



CHEZ GINETTE

Qui est GINETTE

Vrai Profil...



Avec son tablier, Ginette régale avec des recettes secrètes transmises de génération en génération. Grand-maman de Romane, elle est bien plus qu'une cuisinière exceptionnelle, elle est une hôtesse extraordinaire.

Chez elle, pas besoin de regarder l'heure. Son logis chaleureux est un lieu de rassemblement où l'on se sent comme chez soi. Seul, entre amis ou en famille, vous pourrez savourer un copieux brunch , déguster ses plats maisons, et quand la soirée s'annonce, profiter d'un cocktail rafraîchissant. Avec Ginette, chaque moment de la journée est une fête .

En l'honneur de mamie, nous proposons une cuisine maison qui s'inspire de ses plus belles recettes & une décoration à l'ancienne avec un maximum de choses chinées, récupérées ou offertes par nos proches respectifs. Ce lieu est pour nous la représentation de ce que sont toutes les mamies :

l'amour & la simplicité !

(Du coup, ça like pour mamie ou pas ?)

LE BRUNCH

& son buffet à volonté



Brunch!

du dimanche

11H30 - 14H

1 Plat Chaud AU CHOIX

le Croque "Monsieur Brioche"

(+1€ Oeuf au plat)

ou

Les Oeufs (au plat ou brouillés)

& bacon

1 Boisson Chaude

au choix

et

Jus de fruits à volonté

sur le buffet

& à volonté !

Le Coin Salé

Jambon blanc, terrine, rosette,
cornichons, fromages normands, etc...

Quiches Lorraine, quiche poireaux & cakes salés !

Le Coin Sucré (maison bien évidemment)

Gâteaux au chocolat, clafoutis, Flan coco,
granola maison & Fromage blanc, Fruits,
riz au lait, pancakes, cake citron,
roses des sables, croissants !

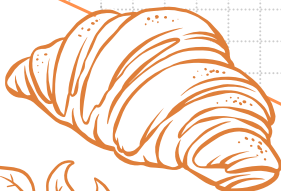
30€

EN OPTIONS

Lait végétal +1€

Encore + de bacon +2€

Portion de frites +3€



LE MAMIE AGRUMES



Les Cocktails DE MAMIE

LES SIGNATURES

Mamie Agrumes 14€

Vodka Zubrowka, Liqueur de fleurs de sureau, Purée de framboise, Citron vert, Hysope Tonic Pamplemousse, Mousse légère.



Mamie Gin'ette 14€

Gin Gordon's, Liqueur Italicus, Sirop d'abricot, Citron vert, Hysope Ginger Beer, Menthe fraîche.

Mam'Italie 13€

Liqueur Italicus, Sirop de miel, Jus de passion, Hysope Tonic.

Mamie Douceur 12€

Calvados Bréavoine, Vermouth Martini Blanc, Sirop de miel et de châtaigne, Jus de pomme Bréavoine, Mousse légère.

Mamie Chérie 9€

Lillet Rosé, Sirop de cerise, Citron vert, Eau gazeuse, Mousse légère.

Mamie Macbernik 10€

Rhum Captain Morgan, Sirop de passion, Citron vert, Hysope Gingerbeer.

LES MOCKTAILS

Mamie Maria 7€

Schweppes Hibiscus, Jus de fraise, Sirop de cerise, Citron vert.

Mamie Cool 7€

Jus de fraise, Jus de pomme, Jus de cranberry.

Mamibiza 7€

Jus d'ananas, Sirop de passion, Sirop de vanille, Eau gazeuse.

Mamie Andrée 7€

Jus de poire, Jus de pomme, Purée de rhubarbe, Sirop d'abricot.

Mamie Violette 8€

Gin sans alcool SPRZ, Hysope Tonic, Sirop de Violette, Eau gazeuse.

Mamie Tricot 9€

Gin sans alcool JNPR, Jus de poire, Jus de citron, Sirop de vanille, Eau gazeuse.





Le Coin FRAICHEUR

SODAS, JUS & EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Perrier (33cl)	5€00
Schweppes Hibiscus (20cl)	5€00
Fuzetea, Jus de fruits (33cl) Passion, Ananas, Cranberry, Fraise, Orange	5€00
Jus de pomme ou poire BIO Fermier (33cl)	6€00
Diabolo (33cl) Grenadine, Cerise, Fraise, Menthe, Citron, Passion, Abricot, Pêche	4€00
Eau qui pique pas (Vittel 50cl)	4€50
Eau qui pique un peu (San Pe. 50cl)	4€50



LIMONADE BIO PAR LES FILLES DE L'OUEST

Rhubarbe, Citron & Gingembre, Cassis & Pomme (33cl) 6€90



TONIC BIO PAR HYSOPE

Tonic Classique, Tonic Concombre, Ginger Beer,
Tonic Pamplemousse (25cl) 5€00



APÉRITIFS

Pommeau, Ricard, Porto, Martini blanc/rouge	5€00
(Apéritifs servis à 4cl excepté le Ricard 3cl)	
Americano maison	9€00
Negroni	11€00
Mamie Spritz	11€00
Suze Tonic	9€00
Kir de mamie (12cl)	6€00
Kir Royal (12cl)	11€00

BIÈRES ET CIDRES

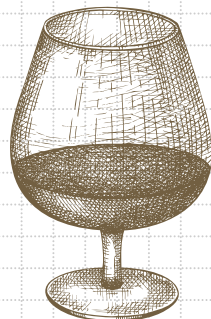
	25cl	33cl	50cl	75cl
Estaminet	6€00		11€00	
Goudale ambrée	7€00		13€00	
Thorgoule Blanche		7€00		
Thorgoule Le Moine		7€00		
Corona		6€50		
Desperados		6€00		
Monaco	5€50		10€00	
Heineken 0°	4€50			
Cidre Fermier Bréavoine		7€00		15€00
Poiré Bréavoine				15€00



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

Prix nets en euros, service compris.

La Super Gnôle



ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Gordon's ; Vodka Zubrowka ; Tequila San Jose 9€00

Gin Hendricks ; Vodka Belvedere ; Tequila Olmeca 12€00

Jagermeister ; 9€00

Supp RB, Ginger Beer (2€00)

LA CAVE À WHISKY

Jameson (Irlande) 10€00

Jack Daniel's (USA) 10€00

Nikka (Japon) 13€00

Monkey Shoulder (Écosse Blended Malt) 12€00

Aberlour 10 ans (Écosse Single Malt) 13€00

Ailsa Bay (Écosse Single Malt) 15€00

TOUTES LES ROUTES MÈNENT

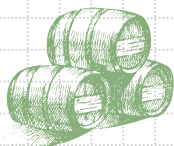
AU RHUM

Captain Morgan 8€00

Havana Especial 9€00

Santa Teresa 14€00

Zacapa 23 15€00



DIGESTIFS (4cl)

Calvados Hors d'âge 7€00 Menthe Pastille 6€00

Limoncello/Amaretto 6€00 Bailey's/Kahlua 6€00

Génépi 9€00 Cognac Hennessy VS 10€00

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

Prix nets en euros, service compris.

La Cave de Mamie

"Le canon, faut comprendre que ce n'est pas que du pinard...
C'EST AUSSI DE L'AMITIÉ." Louis De Funès



LE CHAMPAGNE



GUILLEMINOT BRUT TRADITION

Minéral 1 2 3 4 5 Fruité

Sec 1 2 3 4 5 Moelleux

Vif 1 2 3 4 5 Gras

12€

65€

LES ROUGES

COTEAUX BOURGUIGNON, DOMAINE LAURENT, 2023

33€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

CHIROUBLES BEAUJOLAIS, DOMAINE ROMUALD PETIT, 2024



7€

37€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

LE PAGE SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE ROCHEVILLE, 2024



6€50

30€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

LE BLAIREAU, LANGUEDOC, MAS DES QUERNES, 2024



31€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

RÉGNIE, BEAUJOLAIS, DOMAINE DUFOUR, 2021

40€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

LE VIN EST UNE FÊTE, DOMAINE ELIAN DAROS, 2024



7€

37€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

CUVÉE DES GALETS, CÔTE DU RHÔNE, 2024



6€

26€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

CAILLETEAU BERGERON BORDEAUX, CÔTE DE BLAYE, 2024

33€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

FRIANDISE CROZES HERMITAGE, DOM. MELODY 2023



44€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

DAME JEANNE, DOMAINE DE LA BERGERIE DU CAPUCIN



48€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

L'X DE LARRIVAUX, HAUT MEDOC, CHÂTEAU LARRIVAUX, 2018

7€

35€

Léger 1 2 3 4 5 Puissant

Fruité 1 2 3 4 5 Épicé

Rond 1 2 3 4 5 Tannique

La Cave de Mamie

*"Le canon, faut comprendre que ce n'est pas que du pinard...
C'EST AUSSI DE L'AMITIÉ." Louis De Funès*



LE ROSÉ

DOMAINE DE MARCHANDISE CÔTE DE PROVENCE, 2024	6€50	34€
Minéral 1 <u>2</u> 3 4 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux	Vif 1 <u>2</u> 3 4 5 Gras

LES BLANCS

JOUVENCELLE, SAUMUR BLANC, DOM. DE ROCHEVILLE, 2023											37€
Minéral 1 2 3 4 5 Fruité			Sec 1 2 3 4 5 Moelleux			Vif 1 2 3 4 5 Gras					

BEAUJOLAIS BLANC, DOMAINE DUFOUR, 2024	6€50	32€
Minéral 1 <u>2</u> 3 4 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux	Vif 1 <u>2</u> 3 4 5 Gras

APREMONT SAVOIE, DOMAINE GIACHINO, 2024											51€
Minéral 1 2 3 4 5 Fruité			Sec 1 2 3 4 5 Moelleux			Vif 1 2 3 4 5 Gras					

SAINT VÉRAN, DOMAINE ROMUALD PETIT, 2023				45€
Minéral 1 2 <u>3</u> 4 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux	Vif 1 2 <u>3</u> 4 5 Gras		

HARMATTAN, AOP DUCHE D'UZES, DOM. D.ROCHETIN, 2023 4B	7€	33€
Minéral 1 <u>2</u> 3 4 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux	Vif 1 <u>2</u> <u>3</u> 4 5 Gras

TAPARAS BLANC RHONE, LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES, 2024											32€
Minéral 1 <u>2</u> 3 4 5 Fruité			Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux			Vif 1 2 <u>3</u> 4 5 Gras					

CHEVAL EN TÊTE SUD OUEST, DOM. COSSE MAISON NEUVE, 2024										34€
Minéral 1 2 3 <u>4</u> 5 Fruité			Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux			Vif 1 2 3 <u>4</u> 5 Gras				

SORCIER, IGP DES CEVENNES, DOM. D.ROCHETIN, 2023 4B	6€	27€
Minéral 1 <u>2</u> <u>3</u> 4 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 4 5 Moelleux	Vif 1 <u>2</u> <u>3</u> 4 5 Gras

LE TENDRE, DEMI-SEC, DOM. DE MONTGILLET 2023	6€	27€
Minéral 1 <u>2</u> 3 <u>4</u> 5 Fruité	Sec 1 <u>2</u> 3 <u>4</u> 5 Moelleux	Vif 1 <u>2</u> 3 <u>4</u> 5 Gras

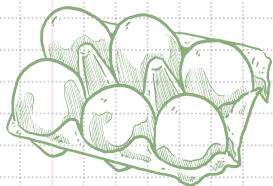


LE CAMEMBERT RÔTI

pommes grenailles, noix et
noisettes & pommes

UNE ENTRÉE

★ Nouveautés



faut bien un début à tout !

Le Melon & Jambon de Pays

5€90

on a dit au jambon qu'il était incroyable, il a pris le melon...
L'entrée typique de l'été !!

Les Gésiers Grillés et leurs Légumes du Soleil ★ 6€90

salade, poêlée de gésiers au martini blanc, poivrons & menthe fraîche.

Les Bouchées Fondantes de Gigi ★ 7€90

croquettes panées de joue de boeuf cuite pendant 10h & purée.
Accompagnées de leur sauce au cidre.

Les Rillettes de la mer aux 3 poissons 5€90

"IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?!"

L'Œuf Mayo façon Ginette ★ 6€90

Vous connaissez les oeufs mayo ? Vous aimez la salade césar ?

On vous fusionne les deux et c'est IN-CROY-ABLE !

Oeufs durs, filets d'anchois, mayo au parmesan, huile verte et croûtons à l'ail.

Le Calendos rôti POUR 2 PERSONNES 15€90

un méga camembert normand au lait cru de 240g avec de la pomme,
de la noisette & ses pommes de terre au four !

SUR LA PLAGE ABANDONNÉE...

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes roses

Les 5

Les 10

6€00

12€00

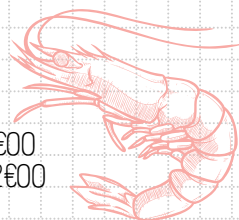
Huîtres N°3 de Blainville-Sur-Mer (selon arrivage)

Les 6

Les 12

14€00

28€00



Une cuisine maison ça change tout !

Si vous avez des allergies ou intolérances, merci de nous demander le tableau des allergènes.

LA P'TITE RECETTE



1 filet de poulet & 1 tranche de jambon



2 œufs, 30 g de farine



50 g de comté & 50 g d'emmental



De la chapelure

1. Trancher le filet de poulet en 2 & l'aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson.
2. Le disposer sur du film alimentaire.
3. Assaisonner, disposer une tranche de jambon puis le fromage.
4. Rouler le filet en cylindre en s'assurant que les extrémités du poulet se rejoignent.
5. Le serrer à l'aide du film alimentaire en le faisant rouler façon ballotine.
6. Laisser reposer 2h au frigo.
7. Tremper le tout dans la farine, puis dans l'œuf puis dans la chapelure.
8. Faire cuire 15min au four à 180°C.

LE CORDON BLEU
100% fait maison



UN BON P'TIT PLAT

Comme chez Mamie

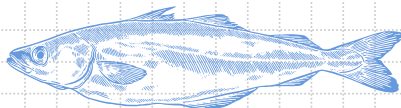


★ Nouveautés

SAUF MENTION *, tous nos accompagnements sont au choix les enfants,
donc faites vous un petit kiff et prenez ce qui vous tente le + !

La Truite entière aux amandes grillées 17€90

ne pas manger la tête !



La Cocotte de la mer* 18€90

la petite préférée de mamie !

lieu noir, haddock, crevettes, crème de poissons & légumes

Le Fish & Chips Crousti-Flakes* 16€90

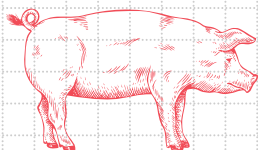
L'esprit du Fish & Chips... en version ultra croustillante ! Panure de corn-flakes

& sauce tartare maison. Servi avec ses frites maison (c'est dans le nom quand même)

LE FAMEUX CORDON BLEU MAISON

du poulet, du jambon & un maaaax de fromage !
accompagné au choix d'une sauce au camembert
ou d'une sauce au cidre. So normand.

18€90



Le Célèbre Croq'mitaine* ★

15€90

maléfiquement bon. Pain de campagne, jambon,
fourme d'ambert, comté, noix & pommes. Servi
avec de la salade, pour la bonne conscience !

Le Jambon Grillé & sa Sauce au Cidre ★

14€90

petite revisite du jambon braisé au porto que faisait ma maman. Un de mes
plats préférés !

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON, PURÉE MAISON, COQUILLETES, FONDUE DE POIREAUX, RIZ, SALADE
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 3€90 (+1€ FRITES MAISON)

Si vous avez des allergies ou intolérances, merci de nous demander le tableau des allergènes.

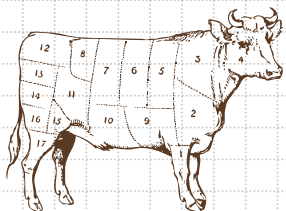
UN BON P'TIT PLAT

Comme chez Mamie



★ Nouveautés

SAUF MENTION *, tous nos accompagnements sont au choix les enfants, donc faites vous un petit kiff et prenez ce qui vous tente le + !



La BAVETTE & sa sauce camembert

18€90

un vrai p'tit goût de reviens-y !

Les Boulettes Pom'Cidre

17€90

Non non, c'est pas l'école qui leur a dicté leurs codes.
boeufs & veau, sauce au cidre & pommes fraîches !

LA LANGUE DE BOEUF & SA SAUCE PIQUANTE

Le plat préféré de Mamie, sans aucun doute !
Goutez-le et vous comprendrez pourquoi ce plat
est un incontournable de la gastronomie française.

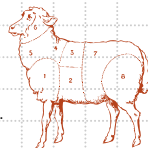
14€90

L'Épaule d'Agneau Braisé à la Bière ★

19€90

une vraie saveur de méchoui !

effiloché d'agneau cuit basse température & son jus corsé citronné.



La Salade Ginette ★



version possible sans poulet

15€90

salade verte, tomates, oeuf dur, poulet citronné, grenailles & croutons.
sauce maison au parmesan !!



NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON, PURÉE MAISON, COQUILLETES, FONDUE DE POIREAUX, RIZ, SALADE
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 3€90 (+1€ FRITES MAISON)

Si vous avez des allergies ou intolérances, merci de nous demander le tableau des allergènes.

LA P'TITE INFO

De nombreux jeux de société, ainsi que des livres, sont à votre disposition dans la maison. Essayez des nouveautés ou redécouvrez vos classiques !

Que vous veniez seul, en famille ou entre amis, profitez de ces moments pour lancer une partie endiablée de votre jeu préféré. Prenez le temps de vous amuser !

Rappelez à votre famille ou à vos amis qui est le véritable patron au UNO (attention, la maison décline toute responsabilité en cas de dispute sur les règles...).



100% plaisir avec
LA BRIOCHE PAS PERDUE



♥ Nos coups de cœur

Il n'y a pas le feu au lac, on a le temps pour **UN DESSERT !**

Le Riz au lait de Mamie Ginette ♥

caramel coulant et écrasé de Petit Lu®

La Crème un peu brûlée

valeur super sûre !

La Brioche pas perdue ♥

elle a trouvé son chemin vers votre cœur !

Le Trou normand

il est bien de chez nous !

La Mousse o'Chocolat ♥

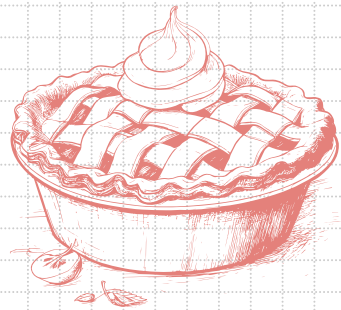
et ses amandes torréfiées craquantes !

Le Fromage blanc

et son p'tit pot de confiture

6€90

Avec un prix unique,
c'est plus simple !



L'assiette de Fromages

7€90

Livarot, Pont L'Évêque et Clacos

(si tu sais pas ce que c'est, tu peux demander)



& pour les super gourmands...

Café gourmand ou Thé gourmand (+1€)

9€90

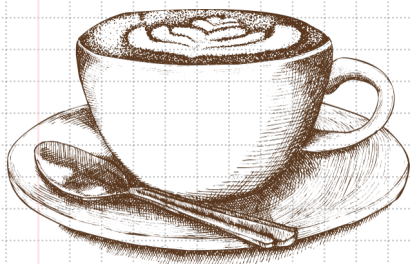
Une trilogie de desserts pour un max de plaisir !

Calvados & Cocktail gourmand

15€90

Mamie part en grosse soirée juste après.

Servi avec le Mcbernik, le Douceur ou le Gâteau (+2€)



Le P'tit coup DE FOUET

"T'es pas en sucre !"

BOISSONS CHAUDES

L'Espresso	2€50	La Noisette	3€00	Le Double	5€00
Le Crème	3€50	Le chocolat chaud / Le cappuccino			4€50



Le Thé 100% naturel 6€00

Thé blanc Jasmin, Thé noir All Day,

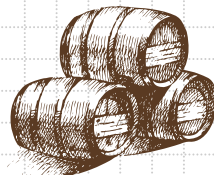
Thé vert Morocco Spirit, Thé vert Kukicha, Tisane Relax Bio

Mamie vous propose de découvrir la gamme de thés Lydia Gauthier, une invitation à explorer des techniques botaniques uniques et des terroirs du monde encore méconnus.

Chaque création est conçue avec une attention particulière portée à la qualité organoleptique (nez, goût, texture), tout en intégrant des enjeux environnementaux et sociétaux.

Les cultures s'inscrivent dans une démarche durable, respectueuse des terroirs et soucieuse d'une juste rémunération des salarié-e-s.

DIGESTIFS (4cl)



Calvados Cuvée Hors d'âge	7€00	Menthe Pastille	6€00
Limoncello/Amaretto	6€00	Bailey's/Kahlua	6€00
Génépi	9€00	Cognac Hennessy VS	10€00

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

Prix nets en euros, service compris.