

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





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	
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 maraicher, sorbet citron vert et basilic	10€
Gaée passion, granité rhum, espuma coco	12€
Crémeux chocolat fumé, glace sarrasin, grué de cacao	12€
Nos glaces et sorbets maison	9€





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



LES APÉRITIFS

1				
	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€		
	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, rouge ou blanc - 6cl	6€	Spritz Apérol - 15cl	8,5€

LES BIÈRES

LES PRESSIONS	25cl	50cl
Affligem blonde	4,5€	8€
Heineken	4,5€	7,5€
LES BIÈRES BOUTEILLES - 33cl		

Mort Subite Witte Lambic - Rafraichissante et acidulé 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

Brasseurs Cueilleurs - La Plouf bio 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

7,50€



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 ctron vert - 25cl 5€
DuMatos - Citron gingembre ou bergamote orange - 33cl 5€

NECTARS & JUS DE FRUITS

EAUX MINÉRALES - plates & gazeuses	- 50cl	- 1L
Vittel	4€	4,5€
San Pellegrino	4€	6€
Abatilles Plate - 75cl Perrier - 33cl		6€ 4€
L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl Aquachiara gazeuse - Micro filt et embouteillée par nos soins	rée	3€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "MAISON MERLING"		LATTES	
Torréfacteur Rochelais		Latte Macchiatto	6€
Expresso, Ristretto, Décafeiné	2,8€	Café latte	4€
Double expresso	5€	Chocolat bio	4€
Cappuccino	5€	- Commerce Équitable Monbana 🧸	

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS BIO

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





