



GAÉE
HORIZON GOURMAND

LA CARTE



CHEZ GAÉE, VENEZ DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX HORIZONS GOURMANDS !

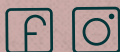
Sous la direction du talentueux Chef Olivier Pariaud et co-signé par l'emblématique Chef Pierre Chomet, Gaée propose une partition culinaire qui incarne l'essence même de la cuisine contemporaine. Ce duo de passionnés a conçu une carte innovante qui valorise notre région, mariant subtilement les ingrédients 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'ils offrent.

C'est ainsi que ce lieu est devenu plus qu'un simple restaurant : une célébration de l'océan et plus largement de la nature, de sa générosité et des personnes qui l'ont rendue possible. 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.gaee



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

création : hellosmaak.com



LES ENTRÉES

Salade Caesar, légumes pickles, tonnato	12€
Cœur de bœuf, siphon mozzarella, sorbet céleri	12€
Œuf parfait 64°C, huîtres, jambon de pays 	10€
Maquereaux à la flamme, betterave fumée, chèvre et raifort	13€
Crudo de gambas, chantilly d'avocat, condiment citron brûlé	14€



LES PLATS

Dos de cabillaud, miso, fenouil, épinards	24€
Poitrine de cochon laquée, soja gingembre, écrasé de pommes de terre	22€
Bar à l'unilatérale, purée d'archichauts, olives Kalamata	23€
Tom kha kai, moules de bouchot 	21€
Linguines, courgettes Violon, citron confit	17€
Filet de bœuf 190gr, béarnaise maraîchère, grenailles au Nori 	29€

LES DESSERTS

Plateau de fromages de l'Épicurium 	12€
Sablé breton, crème légère, baies rose, fraises	11€
Fruits frais de notre maraîcher, sorbet citron vert et basilic	10€
Gaée passion, granité rhum, espuma coco	12€
Crèmeux chocolat fumé, glace sarrasin, gruë de cacao	12€
Nos glaces et sorbets maison	9€



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





À L'ABORDAGE LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine, Premium Brut

Laurent Perrier, La Cuvée Brut

Laurent Perrier Brut, Millésimé 2012

Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 

Besserat de Bellefon, Cuvée Rosé Brut

		
12,5cl	37,5cl	75cl
10€		60€
12€	38€	78€
		110€
		105€
	30€	98€

LES APÉRITIFS

Vermouth - Blanc ou rouge, Distillerie Vrignaud - 2cl	5€	Campari - 6cl	5€
Pastis - Du Pertuis, Ile de Ré, blanc et bleu - 4cl	6€	Porto - Rouge ou blanc,	6€
Suze - 4cl	5€	Graham's Fine Tawny - 6cl	
Apérol - 4cl	5€	Saint Raphaël - Rouge - 6cl	6€
Guignette - De la Rochelle, rouge ou jaune - 6cl 	5€	Kir au Bourgogne blanc - Crème de la	7€
Trouspinette - 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 Witte Lambic - Rafrachissante et acidulé

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

	
25cl	50cl
4,5€	8€
4,5€	7,5€

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 - Rafrachissante et florale

La Brune - Notes torréfiées 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 Frisquette IPA - Nez boisé, arôme citronné

La Claire Brut d'Huître - Iodée et acidulée

CIDRE

Cidre bio - "SASSY" de Normandie - 33cl 

7€



LES COCKTAILS

avec alcool - 14€

Mojito de Gaée - Le classique, façon locale - 16cl
Cognac, vieux Pineau maison, cidre, verjus, feuilles de menthe

Ginger Lover - Parfumé et Harmonieux - 16cl
Vodka infusé à l'hibiscus, ginger beer, baies roses, citron vert

Flower Smash - Floral et herbacé - 16cl
Gin, sirop de fleurs de sureau, feuilles de basilic, eau gazeuse, citron jaune



LES MOCKTAILS

sans alcool - 10€

No Waste Limonade - Pétillante légèreté - 21cl
Sirop de canne à sucre, citron jaune, eau gazeuse

No Spritz - La Dolce Vita - 16cl
Optimae Atlantis, orange spritz, sirop de pastèque, verjus, eau gazeuse

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€

NECTARS & JUS DE FRUITS

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

EAUX MINÉRALES

- plates & gazeuses

- 50cl - 1L

Vittel	4€	4,5€
San Pellegrino	4€	6€
Abatilles Plate - 75cl		6€
Perrier - 33cl		4€
L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl		3€
Aquachiar gazeuse - Micro filtrée et embouteillée par nos soins		

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "MAISON MERLING"

Torréfacteur Rochelais

Expresso, Ristretto, Décafeiné	2,8€
Double expresso	5€
Cappuccino	5€

LATTES

Latte Macchiato	6€
Café latte	4€
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, Sancha 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