



MENU

*CUISINE VIET CRÉATIVE + BOISSONS FUNKY + MUSIQUE PIQUANTE
= MOMENT UNIQUE*

***AUTHENTIQUE
& FAIT MAISON***

GINÈTE

NHAU / APÉRO À LA VIET

Toutes les raisons sont bonnes pour prendre l'apéro. «Nhậu» ou littéralement «bien manger et s'enivrer ensemble»!

NHAU GINETTE

ailes de poulet croustillant à l'ail
travers de porc à la citronnelle
pickles de légumes à la vietnamienne
39⁰⁰ à partager

KHAI VI / ENTRÉES

Tremper, goûter et partager, selon les coutumes du Vietnam.

CHA GIO

rouleaux de printemps - farce porc, crevettes, légumes - nuoc mam
11⁵⁰

CHA GIO CHAY

rouleaux de printemps - farce taro, légumes - nuoc tuong
11⁵⁰

BANH CUON TOM

pâte de riz aux crevettes
shiitake, échalotes, oignons - nuoc mam
12⁵⁰

BANH CUON CHAY

pâte de riz au tofu et carottes
shiitake, échalotes, oignons - nuoc cham
12⁵⁰

BANH BAO CHAY

pain vapeur - farce tofu xa xiu - nuoc cham
12⁰⁰

KHAI VI GINETTE

2 cha gio, 2 cha gio chay, goi xoai
salade verte - nuoc mam, nuoc tuong
28⁰⁰ à partager

GOI / SALADES

Croquantes et colorées, nos délicieuses salades vietnamiennes sont à des années-lumière de la très prisée salade mêlée.

GOI BACH TUOC

poulpe à la citronnelle - salade verte, carottes, goi
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc mam, muoi ot chanh
17⁰⁰ en entrée | 29⁰⁰ en plat

GOI XOAI

mangue - salade verte, carottes, goi
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc tuong
13⁰⁰ en entrée | 24⁰⁰ en plat

COM / RIZ

Le bol de riz, le seul et unique. Épicé, savoureux et réconfortant avec ses accompagnements.

THIT RAM

porc caramélisé à la vietnamienne - oignons
oignons de printemps - riz jasmin
26⁰⁰

CANH CHUA TOM

soupe au tamarin et tomates - crevettes géantes
ananas, pousses de soja, okra, ail, oignons
herbes à paddy, basilic thaï - riz jasmin
29⁵⁰

CANH CHUA CHAY

soupe au tamarin et tomates - champignons enoki
ananas, pousses de soja, okra, ail, oignons
herbes à paddy, basilic thaï - riz jasmin
28⁰⁰

CA RI GA

poulet curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes - riz jasmin
27⁵⁰

CA RI CHAY

tofu curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes - riz jasmin
26⁰⁰

BUN / VERMICELLES

Dans ce bol magique : une symphonie de couleurs exquis.

BUN TOM

crevettes géantes sautées à l'ail - vermicelles de riz goi, salade verte, pousses de soja, concombre - cha gio menthe, oignons de printemps, cacahuètes - nuoc mam

29⁵⁰

BUN BO

bœuf au saté - vermicelles de riz goi, salade verte, pousses de soja, concombre - cha gio menthe, oignons de printemps, cacahuètes - nuoc mam

28⁰⁰

BUN CHAY

tofu à la citronnelle et curcuma - vermicelles de riz goi, salade verte, pousses de soja, concombre - cha gio chay menthe, oignons de printemps, cacahuètes - nuoc tuong

27⁰⁰

MON NUOC / SOUPES

Symbole national, nos bouillons signature sont la clé de votre bien-être. Adieu gueule de bois, fatigue et lassitude ! La soupe qui vous met le phô.

PHO BO

bouillon de bœuf - lamelles de bœuf nouilles de riz - herbes fraîches, coriandre plate, oignons - tuong den

24⁰⁰

PHO GINETTE

bouillon de bœuf - lamelles, bouilli et boulette de bœuf nouilles de riz - herbes fraîches, coriandre plate, oignons - tuong den

28⁰⁰

BUN RIEU

bouillon au tamarin - crevettes géantes, tofu frit, œuf tomates, liserons d'eau, fleur de banane, périlla vermicelles de riz - herbes fraîches, oignons

29⁵⁰

BUN RIEU CHAY

bouillon au tamarin - champignons de paille, tofu frit, œuf tomates, liserons d'eau, fleur de banane, périlla vermicelles de riz - herbes fraîches, oignons

28⁰⁰

TRANG MIEN / DESSERTS

Les desserts fusion de Ginette.

CHEESECAKE CHANH DAY

cheesecake fruits de la passion

12⁰⁰

CRÈME BRÛLÉE KIM QUAT

crème brûlée kumquat

12⁰⁰

KEM DAO DO

esquimau haricots rouges et lait de coco

10⁰⁰

BIET TUOT / TOUT SAVOIR

Notre petit lexique.

GOI

carottes et radis blancs marinés, sucre, vinaigre

NUOC MAM

sauce de poisson, jus de citron, sucre, ail, piment

NUOC TUONG

sauce soja, jus de citron, sucre, ail, piment

NUOC CHAM

sauce soja, huile de sésame pimentée

MUOI OT CHANH

jus de citron, feuille de citron, sucre

TUONG DEN / SAUCE HOISIN

fève de soja, ail, piment, sucre, vinaigre

SA TE

piment, citronnelle, ail, oignon, huile

TUONG OT

piment, vinaigre

PROVENANCES

tofu : Monastère Notre-Dame-de-Fatima à Orsonnens
bœuf, porc et poulet : Suisse
poulpe : Espagne
crevettes : Vietnam

THONG TIN / INFO

NOTRE MENU

"En véritable artiste cuisinière, Ly Vo vous fait découvrir les saveurs raffinées de notre pays natal, le Vietnam. Avec beaucoup de cœur, elle et son équipe nous régale de créations authentiques et hautes en couleurs.

Chez Ginette, c'est parmi les effluves de bouillons magiques et d'épices exotiques que notre équipe de service vous comble d'attentions.

Voyageons ensemble le temps d'un repas!

Tout est fait maison, avec des produits frais!
Sur demande, nos collaborateurs et nos collaboratrices vous donneront avec plaisir des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances."

rue de Lausanne 25
1700 Fribourg
+41 26 303 60 52
www.chezginette.ch

WIFI

ChezGinette
AuCoinDuPho25

INSTAGRAM

[chez.ginette](https://www.instagram.com/chez.ginette)