Ciao,

Benvenuti au Gina Bar

Notre équipe est heureuse de vous présenter GINA ART GALLERY,
une carte cocktail réalisée avec amour et fierté autour d'une passion commune : L'ART.

A travers cette carte, vous allez non seulement voyager à travers différents univers artistiques, mais également apprécier ces arts à travers un nouveau support : la mixologie.

Si vous êtes plus tenté par un cocktail classique ou une création (15€), n'hésitez pas à nous le demander.

Nous vous souhaitons un magnifique moment de découverte !

GINA ART GALLERY

COCKTAIL DE LA SEMAINE — 14€

N'hésitez pas à demander conseil à nos Barmans

MONOLITHE *Sculpture* 15.5 cl — 15€

Rhum Diplomatico - Mastiha - Liqueur de sapin - Superlime - Cordial poire/lapsang - Jus de raisin blanc

LA 13ÈME VOILE *Architecture* 13.5 cl — 14€

Blanche d'armagnac - Verjus - Infusion de pommes - Sake - Sirop de riz soufflé - Emulsifiant

RED LIGHT *Photographie* 10 cl *Clarifié* — 14€

Vodka infusée au poivre de timut - Cordial cassis - Liqueur de mandarine - Jus de citron - Bitter rhubarbe

THE PALMER EFFECT *Cinéma* 10.5 cl — 18€

Bourbon Woodford chocolat blanc - Liqueur de marasquin - Amontillado sherry - Sirop muscovado - Bitter cacao

DEAR JULIET *Théâtre* 16 cl — 18€

Gin Hendrick's - Sirop de bière IPA - Liqueur de cerise noire - Verjus - Amaro - Bitter chocolat - Ginger Ale

ORI *Jeu Vidéo* 12 cl *Clarifié* — 14€

Mezcal infusé lavande - Purée de myrtilles - Jus de citron - Sirop de miel aux baies - Liqueur de violette - Sancerre

INKCEPTION *Tatouage* 12 cl — 17€

Gin Mare infusé shiso - Amontillado sherry - Fusetti cacao - Liqueur de blé noir - Sirop de sésame noire et seiche - Umami bitter

FORÊT NOIRE *Art culinaire* 10.5 cl — 16€

Rum Black Tears infusé grué cacao - Infusion romarin - Liqueur de marasquin - Jus d'Amarena - Liqueur cerise noire - Mousse vanille/noisette

N°5 *Mode* 11 cl — 14€

Whisky Toki - Liqueur de yuzu - Sirop vanille tonka - Verjus - Jus frais de clémentine

NIGHTCALL *Musique* 18 cl — 17€

Tequila Jimador - Licor 43 - Jus de kumquat frais - Sirop bubble gum - Soda pamplemousse - Sorbet mandarine

COCKTAILS CLASSIQUES ET CRÉATIONS MINUTE : 15 €

Spritzs : 14 €

Cocktails premium : 18 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
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 équipe.

GINA ART GALLERY

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

ÉPOPÉE *Littérature* 13.5 cl — 11€
Gin sans alcool au café - Sirop beurre cannelle - Schrub orange et bergamote - Thé noir

LA BELLE OTERO *Danse* 14 cl — 11€
Bissap - Sirop 4 épices - Superlime - Schrub pêche - Tonic hibiscus

DURAMEN *L'art du bois* 14 cl — 12€
Whisky sans alcool - Sirop de chaï - Superlime - Jus de pomme trouble - Maté - Emulsifiant

A STAR IS BORN *Peinture* 13.5 cl — 13€
Amaretto sans alcool - Superlime - Sirop de croissant - Aranciata - Émulsifiant

MOCKTAILS CLASSIQUES — 11€

SOFT & JUS

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP 33cl — 5€

ACCENT SODA BIO 33cl — 6€
Pêche de vigne & fleur de sureau

HYSOPE 20cl — 6€
Au choix : Pamplemousse, Ginger beer, Ginger Ale, Tonic water (Indian, concombre, méditerranéen)

JUS DE FRUIT FRAIS KOOKABARRA 33cl — 6€
Au choix : Orange, Pomme verte

JUS MENEAU 25cl — 6€
Au choix : Pamplemousse, Abricot, Fraise & Framboise, Tomate, Ananas, Raisin blanc

BIO PLOSE 27,5cl — 6€
Au choix : Limonata, Aranciata ou Thé pesca

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
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.

BIERES & CIDRE

EFFET PAPILLON PALE ALE 33cl — 9€
Bordeaux | Blonde, 5%

EFFET PAPILLON WHEAT ALE CITRON VERVEINE 33cl — 9€
Bordeaux | Blanche, 4.5%

EFFET PAPILLON IPA 33cl — 9€
Bordeaux | IPA, 6%

CIDRE SORRE 33cl — 8,5€
Bretagne | Brut 4,5%

CIDRE SORRE ROSÉ 33cl — 8,5€
Bretagne | 3%

LA BRASSERIE PARALLÈLE IPA 33cl — 7€
Bordeaux | Sans alcool, 0,3%

LA BRASSERIE PARALLÈLE BLANCHE 33cl — 7€
Bordeaux | Sans alcool, 0,3%

EAUX

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
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.

NOS VINS

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS

	12.5cl	75cl
Giola Italie | Prosecco	10€	42€
Pommery, Brut Classic France | Champagne	16€	96€
Pommery, Rosé France | Champagne		110€
Pommery, Blanc de Blancs France | Champagne	18€	132€
Pommery, Clos Pompadour Blanc de Blancs France | Champagne		198€
Pommery, Cuvée Louise 2006 brut France | Champagne		325€

VINS ROUGE

	12.5cl	75cl
Chateau Le Bruilleau 2021 France | Pessac - Léognan	11€	48€
Antico Blasone, Montepulciano d'Abruzzo 2022 Italie | Abruzzo	9€	36€
CALHAVERA, Graves 2022 France | Bordeaux	9€	42€
Fantini Messapi, Negroamaro 2025 Italie | Pouilles	10€	38€
Coupelle d'Ertan, 2022 France | Saint-Emilion		75€

VINS BLANC SEC

	12.5cl	75cl
Les Salices, Viognier 2025 France | Languedoc-Roussillon	8€	38€
Corvezzo, Pinot Grigio Italie | Venezie	9€	38€
CALHAVERA, Graves 2024 France | Bordeaux	9€	42€
Domaine Saint Romble, Sancerre 2025 France | Val de Loire	12€	58€
La Chablisienne Pas Si Petit, Petit Chablis France | Bourgogne	11€	52€
Château Carbonnieux 2023 France | Pessac-Léognan	13€	85€

VIN BLANC DOUX

Moscato d'Asti, Neirano 2025 Italie | Piémont	9€	38€

VIN ROSÉ

		75cl | 150cl
Minuty Prestige 2025 France | Côtes de Provence	10€	48€ | 90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
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.

GINA Bar

PIATTO

PORTION DE FRITES 6,5€

PÂTÉ AU PIMENT (90g) 9€

SAUCISSON ARTISANAL DE NOTRE PRODUCTEUR (200g) 12€

BURRATA DI BUFALA 14€

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS 16€

BURRATA AL TARTUFO 16€

PIZZA POMODORO E FIOR DI LATTE 16€

Tomate San Marzano di Campanie, mozzarella fior di latte,
Supplément jambon de Parme +7€

PIZZA FORMAGGI E NOCI 24€

Crème, mozzarella fior di lattre, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, noix torréfiées

PIZZA PROSCUITTO TARTUFO E FUNGHI 28€

Crème de truffe noire d'été, mozzarella fior di latte, jambon cuit truffé, champignons portobello

DOLCE

TIRAGINA 11€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
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.