



# L'EPICERIE DE GINETTE

Bistrot à Tartines - Ouvert 7/7 - Service Non-Stop 11h à 23h

04 78 00 77 94



L'Epicerie Bistrot à Tartines Lyon 8



lepicerie.lyon8



# Cocktails

MOJITO (4cl rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, PERRIER) - 8.50
CUBA LIBRE (4cl rhum ambré, jus de citron vert, COCA COLA) - 7.50
DAIQUIRI (4cl rhum blanc, jus de citron, sucre de canne) - 7.50
GIN TONIC (4cl gin, jus de citron, SCHWEPES TONIC) - 7.50
BASIL SMASH (4cl gin, citron vert, basilic frais, PERRIER) - 8.50
MOSCOW MULE (4cl vodka, jus de citron, ginger beer BUNDABERG) - 8.50
JAGERBOMB (4cl de JAGERMEISTER, 25cl de REDBULL) - 5.50
BLUE SHARK (4cl vodka, 2cl tequila, 2cl CURACAO) - 9.50
MARGARITA (4cl tequila, jus de citron, 2cl COINTREAU) - 8.50
TEQUILA SUNRISE (4cl tequila, jus d'orange, sirop de grenadine) - 7.50
SPRITZ (4cl APEROL, 6cl PROSECCO, orange, PERRIER) - 7.50
JAGERBOMB (4cl JAGERMEISTER, REDBULL) - 7.00

## Bières à la pression

PRIMUS BLONDE 5° - basse fermentation, blonde légère, bulles fines	3.50	5.50
SUPER 8 BLANCHE 5.1° - rafraichissante, fruitée, notes de citron et agrumes	4.50	7.50
MYSTIC KRIEK 3.9° - rafraichissante et parfumée à la cerise, acide et fruitée	4.50	7.50
CHOUFFE BLONDE 8° - bière de spécialité, caractère épicé et houblonnée	5.00	8.50
LA CRISTAL IPA 4.7° - houblon floral, amertume légère	4.50	8.00
DEKONINCK AMBREE 5.2° - arômes maltés et épicés, belle amertume	4.00	7.00
Monaco - PRIMUS, sirop de grenadine et limonade	3.00	5.50
Picon - PRIMUS et picon	4.00	7.50
Supplément sirop	0.30	

## Bières en bouteille




DESPERADOS 5.9° - 33cl - bière blonde aromatisée à la tequila - 5.90
HEINEKEN 0.0 - 25cl - bière sans alcool - 4.90
MONT BLANC VERTE 5.9° - 33cl - bière aromatisée au Génépi - 5.90
MONT BLANC VIOLETTE 4.7° - 33cl - bière aromatisée à la violette et aux airelles - 5.90
MONT BLANC BLEUE 5.8° - 33cl - bière aromatisée aux myrtilles - 5.90

## Apéritifs

RICARD (2cl RICARD, eau) - 3.50
TOMATE / PERROQUET / MORESQUE (2cl RICARD, eau, sirop grenadine/menthe/orgeat) - 3.80
CHOUCHEN (vin cuit au miel) - 5.50
MUSCAT (vin doux naturel, frais et équilibré, notes de tilleul) - 5.50
MARTINI Blanc ou Rouge - 5.50
RINQUINQUIN (vin de pêche) - 6.50
SUZE (liqueur de gentiane amère) - 3.50
COMMUNARD (2cl crème de cassis, 10cl de vin rouge) - 3.50
KIR BRETON (2cl crème de cassis, 10cl cidre brut) - 3.50
KIR CASSIS / MURE / VIOLETTE (10cl vin blanc, 2cl crème cassis/pêche/mûre/violette) - 3.50




## Vins blancs

			
LUBERON BLANC AOP - Les Clapes - sec	3.00	11.00	17.00
VIOGNIER IGP VDP - Cellier des Chartreux - énergétique	3.50	13.00	19.00
MONBAZILLAC - moelleux	4.00	15.00	21.00
MACON IGE - Clos St Germain - fleuri	4.00	15.00	21.00

## Vins rosés

COTES DE PROVENCE AOC - Paradis - équilibré	3.50	13.00	19.00
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS IGP VDP - sec	3.00	11.00	17.00
LUBERON ROSE AOP - Les Clapes - fruité	3.00	11.00	17.00

## Vins rouges

COTE DU RHONE AOC - Sainte Cecile	2.50	9.00	
LUBERON ROUGE AOP - Les Clapes - minéral	2.50	9.00	14.00
SEGURET AOC - Prieuré St Just - tanique	3.50	13.00	19.00
 SABLET AOC - Pasquiers BIO - boisé	3.50	13.00	19.00
CROZES HERMITAGE - Cave de Tain - charpenté	6.50	24.00	32.00
CHATEAUNEUF DU PAPE DME - St Ayme - corsé			35.00
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE			90.00

## Softs

 Limonade BIO LA PONDINOISE - 25cl - 3.50	
ORANGINA - 33cl - 3.30	
COCA COLA / COCA COLA ZERO - 33cl - 3.30	
SCHWEPPES TONIC - 25cl - 3.30	
GINGER BEER BUNDABERG - 37.5cl - 6.50	
PERRIER - 33cl - 3.30	
THE GLACE maison - thé glacé au sirop de pêche - 3.50	
FRAPPE - café glacé au sirop d'orgeat - 3.50	
NECTAR DE FRUITS - 25cl - abricot / poire / pamplemousse / fraise / ananas / tomates 3.50	
SIROPS MONIN - Citron / grenadine / menthe / pêche / fraise / cerise / violette / orgeat / rose / framboise / kiwi - 2.50	
DIABOLOS MONIN - Citron / grenadine / menthe / pêche / fraise / cerise / violette / orgeat / rose / framboise / kiwi - 3.00	
VITTEL - eau minérale naturelle - 50cl - 3.00	
VITTEL - eau minérale naturelle - 1L - 4.00	
SAN PELLEGRINO - eau minérale pétillante - 50cl - 3.00	
SAN PELLEGRINO - eau minérale pétillante - 1L - 4.00	



# Planches à partager

CHARCUTIERE - 9.80

(rosette, jambon cru d'auvergne 8 mois d'affinage, jambon truffé, rillettes de canard, beurre, cornichons)

FROMAGERE - 9.80

(brie de Meaux, fourme d'Ambert, chèvre, ½ saint Marcellin, confiture, noix)

MIXTE - 16.90

(jambon cru d'auvergne 8 mois d'affinage, jambon truffé, rillettes de canard, brie de Meaux, fourme d'Ambert, ½ st Marcellin, beurre, cornichons, confiture, noix)

SAUCISSON ENTIER - 6.50


(Nature, aux herbes, ou au poivre)

BURRATA ENTIERE - 6.50

(burrata entière, tomates, huile d'olive)

POT DE TERRINE - 7.20

(terrines de campagne/sanglier au marc de bourgogne/foie de porc à l'armagnac)

 LES TARTINABLES - 11.90

(houmous maison, tapenade maison, guacamole maison, poivrons marinés)

## Tartines froides

ROSETTE - 6.90

(beurre 1/2 sel, rosette pur porc, cornichons, persil)

SAUMON GUACAMOLE - 8.90

(guacamole maison, saumon fumé, citron, oignons rouges)

BRIE DE MEAUX - 7.90

(beurre 1/ sel, brie de Meaux, noix et miel de fleurs)

POIVRONS MARINES - 7.90

(tapenade vegan maison, petit billy, poivrons marinés)

RILLETES DE CANARD - 6.90

(rillettes de canard et cornichons)

TERRINE - 6.90

(terrines de campagne et cornichons)



VEGAN - 6.90

(houmous et poivrons marinés maison)

FOIE GRAS - 9.90

(confiture de figue, foie gras de canard, noix et miel de fleurs)

## Tartines chaudes

PESTO - 7.90

(pesto maison, tomates fraîches et mozzarella)

CHEVRE AU MIEL - 7.90

(chèvre chaud, miel de fleurs et noix)

3 FROMAGES ET POIRES - 7.90

(Fourme d'Ambert, mozza, chèvre chaud, poires)

CROQ' MONSIEUR - 8.90

(crème de gruyère maison, jambon blanc truffé, emmental gratiné)

RUSTICA - 7.90

(crème de gruyère maison, rôti de porc aux herbes, brie de meaux, oignons rouges, persil)

FOURME D'AMBERT - 7.90

(beurre de pruneaux maison, fourme d'ambert)

## Accompagnements

GASPACHO - 4.50

FRITES DE PATATE DOUCE - 4.60

SALADE - 2.90



# Burger de Ginette

Burger TRADITION 9.90

(sauce burger, steak façon bouchère 150gr, salade, tomates, oignons, cheddar fondu)

Burger au SAINT MARCELLIN 10.90

(crème de gruyère maison, steak façon bouchère 150 gr, salade, tomates, oignons, 1/2 st marcellin)

Burger au FOIE GRAS 11.90

(confiture de figue, steak façon bouchère 150gr, salade, foie gras de canard)

\*\*\*Accompagnés de frites de patates douce et salade verte

# Salades Composées

CEASAR - 9.20

(salade fraîche, émincé de poulet, croutons à l'ail, parmesan grana padano, sauce César maison)

ITALIANA - 12.50

(salade fraîche, pesto maison, jambon cru d'auvergne 8mois d'affinage, burrata, tomates, balsamique)

JEFFE - 12.90

(salade fraîche, magret de canard fumé, Fourme d'Ambert, poires, miel de fleurs et noix, balsamique)



VEGGIE - 9.50

(salade fraîche, tomates, poires, oignons rouges, poivrons marinés, croutons à l'ail, huile d'olive)






## Desserts Maison

- Tarte aux PRALINES ROSES - 4.90
- Moelleux au CHOCOLAT NOIR - 4.20
- Tarte aux FRAMBOISES - 4.90
- Tarte au CITRON meringuée - 4.90
- Tarte aux MYRTILLES - 4.90
- Mousse au CHOCOLAT NOIR - 4.90
- TIRAMISU - 4.90
- Tarte POIRE CHOCOLAT - 4.90
- CHEESECAKE - 4.0

## Boissons chaudes

- EXPRESSO - Ristretto / Allongé / Décaféiné - 1.60
- CAFE NOISETTE - café et goutte de lait chaud - 1.80
- DOUBLE CAFE- double dose de café - 2.50
- LATTE - Café et lait chaud - 2.50
- CHOCOLAT CHAUD - 3.60
- CHOCOLAT VIENNOIS - chocolat au lait et chantilly - 3.90
- CAPPUCCINO - café allongé et mousse de lait - 2.90
- CAFE VIENNOIS - Café allongé et chantilly - 3.20
- Thé DARJEELING HIMALAYA - thé noir, arômes de fruits murs - 3.00
- Thé JASMIN MANDARIN - thé vert aux arômes de fleurs de Jasmin - 3.00
- Thé SULTANE - Thé noir de Ceylan, goût brillant et corsé, légèrement chocolaté. - 3.00
- Thé FUJIYAMA - thé vert du japon, goût brillant et tonique - 3.00
- Thé MARCO POLO - Thé noir fruité et fleuri - 3.00
- Thé CASABLANCA - Thé vert menthe marocaine et bergamote - 3.00

## Goûter

- Tartine de NUTELLA - 2.90
-  Tartine de NOCCIOLATA - pâte à tartiner BIO, sans huile de palme - 4.20
- Tartine de SPECULOOS - 3.60
- Tartine de CONFITURE - figue violette / fraise / framboise / abricot - 2.90

## Digestifs

- GET 27 4cl - 21° - liqueur à la menthe sucrée - 4.00
- JAGERMEISTER 4cl - 35° - liqueur de 56 plantes secrètes 4.00
- ABSINTHE 4cl - 55° - mélange d'essences distillées, arômes d'anis vert et d'absinthe - 6.50
- EAU DE VIE DE POIRE - 4.00
- LIMONCELLO 4cl - 17° - liqueur de citron d'Italie - 4.00
- AMARANDE 4cl - 40° - Cognac aux amandes - 5.00
- CHARTREUSE verte ou jaune 4cl - 55°/45° - liqueur aux arômes de menthe, poivrée, anis, citron, gingembre - 6.50
- GENEPI 4cl - 40° - 4.00
- CALVADOS 4cl - 16° - eau de vie de pommes - 5.50
- ELIXIR des pères Chartreux 2cl - 69° - tonic et digestif de 130 plantes médicinales - 6.50





# HAPPY HOUR

Happy Hour est le moment le plus festif de la journée!  
Il prend place de 16h à 20h tous les jours et le mercredi de 16h à Minuit.  
Le concept : Cocktails, Bières et Apéritifs à prix réduits

## Cocktails

- MOJITO (4cl rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, PERRIER) - 7.50
- CUBA LIBRE (4cl rhum ambré, jus de citron vert, COCA COLA) - 6.50
- DAIQUIRI (4cl rhum blanc, jus de citron, sucre de canne) - 7.00
- GIN TONIC (4cl gin, jus de citron, SCHWEPES TONIC) - 7.00
- BASIL SMASH (4cl gin, citron vert, basilic frais, PERRIER) - 7.50
- MOSCOW MULE (4cl vodka, jus de citron, ginger beer BUNDABERG) - 7.50
- BLOODY MARY (4cl vodka, jus de tomate, tabasco, sel de céleri) - 8.50
- BLUE SHARK (4cl vodka, 2cl tequila, 2cl CURACAO) - 8.50
- MARGARITA (4cl tequila, jus de citron, 2cl COINTREAU) - 7.50
- TEQUILA SUNRISE (4cl tequila, jus d'orange, sirop de grenadine) - 6.50
- SPRITZ (4cl APEROL, 6cl PROSECCO, orange, PERRIER) - 7.00
- JAGERBOMB (4cl de JAGERMEISTER, REDBULL) - 6.00

## Bières à la pression

		
PRIMUS BLONDE 5° - basse fermentation, blonde légère, bulles fines	2.50	4.50
SUPER 8 BLANCHE 5.1° - rafraichissante, fruitée, notes de citron et agrumes	3.50	6.50
MYSTIC KRIEK 3.9° - rafraichissante et parfumée à la cerise, acide et fruitée	3.50	6.50
CHOUFFE BLONDE 8° - bière de spécialité, caractère épicé et houblonnée	4.00	7.50
LA CRISTAL IPA 4.7° - houblon floral, amertume légère	3.50	6.50
DEKONINCK AMBREE 5.2° - arômes maltés et épicés, belle amertume	3.50	6.50
Monaco - PRIMUS, sirop de grenadine et limonade	2.50	4.50
Picon - PRIMUS et picon	3.50	6.50
Supplément sirop 0.30		

## Bières en bouteille

- DESPERADOS 5.9° - 33cl - bière blonde aromatisée à la tequila - 5.00
- HEINEKEN 0.0 - 25cl - bière sans alcool - 4.00
- MONT BLANC VERTE 5.9° - 33cl - bière aromatisée au Génépi - 5.00
- MONT BLANC VIOLETTE 4.7° - 33cl - bière aromatisée à la violette et aux aïrelles - 5.00
- MONT BLANC BLEUE 5.8° - 33cl - bière aromatisée aux myrtilles - 5.00