



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.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

création : hellosmaak.com



LES ENTRÉES

Risotto de chou-fleur, poutargue, sarrasin	12€
Velouté de châtaignes, céleri confit, dashi	12€
Tartare de bœuf, cresson, anchois, parmesan	13€
Œuf parfait 64°C, huîtres, jambon de pays 	10€
Maquereaux à la flamme, chantilly d'avocat, condiment citron brûlé	13€



LES PLATS

Paleron de veau braisé, galette de riz croustillante	25€
Lieu jaune, houmous, coquillages, curcuma	24€
Saint-Jacques, butternut, tétragone	27€
Ravioles, truffe d'été et tartuffata	21€
Tom kha kai, moules de bouchot 	21€
Filet de bœuf 190gr, béarnaise maraîchère, grenailles au Nori 	30€

LES DESSERTS

Gaée Blanc	12€
Pomme miso, crème crue	11€
Riz au lait de coco, mangue	10€
Crèmeux chocolat fumé, glace sarrasin, grué de cacao	12€
Nos glaces et sorbets maison	9€
Plateau de fromages de l'Épicurium 	13€



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

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	 25cl	 50cl
Affligem blonde	4,5€	8€
Heineken	4,5€	7,5€

LES BIÈRES BOUTEILLES - 33cl

Mort Subite Kriek Lambic - <i>Acidulée et fruitée à la cerise</i>	7€
Desperados original - <i>Notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	7€

Pour faire la fête sans alcool !

Heineken 0.0 - <i>Fruitée et désaltérante</i>	4,8€
Desperados virgin 0.0 - <i>Notes d'agrumes et citron</i>	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 - <i>Rafraîchissante et florale</i>	
La Brune - <i>Notes torréfiées et gourmandes</i>	
L'Ambrée - <i>Robe cuivrée et touche d'amertume</i>	
La Blanche - <i>Notes d'agrumes et de coriandre</i>	

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

La Planche - <i>Blanche, gingembre frais et dynamisant</i>
La Bronzette - <i>Ambrée, notes de Cognac</i>
La Frisquette IPA - <i>Nez boisé, arôme citronné</i>
La Claire Brut d'Huître - <i>Iodée et acidulée</i>

CIDRE

Cidre bio - "SASSY" de Normandie - 33cl 	7€
---	----



LES COCKTAILS

avec alcool - 14€

Nashi - Florale, Fruité et Rafrâchissant - 15cl

Saké, Cordiale de pomme, poire, citron jaune, eau gazeuse

Ocean Sour - Local, Aromatique et note Marine - 9cl

Gin infusé spiruline, sirop de maceron, verjus, emulsion

Gaï Tai - Fruité, Gourmand et Puissant - 13cl

Blend de Rhum, amaretto, ananas, cointreau, citron vert, Bitters tonka

Pomone Garden - Frais, Fruité et Boisé - 15cl

Soda orange maison, Bitters orange, verjus, bourbon whiskey

Dressed & Famous - Fumé, Puissant et Amère - 9cl

Mezcal, Chartreuse jaune, Suze, pamplemousse

Chestnut'ini - Saisonnier, Onctueux et Gourmand - 15cl

Châtaigne, cacao, Cold brew café, vodka



LES MOCKTAILS

sans alcool - 10€

Mandela - Rafrâchissant, Florale et Fruité - 15cl

Cold brew thé sud-africain, Optimae Babylon, sirop hibiscus, citron jaune

Garden Mule - Herbacé, Frais et Relevé - 15cl

Sirop romarin, Optimae Atlantis, citron vert, ginger beer

Verger du Gaée - Fruité, Rafrâchissant et Aromatique - 15cl

Cordial de Pommes, verjus, menthes, jus de pomme, eau gazeuse

Le Pétillant - Saisonnier, Fruité et Acidulé - 15cl

Soda d'orange maison, Nona, pamplemousse, citron jaune

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 - 50cl - 1L

- plates & gazeuses

Vittel 4€ 4,5€

San Pellegrino 4€ 6€

Perrier - 33cl : 4€ 6€

Abatilles Plate - 75cl 6€

L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl 3€

Aquachiaro 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€

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

