

G

Le vin du mois

Petit Bocq 2007

*Château Petit Bocq, Saint-Estephe AOC,
Bordeaux, France*



*Cabernet Sauvignon et Merlot
Grand vin de Bordeaux et du Medoc,
intense, souple et gourmand. .*

La 1/2 bouteille CHF 26.- (37.5cl)

Gina
RISTORANTE

G

Le vin du mois

QU.ALE
Rosso del Salento IGT 2014

Tenuta Eméra, Puglia, Italie



*Cépages: Negroamaro, Tempra,
Primitivo et Malvoisie noire*

*Un vin rouge agréable, corps moyen,
notes épicées et fruitées*

La bouteille CHF 32.-

Gina
RISTORANTE



Sélection des vins à la bouteille

75 cl

Pétillant

Prosecco Martini	55.-
Prosecco Martini magnum	105.-
Brut de Brut	65.-
<i>Chardonnay du Valais, Château Constellation, Sion</i>	
Laurent-Perrier brut	95.-
Laurent-Perrier rosé	145.-

Blanc suisse

Château Pictet-Lullin 2014	29.-
<i>Chasselas, AOC, Dully, Aubonne</i>	
Domaine du Crochet 2013	37.-
<i>Chasselas, Domaine du Crochet, Mont-sur-Rolle</i>	
Château St-Vincent 2013	39.-
<i>Chasselas, Grand cru, AOC, Gilly, La Côte</i>	
Château de Vincy 2014	48.-
<i>Chardonnay, AOC, Gilly, La Côte</i>	
La fille sans cœur 2012	49.-
<i>Chasselas, Grand cru, Vieux-Couteau, Féchy, La Côte</i>	

Blanc italien

Falanghina IGP 2014	29.-
<i>Falanghina, Cantine San Paolo, Campania</i>	
Fiano IGP 2014	31.-
<i>Fiano, Cantine San Paolo, Campania</i>	
Chardonnay Emera IGT 2014	34.-
<i>Chardonnay, Tenuta Eméra, Puglia</i>	
Pinot Grigio 2014	38.-
<i>Pinot Grigio AOC, Az. Agricola La Jara, Treviso, Venezia</i>	
Greco di Tufo DOCG 2013	45.-
<i>Greco di Tufo, Cantina San Paolo, Campania</i>	
Ribolla Gialla del Collio DOC 2013	55.-
<i>Ribolla Gialla, Azienda Agricola Fiegl-Oslavia, Gorizia, Friuli-Venezia-Giulia</i>	

Blanc français

Les Mariés IGP 2014	28.-
<i>Sauvignon Blanc, Domaine la Baume, Pays d'OC</i>	

Rosé suisse

Œil de Perdrix 2014	38.-
<i>Pinot noir, Val d'Eve, Vaud</i>	

Rosé français

Côtes-de-Provence (5 dl)	18.50
<i>Les Lavandes, AOP, Château de Guiranne, France</i>	
Rosé Pinot Noir 2014	30.-
<i>Pinot Noir, Domaine la Baume, Pays d'OC</i>	
Rosé Dolce Vita 2013	38.-
<i>Syrah, Allegria, Coteaux du Languedoc, Pézenas</i>	

Rosé italien

Rosato di Toscana 2014	34.-
<i>Sangiovese, Fattoria di Basciano, Renzo Masi, Toscana</i>	



Sélection des vins à la bouteille

75 cl

Rouge suisse

Le Prieuré 2014	36.-
<i>Pinot Noir de Satigny Neckere, Gèneve</i>	
Domaine du Crochet 2014	38.-
<i>Gamay, Grand Cru, Mont-sur-Rolle, La Côte</i>	
La fille sans cœur 2012	41.-
<i>Gamaret, Féchy, La Côte</i> 50 cl	25.-
Château Treuélín 2014	42.-
<i>Gamaret-Garanoir Grand Cru, Aubonne, La Côte</i>	
Arabesque 2012	78.-
<i>Assemblage de cépages nobles, 12 mois en barrique, Château Constellation, Sion</i> 50 cl	52.-
Château de Vincy AOC 2014	48.-
<i>Merlot, Grand Cru, La Côte</i>	
Clos de la George 2012	68.-
<i>Syrah « Barrique » Yuorne, Chablais</i>	

Rouge français

La Jeunesse 2014	28.-
<i>Syrah, Domaine de la Baume, Pays d'Oc</i>	
Les Thermes 2014	30.-
<i>Cab. Sauvignon, Domaine de la Baume, Pays d'Oc</i>	
Château Baron de Brane 2010	85.-
<i>2^e vin de Brane-Cantenac, Margaux, Bordeaux</i>	

Rouge d'exception

Bolgheri Sassicaia DOC 2008 37.5 cl	160.-
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana</i>	

Rouge italien

Nero d'Avola IGP 2014	29.-
<i>Nero d'avola, Terre di Giumara, Caruso & Minni, Sicilia</i>	
Aglianico IGP 2012	29.-
<i>Aglianico, Cantina San Paolo, Campania</i>	
Primitivo Emera IGT 2014	34.-
<i>Primitivo, Tenuta Emera, Puglia</i>	
Copertino Rosso Riserva 2012	39.-
<i>Assemblage de cépages nobles, Faunus, Puglia</i>	
Il LEO Chianti Superiore 2013	43.-
<i>Assemblage de cépages nobles, Ruffino, Toscana</i>	
Vino Nobile di Montepulciano 2011	48.-
<i>Sangiovese et Canaiolo, DOCG, Vecchia Cantina, Toscana</i>	
Corash DOC Riserva 2013	48.-
<i>Cannonau, Cantina della Vernaccia, Sardegna</i>	
Barbera d'Alba Superiore DOC 2013	51.-
<i>Barbera, Terre del Barolo, Piemonte</i>	
Valpolicella Classico 2012	59.-
<i>Assemblage cépages nobles, Valpolicella Superiore Ripasso, Veneto</i>	
Oro di Emera DOP 2012	62.-
<i>Primitivo di Manduria Tenuta Emera, Puglia</i>	
<i>Bouteille double verre</i>	
Governo Toscano IGT 2012	65.-
<i>Sangiovese, Cantine Francesco Minini, Toscana</i>	
Saia « Barrique » IGT 2011	72.-
<i>Nero d'avola, Feudo Maccari, Sicilia</i>	
Crognolo IGT 2012	75.-
<i>Sangiovese, Merlot, Tenuta Sette Ponti, Toscana</i>	
Modus 2011	78.-
<i>Assemblage cépages nobles, Ruffino, Toscana</i>	
Poggio al Lupo IGT 2012	89.-
<i>Cabernet Sauvignon, Tenuta Sette Ponti, Toscana</i>	



Spiritueux

Digestifs

<i>Limoncello</i>	30°	4 CL	6.-
<i>Grappa di Charme, Merlot</i>	40°	4 CL	7.-
<i>Grappa di Moscato</i>	40°	4 CL	8.-
<i>Grappa di Amarone</i>	40°	4 CL	8.-
<i>Grappa di Barolo</i>	40°	4 CL	8.-
<i>Fernet Branca</i>	39°	4 CL	7.-

Eaux-de-vie

<i>Williamine Morand</i>	43°	4 CL	7.-
<i>Abricotine Morand</i>	43°	4 CL	7.-
<i>Willisauer Kirsch</i>	37°	4 CL	7.-

Liqueurs

<i>Cointreau</i>	40°	4 CL	8.-
<i>Grand Marnier</i>	40°	4 CL	8.-
<i>Baileys</i>	17°	4 CL	7.-
<i>Amaretto</i>	28°	4 CL	7.-
<i>Manzanita</i>	18°	4 CL	7.-

Whiskys et Scotchs

<i>Jack Daniel's</i>	40°	4 CL	9.-
<i>Laphroaig</i>	48°	4 CL	18.-
<i>Glenfiddich Single Malt</i>	40°	4 CL	13.-
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40°	4 CL	10.-
<i>Macallan Single Malt</i>	40°	4 CL	15.-
<i>Talisker Single Malt</i>	45°	4 CL	12.-
<i>Whisky Coca</i>			14.-
<i>Irish coffee</i>			11.-



Spiritueux

Cognac

Courvoisier 40° 4 CL 9.-
Fine de Cognac VSOP

Armagnac

Grand Armagnac 40° 4 CL 9.-
Paul du Vignau V.S.O.P

Calvados

Calvados pays d'Auge 40° 4 CL 9.-
Morin Père et Fils

Cocktails

Sparkling Classic by Martini

14.-

Apérol Spritz

Aperol, Prosecco Martini, eau gazeuse

Martini Royal

Martini blanc ou rosé, Prosecco Martini, eau gazeuse

Bellini

Nectar de pêche, Prosecco Martini

Mimosa

Nectar d'orange, Prosecco Martini



Boissons diverses

Chaudes

Café, espresso, ristretto	3.50
Cappuccino	3.80
Décaféiné	3.50
Latte macchiato	5.20
Irish coffee	11.-
Renversé	4.20
Thés, infusions	4.50
Café Gourmand	9.00

Lactées

Lait froid	30 cl	2.50
Chocolat chaud ou froid		3.80

Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	4.80
Jus de pommes	33 cl	5.20
Jus de tomates	20 cl	4.80
Jus d'ananas	20 cl	4.80
Jus pamplemousse rose	20 cl	4.80
Nectar de pêches	20 cl	4.80
Nectar de poires	20 cl	4.80
Nectar d'abricots	20 cl	4.80
Jus d'orange	20 cl	4.80
Michel Cranberry	20 cl	4.80

Thés froids

Thé froid à la pêche	30 cl	4.50
	50 cl	5.50
Thé froid au citron	30 cl	4.50
	50 cl	5.50

Minérales

Acqua Panna	50 cl	6.50
San Pellegrino	50 cl	6.50
Acqua Panna	75 cl	8.-
San Pellegrino	75 cl	8.00
Sirop à l'eau	30 cl	2.50
Diabolo grenadine	30 cl	4.50

Sodas

Coca-Cola	33 cl	5.20
Coca-Cola zéro	33 cl	5.20
Coca-Cola light	33 cl	5.20
Coca-Cola life	33 cl	5.20
Perrier	33 cl	5.20
Sanbitter Rouge	20 cl	4.-
Crodino	20 cl	4.-
Aranciata San Pellegrino	20 cl	4.-
Chinotto San Pellegrino	20 cl	4.-
Sprite	30 cl	4.50
Sprite	50 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	4.50
Red Bull	25 cl	6.90

Bières à la pression

Feldschlösschen	25 cl	3.90
Feldschlösschen	50 cl	7.50
Feldschlösschen Amber	25cl	4.50
Feldschlösschen Amber	50 cl	7.50
1664 Blanche	25 cl	5.-
1664 Blanche	50 cl	8.50

Bières à la bouteille

Feldschlösschen sans alcool	33 cl	6.-
Peroni Nastro Azzurro	35 cl	7.-



Sélection des vins au verre

Pétillants

Prosecco Martini	10.-
Laurent-Perrier	17.-

Blancs

Château Pictet-Lullin AOC 2014	5.60
<i>Chasselas, Dully, Aubonne</i>	
Les Mariés IGP 2014	4.80
<i>Sauvignon Blanc, Domaine la Baume, Pays d'OC</i>	
Pinot Grigio 2014	5.30
<i>Chardonnay, Tenuta Eméra, Puglia</i>	
Chardonnay IGT 2014	4.80
<i>Chardonnay, Tenute Eméra, Puglia</i>	

Rosés

Côtes-de-Provence	3.90
<i>Les Lavandes, Château de Guiranne</i>	50cl 18.50
Petit Bonheurs Rosé 2013	5.80
<i>Syrah, Allegria, Coteaux du Languedoc, Pézenas</i>	

Rouges

La fille sans cœur 2012	50 cl 25.-
<i>Gamaret, Féchy, La Côte</i>	
Nero d'Avola IGP 2014	4.80
<i>Nero d'avola, Terre di Giumara, Caruso & Minni, Sicilia</i>	
Chianti Il Léo 2012	6.80
<i>Chianti Superiore, Ruffino, Toscana</i>	
Primitivo Eméra IGT 2014	5.60
<i>Primitivo, Tenuta Eméra, IGT, Puglia</i>	

G

Gina
RISTORANTE

Disposez des espaces chaleureux du Gina Ristorante, en privatif ou semi-privatif de 10 à 200 personnes. Salon, salle à manger et terrasse vous permettent d'organiser tous types de manifestations, telles que cocktails dînatoires, mariages, soirées d'entreprises, fêtes de famille ou présentations de produits.

EPFL Les Arcades | route Louis-Faure 8c | 1024 Ecublens | 021 691 01 33
ciao@gina-ristorente.ch | www.gina-ristorante.ch



Pétillants

Prosecco Martini	10.00
Laurent-Perrier	17.00

Blanc

Château Pictet-Lullin AOC 2014	5.60
<i>Chasselas, Dully, Aubonne</i>	
Les Mariés IGP 2014	4.80
<i>Sauvignon Blanc, Domaine la Baume, Pays d'OC</i>	
Pinot Grigio 2013	5.30
<i>Pinot Grigio AOC, Az. Agricola La Jara, Treviso, Venezia</i>	
Chardonnay IGT 2014	4.80
<i>Chardonnay, Tenute Emera, Puglia</i>	

Rosé

Côtes-de-Provence	50cl 18.50
<i>Les Lavandes, Château de Guiranne</i>	
Domaine Saint Cyriaque 2013 AOC	4.60
<i>Assemblage cépages nobles, Coteaux varois en Provence</i>	

Rouge

La fille sans cœur 2012	50 cl 25.00
<i>Gamaret, Féchy, La Côte</i>	
Nero d'Avola IGP 2013	4.80
<i>Nero d'avola, Terre di Giumara, Caruso & Minni, Sicilia</i>	
Chianti « Il Léo » 2012	6.80
<i>Chianti Superiore, Ruffino, Toscana</i>	
Primitivo Eméra IGT 2014	5.60
<i>Primitivo, Tenuta Eméra, IGT, Puglia</i>	

