



MENU

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

***AUTHENTIQUE
& FAIT MAISON***

GINÈTE

KHAI VI / ENTRÉES

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

CHA GIO

rouleaux de printemps
farce porc-crevettes, légumes - nuoc mam
14⁵⁰

CHA GIO CHAY



rouleaux de printemps
farce taro-légumes - nuoc tuong
14⁰⁰

BANH CUON TOM

crêpe de riz aux crevettes et carottes
shiitake, oignons - nuoc mam
15⁰⁰

BANH CUON CHAY



crêpe de riz au tofu et carottes
shiitake, oignons - nuoc tuong
14⁵⁰

BANH BAO

pain bao vapeur
face porc, saucisse viet, œuf dur, shiitake, poireau, oignons
kimchi - nuoc cham
15⁰⁰

BANH BAO CHAY



pain bao vapeur
farce tofu xa xiu - nuoc cham
14⁵⁰

KHAI VI GINETTE

2 cha gio, 2 cha gio chay, goi xoai
salade verte - nuoc mam, nuoc tuong
32⁰⁰ 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
22⁰⁰ en entrée | 36⁰⁰ en plat

GOI XOAI



mangue - salade verte, carottes, goi
cacahuètes, oignons frits, menthe - nuoc tuong
chips tapioca sésame, noix de cajou, lime
15⁰⁰ en entrée | 27⁰⁰ en plat

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, anis étoilé, cannelle, clous de girofle
entrecôte de bœuf - oignons
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de mungo, lime - tuong den
28⁰⁰

PHO GINETTE

bouillon de bœuf, anis étoilé, cannelle, clous de girofle
entrecôte, bouilli et boulette de bœuf - oignons
nouilles de riz - basilic, coriandre plate, pousses de mungo, lime - tuong den
31⁵⁰

BUN KEN



bouillon de daikon séché, lait de coco, tamarin, tomates, curry
tofu, champignons enoki, papaye verte, oignons
vermicelles de riz - basilic, menthe, pousses de mungo, lime
34⁵⁰

COM / RIZ

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

BO LUC LAC

« shaking beef »

dés d'entrecôte de bœuf sautés à feu vif à la sauce poivre vert
herbes du tigre, tomates cerises, oignons
riz jasmin
34⁰⁰

THIT RAM

porc caramélisé à la vietnamienne
oignons et oignons de printemps
riz jasmin
30⁰⁰

CA RI GA

poulet curry, citronnelle et curcuma
lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes
riz jasmin
30⁵⁰

CA RI CHAY

tofu curry, citronnelle et curcuma
lait de coco, feuille de citron
carottes, haricots verts, oignons, cacahuètes
riz jasmin
30⁰⁰

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

BUN / VERMICELLES

Dans ce bol magique : une symphonie
de couleurs exquises.

BUN TOM

crevettes géantes sautées à l'ail - vermicelles de riz
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam
33⁰⁰

BUN BO

bœuf au saté - vermicelles de riz
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc mam
31⁵⁰

BUN CHAY

tofu à la citronnelle et curcuma - vermicelles de riz
goi, salade verte, pousses de mungo, concombre - cha gio chay
menthe, oignons de printemps, oignons frits, cacahuètes - nuoc tuong
30⁵⁰

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)