



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 bistrannique 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

- Le Foie gras de canard**, mi-cuit du Sud-Ouest, réduction de Baume de Bouteville, chutney de mangue, pain d'épices toasté maison 18 €
- L'Huître N°3**, de l'île de Ré, pochée au vin blanc, crémeux de poireaux, cerfeuil 13 €
- L'Escargot**, vol-au-vent, flambé au pineau des Charentes, persillade, harissa tomatée 15 €
- Le Tourteau**, émietté, radis noir, pomme Granny, tuile aux algues et faisselle acidulée 14 €
- Le Topinambour**, en velouté, shiitakés, œuf mollet bio, huile à la truffe, oignons rouges 13 €



## LES PLATS

- La St Jacques**, noix snackées, chèvre frais du Poitou, curcuma, fenouil rôti, crumble sarrasin 29 €
- Le Homard**, 1/2 homard Breton, bisque, linguines à l'encre de seiche, épinards, châtaignes 33 €
- Le Lieu jaune**, à la plancha, collection de carottes rôties au cumin, riz sauvage 26 €
- Le Lapin**, râble farci au porc et au veau, fruits secs, semoule et légumes d'hiver, zaatar 27 €
- L'Agneau**, gigot du Poitou fermier en croûte, chips de patates douces, salsifis, jus d'agneau 30 €
- Le Potimarron**, rôti, mélange épicé, yaourt grec acidulé, panais, choux kale, pois chiches 20 €
- Le Chou-fleur**, rôti au paprika fumé, miel, houmous de cresson, légumes croquants, grenade 17 €

## LES DESSERTS

- Le Plateau de Fromages**, affinés par notre maître fromager l'Épicurium 13 €
- Le Riz au lait**, mousse de riz au lait, miel monté, pollen 12 €
- Les Agrumes**, frais et confits, sorbet kalamansi, crémeux yuzu, pomelos orange 13 €
- Le Kouign-amann**, crème au lait ribot, glace caramel beurre salé, tuile aux amandes 11 €
- L'audacieux chocolat**, mousse chocolat, glace sésame noir, crème glacée au chocolat 14 €
- Le Nougat glacé**, coing, cerise amarena, kumquat, tartare de fruits, angélique 12 €
- Glaces et sorbets du GAÉE**, faits maison, et toppings 9 €





## À L'ABORDAGE LES CHAMPAGNES

	 12,5cl	 37,5cl	 75cl
Champagne Tsarine, Premium Brut	11€		66€
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	14€	48€	89€
Laurent Perrier Brut, Millésimé 2012			120€
Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 			105€
Besserat de Bellefon, Cuvée Rosé Brut			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, Graham's Fine Tawny - 6cl	6€
Suze - 6cl	5€	Saint-Raphaël - Rouge - 6cl	6€
Apérol - 6cl	5€	Kir au Bourgogne blanc - Crème de la maison Cartron, cassis de bourgogne mûre, pêche ou framboise - 15cl	7€
Guignette - De la Rochelle, rouge ou jaune - 33cl	5€	Spritz Apérol - 15cl	8,5€
Trouspernette - De Vendée Vrignaud - 6cl	6€		
Lillet - Rouge ou blanc - 6cl	5€		
Pineau - Des Charentes Normandin Mercier, rouge ou blanc - 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 - Acidulée et fruitée, à la cerise	7€
Desperados original - Notes d'agrumes et arômes de tequila	7€

### Pour faire la fête sans alcool !

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

### CIDRE

APPIE Brut - 33cl	7€
-------------------	----



## LES COCKTAILS

*avec alcool*

**Amandine** (clarifié au lait) - gourmand, automnal, fruité - 9cl 12€

*Christian Drouin sélection, purée de poire Ponthier, orgeat d'amande, Amaretto Disaronno, Eau de vie de Poire Cartron*

**Orizaba- fumé, herbacé, effervescent** - 15cl 15€

*Tequila Altos Blanco 100% agave, soda d'aiguille de pins, Génépi des pères Chartreux, Citron jaune, agave*

**Citrus Sour** - frais, acidulé, aérien - 20cl 14€

*Gin Citadelle, sherbet mandarine/poivre pamplemousse, Deljoy, Super foam, Purée d'orange sanguine Ponthier, citron jaune*

**森 Mori** - umami, puissant, forestier - 7cl 16€

*Akashi infusé au Shimeji brun, sirop d'érable, bitters noix, solution Umami, Monkey shoulder, sauce soja*

**Pops!** - onctueux, gourmand, savoureux - Chaud ou froid - 20cl 12€

*Cognac Godet N°1, Liqueur de caramel fleur de sel, Horchata, sirop de riz soufflé, Emulsion automnale*

**Chukwa'** (clarifié au lait) - vivacité, chocolaté, puissant - 10cl 14€

*Rhum 3 rivières Fat Washed chocolat blanc, sirop chocolat au lait, liqueur chocolat noir amère, tincture piment chipotle, plantation overproof, citron vert*

## LES COCKTAILS

*sans alcool*

**Red Hawk** - frais, acidulé, mousseux - 14cl 10€

*Nona spritz, sherbet mandarine/poivre pamplemousse, super foam, citron jaune, purée d'orange sanguine ponthier*

**Le Saisonnier** - 15cl 7€

*"Le Saisonnier" est une création originale qui s'adapte aux produits et à la saison*

**Pear & Love** - fumé, herbacé, fruité - 15cl 9€

*Cold brew thé noir fumé au bois de pins, sirop de noix, purée de poire ponthier, Optimae Babylone*

**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 zéro 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

Aquachiarra gazeuse

*Micro filtrée et embouteillée par nos soins*

### NECTARS & JUS DE FRUITS

Jus et Nectar de la Maison Meneau bio - 25cl  5,5€

*Pomme, Orange, Ananas, Abricot,*

*Fraise Framboise ou tomate*

## 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, Sencha Yama, Détox Brésil, Détox Sud-Africaine*

### Infusions

*Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger*

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

*Free carafe or glass of water on request*

 \* Ce produit est issu d'agriculture biologique