



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. «Nhaù» 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
12⁵⁰

CHA GIO CHAY

rouleaux de printemps - farce taro-légumes - nuoc tuong
12⁵⁰

BANH CUON TOM

crêpe de riz aux crevettes et carottes
shiitake, oignons - nuoc mam
13⁰⁰

BANH CUON CHAY

crêpe de riz au tofu et carottes
shiitake, oignons - nuoc tuong
12⁵⁰

BANH BAO CHAY

pain vapeur - farce tofu xa xiu - nuoc cham
12⁵⁰

KHAI VI GINETTE

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

GOI / SALADES

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

GOI BACH TUOC

poulpe à la citronnelle - salade verte, carottes, goi
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc mam, muoi ot chanh
chips tapioca sésame, lime
19⁰⁰ en entrée | 33⁰⁰ en plat

GOI XOAI

mangue - salade verte, carottes, goi
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc tuong
chips tapioca sésame, noix de cajou, lime
13⁰⁰ en entrée | 25⁰⁰ 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 et oignons de printemps - riz jasmin
28⁰⁰

CANH CHUA TOM

soupe au tamarin et tomates - crevettes géantes
ananas, pousses de soja, okra, ail, oignons
herbes à paddy, basilic - riz jasmin
31⁰⁰

CANH CHUA CHAY

soupe au tamarin et tomates - champignons enoki
ananas, pousses de soja, okra, ail, oignons
herbes à paddy, basilic - riz jasmin
29⁰⁰

CA RI GA

poulet curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes - riz jasmin
28⁵⁰

CA RI CHAY

tofu curry, citronnelle et curcuma - lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes - riz jasmin
28⁰⁰

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, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam
31⁰⁰

BUN BO

bœuf au saté - vermicelles de riz
goi, salade verte, pousses de soja, concombre - cha gio
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam
29⁵⁰

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, oignons frits, cacahuètes - nuoc tuong
28⁵⁰

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 - oignons
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de soja, lime - tuong den
25⁰⁰

PHO GINETTE

bouillon de bœuf - lamelles, bouilli et boulette de bœuf - oignons
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de soja, lime - tuong den
29⁵⁰

BUN RIEU

bouillon au tamarin - crevettes géantes, tofu frit
tomates, œufs brouillés, oignons, coriandre plate
vermicelles de riz - fleur de banane, périlla, lime
31⁰⁰

BUN RIEU CHAY

bouillon au tamarin - champignons de paille, tofu frit
tomates, pâte de soja brouillée, oignons, coriandre plate
vermicelles de riz - fleur de banane, périlla, lime
29⁵⁰

TRANG MIEN / DESSERTS

Les desserts fusion de Ginette.

CHEESECAKE CHANH DAY

cheesecake fruits de la passion
13⁰⁰

CRÈME BRÛLÉE KIM QUAT

crème brûlée kumquat
13⁰⁰

MOCHI TRA XANH

mochi matcha
13⁰⁰

BIET TUOT / TOUT SAVOIR

Notre petit lexique.

GOI

carottes et radis blancs marinés, vinaigre

NUOC MAM

sauce de poisson, jus de citron, ail, piment

NUOC TUONG

sauce soja, jus de citron, ail, piment

NUOC CHAM

sauce soja, huile de sésame pimentée, ail

MUOI OT CHANH

jus de citron, feuille de citron

TUONG DEN / SAUCE HOISIN

fève de soja, ail, piment, vinaigre

SA TE

piment, citronnelle, ail, oignon, huile

TUONG OT CAY VUA

piment, vinaigre, ail

TUONG OT SIEU CAY

piment « carolina reaper », vinaigre, ail

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)