€
IGP PAYS D'OC « UN AIR DE GRIS » ROSÉ MAGNUM		46€
AOP CORBIÈRES M DE MOUSSOULENS	5€	26€
AOP LANGUEDOC « ROSÉ BIODYNAMIE » DOMAINE ORTOLA		28€
IGP CÔTES CATALANES DOMAINE TOUPIE « PETIT FRISSON »		30€
AOP LANGUEDOC CUVÉE MYTHIQUE « ORIGINE »		32€
AOP COLLIOURE DOMAINE LE CLOS DE PAULILLE «CAP BEAR»		38€
AOP CÔTE DE PROVENCE DOMAINE DE LA CROIX CRU CLASSÉ	6€	40€

PÉTILLANTS

FESTA ROSA ROSÉ		25€
PROSCECCO BLANC		25€

CHAMPAGNES

MOËT	10€	80€
RUINART BLANC DE BLANCS		160€
DOM PÉRIGNON		240€
KRUG		270€

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.



COCKTAILS

LES CLASSIQUES

MOJITO 10 €

Rhum Ambré / Citron vert / Cassonade / Menthe / Perrier

MOJITO FRAISE 11 €

Rhum Agricole / Chambord / Fraise / Citron vert / Cassonade / Menthe / Perrier

CAIPIRINHA ou CAIPIROSKA 10 €

Cachaça ou Vodka / Citron vert / Sucre blanc

PINA COMAMA 11 €

Rhum Blanc / Crème de Coco recette Mama / Jus d'ananas et Ananas frais

SEX ON ... 10 €

Vodka / Liqueur de pêche / Liqueur de mûre / Jus d'ananas / Jus de cranberries

MOSCOW MULE / JAMAICAN MULE 11 €

Vodka ou Rhum / Citron vert / Ginger beer

LES SPRITZS

SPRITZ SAINT G 12 €

Liqueur Saint Germain / Prosecco / Jus de citron / Perrier

GIGI SPRITZ 11 €

Liqueur Sloe Gin / Festa Rosa (Muscat Rosé Pétillant) / Lillet Blanc

APÉROL SPRITZ 10 €

Apérol / Prosecco / Perrier

LAISSE FAIRE FLANAGAN

COCKTAIL DE FRUITS 9 €

Fruits frais du jour

SYDNEY SLINGER 12 €

Rhum / Soho (liqueur de Litchi) / Sirop de grenadine / Limonade

PIMM'S CUP 12 €

Pimm's (gin & épices) / Fraise / Orange / Menthe / Ginger beer

BRAMBLE 11 €

Gin / Crème de mûre / Sucre de canne / Jus de citron

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.



ALCOOLS

VODKAS 4CL

ERISTOFF	8 €
ZUBROWKA	10 €
BELVEDÈRE	12 €
BELUGA	13 €

RHUMS 4CL

BACARDI GOLD	8 €
BACARDI RESERVA OCHO	10 €
ZACAPA 23	12 €
ZACAPA EDICION NEGRA	13 €

GINs 4CL

BOMBAY'S SAPPHIRE	10 €
CANTARELLE	
GIN DE PROVENCE	11 €
DRY GIN XII	12 €
TANQUERAY N°TEN	13 €
CANTARELLE AMPHORA	14 €
AGED	

WHISKIES 4CL

WILLIAM LAWSON'S	8 €
BUSHMILL'S	10 €
JACK DANIEL'S	11 €
KNOCKANDO	12 €
LAGAVULIN	13 €

TÉQUILAS 4CL

TISCAZ	8 €
JOSE CUERVO	10 €
PATRON XO CAFÉ	12 €
KAH BLANCO / ANEJO / REPOSADO	13 €

DIGESTIFS

SHOOTER MAISON	4 €
BAILEY'S	8 €
MIRABELLE / POIRE / PRUNE	9 €
LA CROQUEUSE (CRÈME DE POMME)	10 €
COGNAC VSOP	11 €
BAS ARMAGNAC	
CHÂTEAU LAUBADE	12 €

MAISON CABANEL CRÈME DE MENTHE / CITRON / MANDARINE 10 €

APÉRITIFS

RICARD 2CL		3 €
PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOUIN		3€50
SUZE 4CL		4 €50
MARTINI (BIANCO, ROSSO, ROSATO) 6CL		4 €50
MUSCAT DE RIVESALTES 12CL		4€50
KIR 12CL	5 €	
		KIR ROYAL 10 €

BIÈRES

	<i>PRESSION</i>	<i>BOUTEILLE</i>	
1664 25CL (BLONDE)	3€50	CORONA 33CL	6 €
1664 25CL (BLANCHE)	4 €	DESPERADOS 33CL	6 €
1664 50CL (BLONDE)	7 €	BUD 33CL	6 €
1664 50CL (BLANCHE)	8 €		

SANS ALCOOOL

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL	3 €50
PERRIER 33CL	3 €50
LIMONADE 33CL	3 €50
ORANGINA 33CL	3 €50
FANTA LEMON 33CL	3 €50
SCHWEPPES TONIC 33CL	3 €50
ICE TEA PÊCHE 33CL	3 €50
SIROP À L'EAU (GRENADINE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, FRAISE, ORGEAT,...)	2 €50
GRANINI (ORANGE, POMME, ANANAS, ABRICOT, ACE, TOMATE,..) 25CL	3 €50
PUR JUS DE FRUITS (CORROSOL, GRENADE ROSE, EAU DE COCO, LITCHI, MULTIFRUITS) 25CL	4€

Santé !



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération*

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.



GINETTE
C'EST AUSSI...

FAIRE LA FÊTE

«SEA, SEXE & SOUND !»

DAVID POON (DJ RÉSIDENT GINETTE & COSMOPOLITAIN TLSE)
ET **JU-ONE** (DJ RÉSIDENT FOLIE DOUCE VAL-THORENS)
+ DES GROUPES MUSICAUX & DES JOURNÉES À THÈMES
COMME GIGI SAIT FAIRE !

SE FAIRE BICHONER

«*CE SOIR JE SERAI LA PLUS BELLE POUR ALLER DANSEEEERRR...*»

ENTRE DEUX PLOUFS ET UN COCKTAIL À LA MAIN,
PROFITEZ EN POUR PRENDRE UN MOMENT DÉTENTE...
MASSAGE, MANUCURE, BOUTIQUE BEAUTÉ
RENSEIGNEMENTS À LA CABINE DJ.

AVOIR LA CLASSE

«*À L'AMERICAINE*»

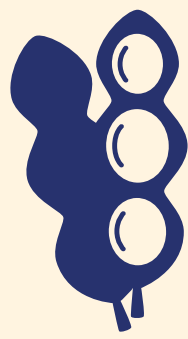
WWW.GINETTE-BOUTIQUE.FR

MAIS AUSSI NOS SERVIETTES, FUTAS ET SACS
DISPONIBLES À LA CABINE DJ.

LISTE DES ALLERGÈNES LES PLUS COURANTS

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS
POUR TOUT RENSEIGNEMENT !

SOJA



LAIT



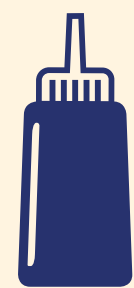
GLUTEN



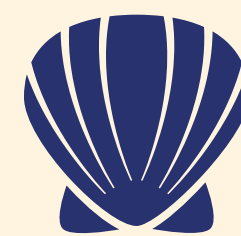
FRUITS À COQUE



MOUTARDE



MOLLUSQUES



OEUFS



ARACHIDES



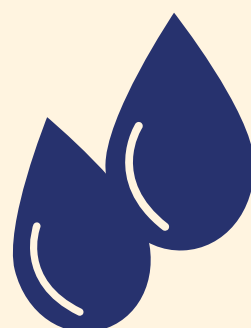
CÉLERI



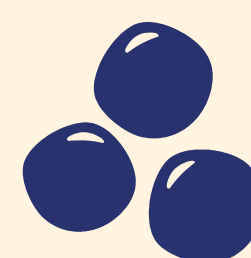
SULFITES



SÉSAME



LUPINS



POISSONS



CRUSTACÉS

