



BAR À CRU

Gaspacho vert 11

Soupe froide, concombres, oignons cuits, asperges, ail confit, pois verts, menthe, copeaux d'huîtres

Poke bol crevettes tempura et quinoa 23⁹⁵

Wakame, radis marinés, framboises, edamames, carottes râpées, concombres, oignons frits séchés

Salade de poulpe 24⁹⁵

Pieuvre cuite à la bière rousse, baies de genévrier, laurier, thym, poivre, roquette, pommes de terre vitelottes, vinaigrette aux agrumes

Poke bol thon et riz aromatisé 26⁹⁵

Wakame, radis marinés, framboises, edamames, carottes râpées, concombres, oignons frits séchés

Planche de la mer à partager 38⁹⁵

Tartinade de fruits de mer à l'escabèche, tartinade d'huîtres et escargots à la persillade, gravlax de saumon, rillettes de poisson fumé au curry, pickles d'échalotes et de chou-fleur, radis marinés, croûtons

Huîtres cocktails 14⁵⁰ 28⁵⁰

Huîtres moyennes exclusives 20⁵⁰ 39⁵⁰

Huîtres servies sur glace avec mignonette Ginger classique

Selon disponibilités et arrivages

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

Gâtez-vous!

Mignonette signature Ginger +1.50

Mignonette acidulée maison +1.25

Mignonette épicée +1.50

À partager

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, guacamole

La planche du Chef 38

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

La planche tapas 39

Acras de crevettes, calmars frits, oignons frits, ailes de poulet, 3 sauces du Chef



TH **TABLE D'HÔTE** Ajoutez 20\$
à votre plat principal

Obtenez en plus

Entrée, dessert au choix du Chef, café ou thé

LES avances

Potage de nos marmites	4 ⁷⁵				
Sélection du jour					
TH Rondelles d'oignons frits	12				
Pâte à la bière, sauce BBQ					
Ailes de poulet	12	6x	12x	18x	30
sauce au choix : Miel épicé BBQ Miel & ail 911					
TH Dumplings au poulet vapeur	13				
Poulet, sauce Wafu ou chili doux, salade thai					
TH Rondelles de calmars frits	14				
Mayonnaise aioli, verdurette					
				Entrée	Plat
Salade d'escargots				14	24
Mesclun, escargots poêlés au beurre à l'ail et parmesan du Chef, salami de Gênes piquant, vinaigrette balsamique maison					
TH Soupe à l'oignon originale					15
Gratinée au fromage suisse					
Acras de crevettes					18
Mayonnaise épicée					
TH Brie fondant					14
Brie d'Alexis de Portneuf, canneberges, sirop d'érable, croûtons, salade					
				3 oz	6 oz*
Tartare de saumon				16	29
Saumon, quartiers de mandarine, ciboulette, mayonnaise acidulée, jus de lime, panko, croûtons					
				3 oz	6 oz*
Tartare de bœuf				18	34
Bœuf, ciboulette, échalotes, basilic, tomates séchées, sauce tomate et dijon, croûtons					
*Tartares 6 oz servis avec frites et salade					

Gâtez-vous!

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





Bœuf certifié AAA

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

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 (8 oz) frottée aux épices et cuite sur le grill

Entrecôte grillée 10 oz 52
Faux-filet de bœuf AAA

Filet mignon grillé 6 oz 48 | 8 oz 60
Boeuf AAA

Sauce au choix :
Poivre vert | Chasseur | BBQ fumée
Bordelaise

Accompagnement au choix :
Riz aux légumes | Frites | Salade du Chef | Purée de pommes de terre | Pomme de terre farcie gratinée du Ginger + 3.75

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 burgers

Servis avec pain brioché, frites et sauce maison

Burger Ginger 21
Galette de bœuf (6 oz), cheddar fort, laitue, tomates, quartier de cornichons, oignons rouges

Wrap du Chef 22
Tortilla, poulet croustillant, salade, tomates, fromage cheddar orange, sauce sucrée épicée

Burger de poulet maison 24
Poulet croustillant épicé, sauce au curry, salade, tomates, bacon, frites

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



LES tentations

Poutine Ginger 18⁵⁰
Frites, fromage en grains, sauce brune maison

Côtes levées Demi 25 | Entière 34
Sauce BBQ fumée, frites, salade de chou rouge

Pintade confite à la sauce calabraise 29⁵⁰
Purée de patates douces, légumes sautés du moment

LES feuillages

César 14 Poulet 18 Crevettes 22
Laitue romaine, sauce César maison, bacon émietté, copeaux d'Asiago, croûtons à l'ail

Salade de saumon fumé 19
Mesclun, roquette, concombres, carottes, fleur de saumon fumé, vinaigrette crémeuse acidulée

DANS LES filets

Servis avec riz et légumes

Pavé de saumon 32⁵⁰
Saumon grillé sur planche de cèdre, sauce crémeuse acidulée, aneth

Assiette de crevettes 32⁵⁰
Crevettes sautées au beurre à l'ail, pain à l'ail

Mijoté de fruits de mer 34
Crème à base de fumet de poisson, pétoncles, crevettes, moules

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 +8
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
Macaroni, sauce crémeuse au fromage, jambon fumé effiloché
- Raviolis forestiers** 26
Pâtes farcies aux champignons, velouté de champignons, pousses, copeaux d'asiago
- Rigatoni 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



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 +8
Queue de homard +22

LES pizzas

Croûte épaisse, sauce tomate et mozzarella

- Smoked meat** 26
Viande fumée pastrami, tomates fraîches, fines herbes
- Végé de luxe** 26
Poivrons grillés, olives noires et vertes, tomates, cœurs d'artichauts
- Garnie** 28
Pepperoni, poivrons verts, champignons





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 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

Cheeseburger 12⁵⁰

Galette de bœuf (6 oz), fromage et frites

LES douces folies

Tarte au sucre maison 9

Crème brûlée 12

Moelleux au chocolat 12

Crumble aux pommes et caramel 12

Gâteau au fromage 14

Saveurs du moment