Ecrit par Echo du Mardi le 3 mars 2020

L'épicerie de Ginette



'Ginette et Marcel' est devenu 'l'Épicerie de Ginette'. Le concept n'a pas changé et on y va toujours pour manger des tartines à l'ancienne dans le décor vintage d'un bistrot français des années 1940/50. La déco est travaillée dans le détail du sol au plafond, du comptoir aux réclames d'époque qui figurent sur les murs. Aux beaux jours, on privilégie la terrasse sous les platanes près de la fontaine des Corps-Saints. La carte fait donc l'éloge de la tartine : les grandes tranches de pain épaisses et légèrement dorées accueillent des garnitures généreuses et goûteuses, froides ou chaudes selon la saison : chèvre frais et thym ; anchois mariné, tomate et ail ; Brie de Meaux, noix et miel d'acacia ; Fourme d'Ambert et pruneaux ; 3 fromages et poire… avec une petite salade, c'est parfait. En attendant sa tartine, on partage une planchette de charcuterie ou de fromage. En dessert, verrines, gâteaux ou tartes vous font de l'oeil. L'après- midi, on s'y retrouve pour boire un bol de la chicorée Leroux ou un thé 'Mariages Frères'. Les

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 3 mars 2020

formules à emporter se commandent au comptoir ou via Deliveroo.fr. L'Épicerie de Ginette essaime son concept et ses tartines à travers l'Hexagone à Lyon, Rennes et Nantes. Ouvert tous les jours à partir de 11h et le soir jusqu´à 23h30. Vin au verre. Tartines de 4,60€ à 9,90€. Bol de salade : 2,50€. Soupe du marché : 4,50€ ; Planchettes 6,10€. Desserts à partir de 2,50€.

L'Epicerie de Ginette, tartinerie. 25, place des Corps-Saints. Avignon. 04 90 85 58 70.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !