

MENU suggestion

DISPONIBLE DU MERCREDI AU DIMANCHE DÈS 16 h

Burger de poulet 23

Croustillant et épicé, sauce Ginger signature, salade de chou rouge, bacon et frites

Joue de bœuf confite 36

Cuisson sous vide 36h, purée de pommes de terre fumée, sauce au vin rouge et légumes sautés

Steak New York 10 oz 52

Cuisson au choix, frites et sauce bordelaise ou au poivre vert

Gâteau au fromage 14

Coulis au chocolat blanc, yogourt grec et framboises

*Profitez-en rapidement,
nous suivons la saison et
les nouveaux arrivages !*

BAR À CRU

DISPONIBLE DU JEUDI AU SAMEDI DE 16 h À 22 h 30

Huîtres servies sur glace avec mignonette Ginger classique
Selon disponibilités et arrivages

Huîtres cocktails 6x 14⁵⁰ 12x 28⁵⁰

Huîtres cocktails exclusives 6x 17⁵⁰ 12x 33⁵⁰

Huîtres moyennes exclusives 6x 20⁵⁰ 12x 39⁵⁰

Cocktail de crevettes 14

Sauce cocktail, purée d'avocat, épices maison

Tataki de saumon au citron 16

Crème sûre acidulée, jeunes pousses de roquette

Tataki de thon rouge 16

Salade de wakame, édamames marinés,
wasabi, érable



Gâtez-vous!

Mignonette signature Ginger + 1.50

Mignonette acidulée maison + 1.25

Mignonette épicée + 1.50

TH

**TABLE
D'HÔTE**

Ajoutez 20\$
à votre plat principal


Obtenez en plus

Entrée, dessert au choix du Chef, café ou thé

LES avances

TH	Potage de nos marmites 	4.75		
	Sélection du jour			
TH	Rondelles d'oignons frits	12		
	Pâte à la bière, sauce épicée et sucrée			
TH	Rondelles de calmars frits	14		
	Mayonnaise aïoli, verdurette			
TH	Ailes de poulet	12	22	30
	sauce au choix :	6x	12x	18x
	Miel épicé Viande Miel & ail 911			
TH	Dumplings au poulet	13		
	Poulet, sauce wafu, salade de chou coréenne			


Chaudrée à l'oignon gratinée 15
Soupe à l'oignon, crème, lardons, pommes de terre gratinées au Cantonnier

Brie fondant  16
Brie d'Alexis de Portneuf, canneberges, sirop d'érable, croûtons, salade

Salade d'escargots


	entrée	plat
	14	24

Mesclun, escargots poêlés au beurre à l'ail et parmesan du Chef, salami de Gênes piquant, vinaigrette balsamique maison

Tartare de bœuf 

	3 oz	6 oz*
	24	38

Bœuf, ciboulette, échalotes, basilic, tomates séchées, sauce tomate et dijon, croûtons

Tartare de saumon 

	3 oz	6 oz*
	22	35

Saumon, quartiers de mandarine, ciboulette, mayonnaise acidulée, jus de lime, panko, croûtons


*Tartares 6 oz servis avec frites et salade

Gâtez-vous!

Vinaigrette maison +1.50	Crevettes (15) + 9
Croûtons +1.50	Escargots à l'ail + 8
Sauce BBQ, 911, miel & ail, wafu, mayo à l'ail rôti +1.50	Poulet mariné + 7
Guacamole, crème sûre + 2.50	Smoked meat + 7
Gratin + 3.5	Saumon fumé + 10

À partager

La planche 38
Chorizo de Charlevoix, prosciutto, Mamirolle, Cantonnier, brie d'Alexis de Portneuf, olives marinées, confit, croûtons, salade

Nachos gratinés  22
Chips de maïs, olives noires et vertes, jalapeños, sauce tomate, herbes fraîches, gratin avec notre mélange de fromages râpés, salsa, crème sûre

Légende



Option sans gluten disponible



Option plat végétarien

LE bœuf AAA

Steak frites 29⁵⁰

Coupe du Chef (6 oz), sauce au poivre, frites, légumes

Shortrib de bœuf 33

Bout de côte de bœuf confite (cuite 24h), purée de pommes de terre et légumes, sauce bordelaise

Viande assaisonnée d'un mélange d'épices maison et cuite au choix

Servi avec légumes, sauce et accompagnement

Bavette de bœuf 40

Bavette de bœuf Angus AAA (6 oz) frottée aux épices et cuite sur le gril

Entrecôte grillée 10 oz 52

Faux-filet de bœuf AAA

Filet mignon grillé 6 oz 48 | 8 oz 60

Bœuf AAA

Sauce au choix :

Poivre vert | Chasseur | BBQ fumée
Bordelaise + 1.50

Accompagnement au choix :

Riz aux légumes | Frites | Salade du Chef | Purée de pommes de terre à l'oignon caramélisé
Pomme de terre farcie gratinée du Ginger + 3.75

Bœuf certifié AAA

La tendreté de notre bœuf AAA maison est assurée par son vieillissement d'un minimum de 35 jours pour soulever la richesse de ses saveurs.

Nos galettes de bœuf sont conçues avec de la viande de première qualité provenant de notre steakhouse JARO.

LES burgers

Servis avec pain brioché, frites et sauce maison

Burger Ginger 21

Galette de bœuf grillée (6 oz), laitue, tomates, cheddar fort, quartier de cornichons, oignons rouges

Burger du Chef 24

Galette de bœuf grillée (6 oz), sauce BBQ épicée, oignons frits, laitue, tomates, cheddar fort

Galette de bœuf + 6 | Bacon + 2.5 | Fromage + 2

LES tentations

Côtes levées Demi 25 | Entière 34

Sauce BBQ fumée, frites, salade de chou rouge

Suprême de pintade confite 29⁵⁰

Purée de patates douces, sauce calabraise, légumes sautés du moment

Poutine Ginger 18⁵⁰

Frites, fromage en grains, sauce brune maison

Gâtez-vous!

Sauce brune à poutine, poivre vert, chasseur, BBQ fumée + 3

Sauce bordelaise + 4.50

Poulet mariné + 7

Smoked meat + 7

Saumon fumé + 10

Crevettes (15) + 9

Queue de homard + 22

Poutine + 5.50

Champignons à l'ail + 8

Légumes + 3.5

LES feuillages

Salade de saumon fumé 28

Mesclun, roquette, concombres, carottes, fleur de saumon fumé, vinaigrette crémeuse acidulée

César 19 ^{Poulet} 22 ^{Crevettes} 26 ^{Saumon fumé} 27

Laitue romaine, sauce César maison, câpres frites, copeaux d'Asiago, croûtons à l'ail

DANS LES filets

Servis avec riz et légumes

Mijoté de fruits de mer 32

Crème à base de fumet de poisson, sauté de fruits de mer, pain à l'ail

Pavé de saumon 32⁵⁰

Saumon grillé sur planche de cèdre, sauce crémeuse acidulée, aneth

Assiette de crevettes (30) 32⁵⁰

Crevettes sautées au beurre à l'ail et citron, pain à l'ail

Gâtez-vous!

Vinaigrette maison ou sauce César + 1.50 | Saumon fumé + 10 | Smoked meat + 7 | Pain à l'ail + 1.75 | Pain à l'ail gratiné + 2.50
Gratin + 3.50 | Parmesan + 1.50 | Miettes de chèvre + 1.50 | Champignons sautés + 6 | Queue de homard + 22

LES pâtes

Spaghetti à la bolognaise 21

Sauce à la viande du Chef, pain à l'ail

Notre Mac'n Cheese 24

Campanelle, sauce crémeuse au fromage, jambon fumé effiloché et gratiné à la chapelure épicée

Spaghetti aux fruits de mer 33

Fruits de mer sautés (crevettes, calmars, palourdes, pétoncles), sauce au fumet de poisson crémeuse et acidulée, pain à l'ail

Ravioli 26

Pâtes farcies de boeuf braisé, champignons sauvages, mozza fumé, sauce tomate, glace de boeuf

LES pizzas

Croûte mince, sauce tomate et mozzarella

Smoked meat 26

Viande fumée pastrami, tomates fraîches, fines herbes

Trois viandes 28

Capicola, porchetta, jambon fumé effiloché maison

Végé de luxe 26

Poivrons grillés, olives noires et vertes, tomates, coeurs d'artichauts



LES p'tits bedons

12 ans et moins

Tous les choix incluent

Une boisson au choix (lait ou jus)

Dessert surprise au choix du Chef



Lanières de poulet (3) 12⁵⁰


accompagnement au choix :

Frites | Riz | Salade César

Saumon sucré-salé 12⁵⁰

accompagnement au choix :

Frites | Riz | Salade César

Pizza Napolitaine  12⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella

Spaghetti à la bolognaise 12⁵⁰

Sauce à la viande du Chef

LES douces folies

Crème brûlée à l'Amarula 10²⁵

Baladin individuel 12

Tarte au sucre maison 12

Molten à partager 15



Agrémentez votre
dessert d'un café
spécialisé !