

GINA

Bar

Ciao,

Benvenuti au Gina Bar !

Notre équipe vous invite à découvrir sa carte de cocktails signatures. Si vous êtes plus tenté par un cocktail classique ou une création, n'hésitez pas à nous le demander.

Bonne dégustation !

L'INCONTOURNABLE

LILLET ROYAL [16CL] 18€

Lillet blanc infusé pomme et fruit de la passion - Shrub citron jaune - Cordial gingembre - Liqueur piment oiseau - Citron jaune - Champagne Pommery

COLORS ESTIVAL

LE P'TIT BASQUE [10CL] Clarifié 14€

Egiazki prune - Eau de vie de prune - Capricieuse mure et lait de brebis - Supasawa

TÊTE DE MULE [16CL] 14€

Vodka Ketel one - Shrub fraise & framboise - Chambord - Citron vert - Ginger beer

ORO ROSSO [16CL] 15€

Cognac Hennessy - Liqueur cognac fruits rouges - Sirop d'hibiscus - Sherbet d'agrumes - Citron jaune - Tonic

ÉCHO ALPIN [9CL] 15€

Pisco infusé jasmin - Liqueur violette - Chartreuse verte - Verjus - Sirop romarin

LE FROSÉ [12CL] Granité 16€

Gin Sorgin - Sarti - Rosé Minuty - Sirop rosé - Blanche d'Armagnac - verjus

BLUE MARE [16CL] 16€

Gin Mare - Liqueur Farigoule - Sirop thym Oli'still - Supasawa - Bitter orange mandarine - Tonic pamplemousse romarin

COCKTAIL DE LA SEMAINE 14€

N'hésitez pas à demander conseil à nos Barmans

TOUR DU MONDE

NEW BURDIGALA [9CL] 15€

Bourbon Woodford fatwashed cannelés - Sirop cannelés - vin rouge - Angostura

CARAIBEAN [15CL] 15€

Rhum épicé infusé ananas rôtis et poivre de Madagascar - Liqueur de piment oiseau - Citron vert - Eau de coco

SPICY PANDA [13CL] 15€

Meijan Fumé - Liqueur Bamboo - Umeshu - Sirop Gochujang - Verjus

OCEAN COCO [12CL] Clarifié 16€

Ocean blue - Rhum ambré - Purée coco - Citron jaune - Adriatico blanco - Sirop pandan

GARDE LA PÊCHE [11CL] 16€

Tequila Don Julio - Mezcal - Purée pêche vanille lactofermentée - Fusetti mare - Citron vert - Soda pêche blanche et jasmin

MOCKTAILS

LAST MINUTE [16CL] 11€

Djin - Sherbet d'agrumes - Purée fraise - Citron jaune - Menthe fraîche - Lemonaid citron vert

PÊCHE ET MIGNON [16CL] 11€

Purée pêche lactofermentée - Sirop vanille - Citron vert - Soda pêche blanche et jasmin - Basilic

BIERES & CIDRE

BIÈRE DU MOMENT, 33cl Bordeaux Sans alcool, 0%	7€
GOUPILS MARZEN, 33cl Bordeaux Lager Ambrée, 6%	8€
GOUPILS HELLES, 33cl Bordeaux Lager Blonde, 5%	8€
BURDIGALA FLEUR DE SUREAU, 33cl Bordeaux Blanche, 4.2%	8,5€
BURDIGALA IPA, 33cl Bordeaux IPA, 6.5%	8,5€
CIDRE SORRE, 33cl Bretagne Brut 4,5%	8,5€
CIDRE SORRE ROSÉ, 33cl Bretagne 3%	8,5€

SOFT & JUS

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP, 33cl	5€
LONDON ESSENCE, 20cl <u>Au choix</u> : Pêche blanche & jasmin, Pamplemousse rose, Ginger beer, Tonic water	6€
JUS DE FRUIT FRAIS KOOKABARRA, 33cl <u>Au choix</u> : Orange, Pamplemousse, Pomme verte	6€
JUS MENEAU, 25cl <u>Au choix</u> : Pomme, Abricot, Fraise & Framboise, Tomate, Ananas	6€
LEMONAID, 33cl Limonade 100% naturelle, biologique et issue du commerce équitable. <u>Au choix</u> : Fruit de la Passion, Gingembre ou Citron vert	6€

EAUX

ABATILLES PLATE	33cl 75cl	4€ 6€
ABATILLES GAZEUSE	33cl 75cl	4€ 6€

Demandez conseil à vos bartenders

NOS VINS

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS

Casabianca
Italie | Prosecco

75cl

42€

12.5cl

9€

Pommery, Brut Classic
France | Champagne

95€

16€

Pommery, Blanc de Blanc
France | Champagne

250€

VINS ROUGE

Moda, DOC Montepulciano d'Abruzzo 2022
Italie | Venetie

38€

8€

♥ Là Là & Là, 2023 *Servir frais*
France | Sud-Ouest

38€

8€

Confidence, Fond croze 2023
France | Côtes du Rhône

44€

9€

La Sacristie de la Vieille Cure 2016
France | Fronsac

60€

12€

Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves 2018
France | Pessac Léognan

60€

12€

VINS BLANC SEC

Colterenzio, Pinot Grigio 2023
Italie | Trentin

38€

8€

Les Salices, Viognier 2024
France | Languedoc-Roussillon

38€

8€

Terres Blanches, Sancerre 2023
France | Val de Loire

49€

11€

Château Carbonnieux 2023
France | Pessac-Léognan

60€

12€

Kendall Jackson, Chardonnay 2021
Etats-Unis | Californie

60€

12€

VINS BLANC DOUX

Emilio Vada, Moscato d'Asti, 2024
Italie | Piemont

38€

8€

VINS ROSÉS

75cl | 150cl

Minuty Prestige 2024
France | Côtes de Provence

42€ | 88€

9€

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.



PIATTO

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS	16€
PÂTÉ AU PIMENT (90g)	9€
SAUCISSON ARTISANAL DE NOTRE PRODUCTEUR (200g)	12€
BURRATA DI BUFALA	14€
BURRATA AL TARTUFO	16€
TRIO DES POUILLES Assortiment de Mozzarella, Burrata et Straciatella	28€
CROQUE JAMBON TRUFFÉ	15€
ASSIETTE D'ANTIPASTI Légumes marinées, Fromage de Brebis	20€

DOLCE

TIRAMISU	12€
----------	-----



GINA

Bar

Ciao,

Benvenuti at Gina Bar !

Our team invite you to discover our signatures cocktails menu.

If you're tempted by a class cocktail or by a creation, don't hesitate to ask us.

Enjoy !

THE ESSENTIAL

LILLET ROYAL [16CL] 18€

Apple and passion fruit infused white lillet -
Lemon shrub - Ginger cordial - Bird's eye chilli
liquor - Yellow lemon - Pommery champagne

SUMMER COLORS

LE P'TIT BASQUE [10CL] *Clarified* 14€

Egiazki plum - Plum brandy - Capricieuse
blackberry and ewe's milk - Supasawa

TÊTE DE MULE [16CL] 14€

Ketel one vodka - Strawberry & raspberry shrub -
Chambord - Lime - Ginger beer

ORO ROSSO [16CL] 15€

Hennessy Cognac - Red fruit cognac liquor -
Hibiscus syrup - Citrus sherbet - Lemon - Tonic

ÉCHO ALPIN [9CL] 15€

Jasmine infused pisco - Violet liquor - Chartreuse
- Verjus - Rosemary syrup

LE FROSÉ [12CL] *frozen* 16€

Gin Sorgin - Sarti - Rose Minuty - Rose syrup -
Blanche d'Armagnac - verjus

BLUE MARE [16CL] 16€

Gin Mare - Clementine liquor - Thyme syrup -
Lemon - Orange bitter - Rosemary grapefruit tonic

COCKTAIL OF THE WEEK 14€

Don't hesitate to ask our bartenders
for advice.

WORLD TOUR

NEW BURDIGALA [9CL] 15€

Bourbon Woodford fatwashed cannelés - Syrup
cannelés - red wine - Angostura bitter

CARAIBEN [15CL] 15€

Spiced rum infused with roasted pineapple and
Madagascar pepper - Bird's eye chilli liquor -
Lime - Coconut water

SPICY PANDA [13CL] 15€

Meijan smoked - Bamboo liquor - Umeshu -
Gochujang Syrup - Verjus

OCEAN COCO [12CL] *Clarified* 16€

Ocean blue - Rum - Coconut puree - Lemon -
Adriatico blanco - Pandan syrup

GARDE LA PÊCHE [11CL] 16€

Tequila Don Julio - Mezcal - Lacto-fermented
vanilla peach puree - Fusetti mare - Lime - White
peach and jasmine soda

MOCKTAILS

LAST MINUTE [16CL] 11€

Djin - Citrus Sherbet - Strawberry
puree - Lemon juice - Fresh Mint -
Lime lemonaid

PÊCHE ET MIGNON [16CL] 11€

Peach puree lacto-fermented -
Vanilla Syrup - Lime juice - White
Peach and Jasmine Soda - Basil

BEER & CIDER

BEER OF THE MOMENT, 33cl Bordeaux Non-alcoholic, 0%	7€
GOUPILS MARZEN, 33cl Bordeaux Lager Ambrer, 6%	8€
GOUPILS HELLES, 33cl Bordeaux Lager, 5%	8€
BURDIGALA FLEUR DE SUREAU, 33cl Bordeaux White, 4.2%	8,5€
BURDIGALA IPA, 33cl Bordeaux IPA, 6.5%	8,5€
CIDRE SORRE, 33cl Bretagne Brut 4,5%	8,5€
CIDRE SORRE ROSÉ, 33cl Bretagne 3%	8,5€

SOFTS & JUICES

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP, 33cl	5€
LONDON ESSENCE, 20cl <u>To choose :</u> White peach & jasmine, Pink grapefruit, Ginger beer, Tonic water	6€
JUS DE FRUIT FRAIS KOOKABARRA, 33cl <u>To choose :</u> Orange, Grapefruit, Green apple	6€
JUS MENEAU, 25cl <u>To choose :</u> Apple, Apricot, Strawberry & Raspberry, Tomato, pineapple	6€
LEMONAID, 33cl 100% natural lemonade, organic & fairtrade certified drink <u>To choose :</u> Passion fruit, Ginger or Lime	6€

EAUX

ABATILLES STILL 33cl 75cl	4€ 6€
ABATILLES SPARKLING 33cl 75cl	4€ 6€

Ask your bartenders for advice

OUR WINES

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

	75cl	12.5cl
Casabianca Italie Prosecco	42€	9€
Pommery, Brut Classic France Champagne	95€	16€
Pommery, Blanc de Blanc France Champagne	250€	

RED WINES

Moda, DOC Montepulciano d'Abruzzo 2022 Italie Venetie	38€	8€
♥ Là Là & Là, 2023 <i>Served chilled</i> France Sud Ouest	38€	8€
Confidence, Fond croze 2023 France Côtes du Rhône	44€	9€
La Sacristie de la Vieille Cure 2016 France Fronsac	60€	12€
Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves 2018 France Pessac Léognan	65€	15€

DRY WHITE WINES

Colterenzio, Pinot Grigio 2023 Italie Trentin	38€	8€
Viognier, Viognier 2024 France Languedoc-Roussillon	38€	8€
Terres Blanches, Sancerre 2023 France Val de Loire	49€	11€
Château Carbonnieux 2023 France Pessac-Léognan	60€	12€
Kendall Jackson, Chardonnay 2021 Etats-Unis Californie	60€	12€

SWEET WHITE WINE

Emilio Vada, Moscato d'Asti, 2024 Italie Piemont	38€	8€
---	-----	----

ROSÉS WINE

	75cl 150cl	
Minuty Prestige 2024 France Côtes de Provence	42€ 88€	9€

Taxes and services included, prices in euros including VAT. No checks accepted. The register of allergens contained in our dishes is available upon request from our staff.



PIATTO

24-MONTH PARMA HAM PLATE	16€
ESPELETTE CHILI PÂTÉ (90g)	9€
ARTISANAL DRY SAUSAGE FROM OUR PRODUCER (200g)	12€
BURRATA DI BUFALA	14€
BURRATA AL TARTUFO	16€
POILIA TRIO Mozzarella, burrata and straciatella assortment	28€
TRUFFLED HAM CROQUE	15€
ANTIPASTI PLATE Marinated vegetables, sheep's cheese	20€

DOLCE

TIRAMISU	12€
----------	-----

