



LA CARTE



CHEZ GAÉE, VENEZ DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX HORIZONS GOURMANDS !

Sous la direction de notre Chef, GAÉE propose une partition culinaire qui incarne l'essence même de la cuisine contemporaine.

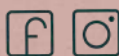
Cette carte innovante valorise notre région, mariant subtilement les ingrédients frais et locaux.

Plongez dans l'univers de GAÉE, l'adresse bistronomique de La Rochelle. Tirant son nom de l'imaginaire de notre chef, GAÉE incarne la représentation d'une déesse des fonds marins. Un hommage sincère à la nature, à l'océan et à tous les délicieux trésors qu'il nous offre.

C'est ainsi que ce lieu est devenu plus qu'un simple restaurant : une célébration de l'océan et plus largement de la nature et de sa générosité. Au fil du temps GAÉE est devenu synonyme de qualité, d'inspiration, de raffinement et d'un profond respect pour tous les trésors culinaires que nous dénichons autour de nous.

Laissez GAÉE vous faire vivre une expérience unique, pour un voyage des sens extraordinaire.

OUVREZ VOS HORIZONS
& SUIVEZ-NOUS :




@restaurant.gae



Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euros, taxes and service included

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / Free carafe or glass of water on request


 Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio
100% organic products or products containing at least 95% organic agricultural products

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation





LES ENTRÉES



La Truite , en chair et en œufs, condiment concombre, combava	13 €
Le Bar , en fines tranches, baies roses, sorbet basilic citron	12 €
L'Asperge verte et blanche, nori, ail noir, siphon agrumes	12 €
Le Champignon , en raviole, Gorgonzola, lentins des chênes, noix caramélisées	11 €
La Blonde d'Aquitaine 70 gr, fines tranches de bœuf, laquage thaï, pickles, condiment carotte, gingembre 	13 €



LES PLATS

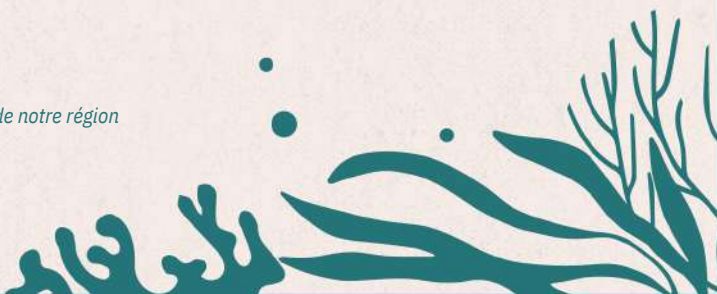
L'Agneau 140 gr, épaule confite, houmous de mogettes, légumes primeurs, grué cacao	27 €
Le Gnocchi , Ossau Iraty, Pecorino, dukkah	21 €
Le Filet 180 gr, bœuf d'Aquitaine, jazzy rôti, serpolet, jus de viande acidulé 	30 €
Le Maigre , rôti, collection de carottes, émulsion Amaretto 	26 €
L'Octopus , à la plancha, risotto d'épeautre bio, fumet de homard	33 €
La Lotte , rôti, céleri fumé, vanille, coco, huiles aux herbes	28 €

LES DESSERTS

Le Plateau de Fromages affinés par notre maitre fromager l'Epicurium	13 €
Le Paris - La Rochelle , diplomate, praliné noisette, gelée cognac 	12 €
Le Tira'GAEE , crémeux, gourmand	11 €
La Transatlantique , ananas Victoria, sorbet coco fumée	11 €
La Ruche , feuilleté glacé, crème vanille Bourbon, miel de pays, sarrasin 	11 €
Glace et sorbets GAEE, turbinés sur place au fil des saisons	9 €





* Pour confectionner ce plat, nous utilisons un ou des produits de notre région





À L'ABORDAGE LES CHAMPAGNES

	 12,5cl	 37,5cl	 75cl
Champagne Tsarine, Premium Brut	10€		60€
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	12€	38€	78€
Laurent Perrier Brut, Millésimé 2012			110€
Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 			105€
Besserat de Bellefon, Cuvée Rosé Brut		48€	98€

LES APÉRITIFS

Vermouth - Blanc ou rouge, Distillerie Vrignaud - 6cl	5€	Campari - 6cl	5€
Pastis - Du Pertuis, Ile de Ré, blanc et bleu - 4cl	6€	Porto - Rouge ou blanc,	6€
Suze - 6cl	5€	Graham's Fine Tawny - 6cl	6€
Apérol - 6cl	5€	Saint Raphaël - Rouge - 6cl	6€
Guignette - De la Rochelle, rouge ou jaune - 33cl 	5€	Kir au Bourgogne blanc - Crème de la	7€
Trouspernette - De Vendée Vrignaud - 6cl	6€	maison Cartron, cassis de bourgogne	
Lillet - Rouge ou blanc - 6cl	5€	mûre, pêche ou framboise - 15cl	
Pineau - Des Charentes Normandin Mercier,	6€	Spritz Apérol - 15cl	8,5€
rouge ou blanc - 6cl 			

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

Affligem blonde

Heineken

LES BIÈRES BOUTEILLES - 33cl

Mort Subite Kriek Lambic - Acidulée et fruitée à la cerise Desperados original - Notes d'agrumes et arômes de tequila

Pour faire la fête sans alcool !

Heineken 0.0 - Fruitée et désaltérante

Desperados virgin 0.0 - Notes d'agrumes et citron

LES BIÈRES LOCALES

Venez découvrir notre sélection de bières locales et artisanales toute l'année !


La Beun'aise Made In La Rochelle - 33cl 6,50€

La Blonde - Rafraîchissante et florale

La Brune - Notes torrifiées et gourmandes

L'Ambrée - Robe cuivrée et touche d'amertume

La Blanche - Notes d'agrumes et de coriandre

Brasseurs Cueilleurs - La Plouf bio  7,50€
de Charente-Maritime - 33cl

La Planche - Blanche, gingembre frais et dynamisant

La Bronzette - Ambrée, notes de Cognac

La Claire Brut d'Huître - Iodée et acidulée

CIDRE

Cidre bio - "SASSY" de Normandie - 33cl 

7€



LES COCKTAILS

avec alcool

- Apricot Blossom** - mousseux, floral, fruité - 15cl 12€
Mr Gin, Liqueur de verveine Disent-elles, Fleur de Sureau, Citron jaune, Purée d'abricot, Super foam
- Kumomo** - doux, aérien, floral - 15cl 12€
Saké Wakaze, Sirop d'Umeshu, Jasmin Gazéifié, Purée de pêche, Emulsion Fruité
- Remolacha Margarita** - frais, herbacé, fruité - 10cl 14€
Tequila Cazadores, Betterave, Agave, Crème de mûre, Chartreuse verte, Citron vert
- Coco Melon Daiquiri** - gourmand, fruité, puissant - 9cl 12€
Liqueur de Melon maison, 3 Rivières Fat Washed Coco, Citron Vert
- BFB (Basilic, Fraise, Balsamique)** - boisé, acidulé, frais - 13cl 14€
Lillet rouge infusé aux queues de fraises, Hennessy VS, Shrub de Basilics, Fraises et Balsamiques gazéifiées
- Gold & Famous (cocktail clarifié)** - herbacé, fumé, rond - 9cl 13€
Mezcal Herencia de Sanchez, Pimm's, Crème de framboise, Bénédictine, Chartreuse jaune, Citron Vert, Lait

LES MOCKTAILS

sans alcool



- Bloom** - rafraîchissant, floral et fruité - 14cl 9€
Cold brew thé sud-africain, Optimae Babylon, sirop hibiscus, citron jaune
- Le saisonnier** - 12cl 8€
"Le Saisonnier" est une création originale qui s'adapte aux produits et à la saison
- Rio Limonada** - granité, rafraîchissant, tropical - 15cl 7€
Citron Vert, Crème de Coco, Sirop de Vanille
- Mo'ritime** - fruité, mielleux, pétillant - 12cl 8€
Sirop de Miel, Menthes Fraîches, Purée de Pêche, Verjus, Eau Gazeuse
- Et tous les cocktails classiques** 11€
Old fashioned, Negroni, Espresso Martini...



Tout nos cocktails sont réalisés à partir de produits fait maison, de saison et dans une démarche 0 déchet en utilisant un maximum de local et de Bio.

LES SOFTS

LES SODAS

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca Cherry - 33cl 5€
- Schweppes Indian tonic ou Agrum - 25cl 4,5€
- Fuze tea Pêche, Orangina, Fanta orange, Sprite - 25cl 4,5€
- Mona bio - Pétillant pomme ou citron vert - 25cl  5€
- DuMatos - Citron gingembre ou bergamote orange - 33cl  5€

EAUX MINÉRALES

plates & gazeuses 50cl 1L

- Vittel 4€ 4,5€
- San Pellegrino 4€ 6€
- Perrier 33cl 4€ 6€


Abatilles Plate - 75cl 6€

L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl

Aquachiar gazeuse

Micro filtrée et embouteillée par nos soins

NECTARS & JUS DE FRUITS

- Jus et Nectar de la Maison Meuneau bio - 25cl  5,5€
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Fraise Framboise ou Tomate

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "MAISON MERLING"  
Torréfacteur Rochelais

- Espresso, Ristretto, Décafeiné 2,8€
- Double espresso 5€
- Cappuccino 5€

LATTES

- Latte Macchiato 6€
- Chocolat bio  4€
- Commerce Équitable Monbana

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS BIO

Thés noirs

Breakfast Tea, Earl Grey Queen Blend, Golden Darjeeling


5€

Thés verts

Thé Vert à la menthe, Sencha Yama, Détox Brésil, Détox Sud-Africaine

Infusions

Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger

 *Ce produit est issu de notre région
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request