




LA CARTE BAR



FOOD BAR LA CARTE SNACKING


DE 14h A 22h

TARTINABLES

- Choix de tartinables de la conserverie Maison Marthe  9€
Ile d'Oléron, port de la Cotinière
- Rillettes de sardine au citron, olives et tomates confites
- Tartinable de Bar au fenouil
- Grillon Charentais (épaule et poitrine de porc)
- Tartinable végétale de tomate rôtie au chèvre et basilic



L'ASSIETTE D'HUITRES 13€ / 18€ / 25€

- Huitres de Marennes Oléron de la Maison Lambert (n°3) x6 / x9 / x12 
Vinaigre de Kalamansi, beurre d'algues, pickles

LES PLANCHES

Planche pour 2 personnes





- Planche Terre (charcuteries) 23€
- Planche Mer (huîtres, sardines etc) 20€
- Planche Mixte (charcuterie & fromage) 23€
- Dessert suggestion du jour 9€

À déguster seul ou à partager, au bar ou en terrasse lounge

 * Ce produit est issu 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 artisanal Vrignaud ou Martini - Blanc ou rouge - 6cl	5€
Pastis de Vendée Vrignaud - 4cl	6€
Suze - 6cl	5€
Apérol - 6cl	5€
Guignette - De La Rochelle, rouge ou jaune - 33cl 	5€
Trouspernette - De Vendée Vrignaud - 6cl	6€
Lillet - Rouge ou blanc - 6cl	5€
Pineau - Des Charentes Normandin Mercier, rouge ou blanc - 6cl 	6€
Campari - 6cl	5€
Porto - Rouge ou blanc, Graham's Fine Tawny - 6cl	6€
Saint Raphaël - Rouge - 6cl	6€
Kir au Bourgogne blanc - Crème de la maison Cartron, cassis de Bourgogne, mûre, pêche ou framboise - 15cl	7€
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 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

La Blonde - Rafraîchissante et florale	6,5€
--	------

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 Plouf bio de Charente-Maritime	7,5€
-----------------------------------	------

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€
---	----

 * Ce produit est issu de notre région

 * Ce produit est issu d'agriculture biologique



NOS COCKTAILS CRÉATIONS

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 gazéifiés
- Gold & Famous** (cocktail clarifié) - herbacé, fumé, rond - 9cl 13€
Mezcal Herencia de Sanchez, Pimm's, Crème de framboise, Bénédictine, Chartreuse jaune, Citron Vert, Lait

NOS MOCKTAILS CRÉATIONS

Sans alcool

- Bloom** - rafraîchissant, floral et fruité - 14cl 9€
Cold brew thé sud-africain, Optimaé 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

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


Et tous les cocktails classiques 11€
Old fashioned, Negroni, Espresso Martini...

LES SPIRITUEUX

Supplément cocktail 5 €, Fever-Tree Méditerranéen 3€, Soft 2 €

LES RHUMS - 4cl

- Appleton Estate 12 ans - Jamaïque 14€
Savanna Le Must - La Réunion 14€
Trois Rivières VSOP - Martinique 14€
Plantation Overproff 69% - Caraïbes 14€
Zacapa 23 ans - Guatemala 14€
Hédone Rhum Vieux bio - Charentes  10€
Havana Club Anejo Especial - Cuba 8€
Havana Club 3 ans - Cuba 8€
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans - Venezuela 12€
Don Papa Baroko - Philippines 12€
Cachaca Leblon - Brésil 9€

 * Ce produit est issu d'agriculture biologique





LES WHISKIES - 4cl

WHISKY JAPONAIS

Akashi - Japon	12€
Nikka From the Barrel - Japon	15€

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew - Irlande	8€
-------------------------	----


SCOTCH WHISKY

Aberlour 10 ans Forest Reserve - Écosse, Speyside	12€
Glenlivet 18 ans - Écosse, Speyside	21€
Lagavulin 16 ans - Écosse, Islay	18€
Glenkinchie 12 ans - Écosse, Lowlands	12€
Glenmorangie Signet - Écosse, Highlands	25€
Talisker Port Ruighe - Écosse, Highlands-skye	10€
Chivas Regal 18 ans - Écosse	14€
Whiskie J&B rare - Écosse	8€
Monkey Shoulder - Écosse	9€
Haig Club - Écosse	10€

AMERICAN WHISKEY

Bullet Rye Bourbon - États-Unis, Kentucky	9€
Woodford Reserve - États-Unis, Kentucky	12€
Four Roses Bourbon - États-Unis, Kentucky	8€
Jack Daniel's N°7 - États-Unis, Tennessee	7€

WHISKY FRANÇAIS




Armorik Classic bio - France, Bretagne 	12€
Armorik 12 ans Sherry Single Cask Conquête - France, Bretagne	22€
Bellevoe Noir Blended Malt Whisky - France, Charente	16€
Bellevoe Bleu Blended Malt Whisky - France, Charente	12€
Bellevoe Prune Blended Malt Whisky - France, Charente	16€

SAKE FRANÇAIS - 6cl

Wakaze classic - Camargue	7€
---------------------------	----

Supplément cocktail 5€, Fever-Tree Méditerranéen 3€, Soft 2 €

LES GINS - 4cl

Citadelle - France, Poitou-Charentes 	10€
<i>Fragrance voluptueuse d'agrumes, touches de poivre, de muscade et de cannelle</i>	
Monsieur Gin Bio - France, Poitou-Charentes 	11€
<i>Fleur de sureau, verveine</i>	
G'Vine Floraison - France, Poitou-Charentes 	13€
<i>Raisin, gingembre, agrumes et réglisse</i>	
Ahoy - France, Bordeaux	10€
<i>Hibiscus, Pin, mais aussi essences régionales de Piment d'Espelette (AOC)</i>	
Nikka Coffey - Japon	12€
<i>Yuzu, kabosu, amanatsu, shikuwasa et poivre sansho</i>	
Tanqueray n°10 - Écosse, Highlands	9€
<i>Pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts et coriandre</i>	
Hendrick's - Écosse, Lowlands	8€
<i>Concombre, coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron</i>	
Ki No Bi Kyoto - Japon	13€
<i>Alcool de riz, Yuzu jaune, le poivre de sansho et du thé gyokuro de Uji</i>	
Monkey 47 - Allemagne, Baden-wurtemberg	10€
<i>Notes camphrées, épicées, lavande et patchouli</i>	
Gin Mare - Espagne, Catalogne	12€
<i>Thym, basilic, romarin et surtout arbequina</i>	

 * Ce produit est issu de notre région

 * Ce produit est issu d'agriculture biologique





LES SPIRITUEUX

Supplément cocktail 5€, Fever-Tree Méditerranéen 3€, Soft 2 €

TEQUILA & MEZCAL - 4cl

Cazadores	8€
Patron Silver	12€
Patron Anejo	16€
Don Julio Anejo 1942	25€
Jose Cuervo	10€
Mezcal Herencia de Sanchez	14€

VODKA - 4cl

Pyla - France, Aquitaine	12€
Grey Goose - France, Poitou-Charentes	14€
Le Pertuis - France, Ile de Ré	9€
Absolut - Suède, Skane	8€
Ciroc - France, Poitou-Charentes	12€
Nikka Co ey - Japon	14€
Rétha Vintage - France, Ile de Ré	10€

LES DIGESTIFS

Supplément Soft 2 €



COGNACS & ARMAGNACS - 4cl

Cognac Camus, VSOP Borderies	15€
Normandin Mercier Fine de Champagne	15€
Normandin Mercier Grande Champagne, Cuvée 150 ans	32€
Hennessy VS	14€
Hennessy XO	39€
Hennessy Paradis	68€
Martell VSOP	15€
Martell XO	36€
Martell Cordon Bleu	28€
Ferrand La sélection des Anges	38€
Ferrand 32YO Conquête	22€
Godet La Rochelle Organic Gastronomer	18€
Godet Folle Blanche	23€
Remy Martin XO Excellence	42€
Frapin VSOP	15€
Château de Laubade Hors d'Age, Armagnac	12€
XO Oléron	13€

CALVADOS - 4cl

Christian Drouin	10€
Sassy XO	12€
Christian Drouin 18 ans Hors d'Age - Pays d'Auge	18€

EAUX DE VIES - 4cl

Poire Williams Cartron	12€
Mirabelle Cartron	12€
Brandy Saint-Rémy	12€

LIQUEURS - 6cl

Cointreau - France, Saint Aubin - Écorces d'oranges	8€
Get 27 - France, Rhône - Menthe	8€
St-Germain - France, Bourgogne - Sureau	9€
Amaretto Disaronno - Italie	7€
Chambord - France, Pays de la Loire - Framboise	8€
Italicus - Italie - Agrumes	9€
Mamma Mia - Italie - Limoncello	10€
Baileys' - Irlande - Whisky	7€





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€
<i>Pomme, orange, ananas, abricot, fraise framboise ou tomate</i>	

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		3€
Aquachiar gazeuse - Micro filtrée et embouteillée par nos soins		

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "MAISON MERLING"

<i>Torréfacteur Rochelais</i>	
Expresso, Ristretto, Décaféiné	2,8€
Double expresso	5€
Cappuccino	5€

LATTE

Latte Macchiato	6€
Chocolat bio	4€
<i>Commerce Équitable Monbana</i>	

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS BIO

Thés noirs

Breakfast Tea, Earl Grey Queen Blend, Golden Darjeeling

Thés verts

Thé Vert à la menthe, Sancha Yama, Détox Brésil, Détox Sud Africaine

Infusions

Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger

5€



* Ce produit est issu de notre région



* Ce produit est issu d'agriculture biologique



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 VINS AU VERRE



12,5cl

LES VINS BLANCS

AOP Macôn Lugny - Les Charmes - Lupé Cholet - 2021	9€
AOP Châteauneuf du Pape - Clos de L'Oratoire des Papes - 2022	12€
AOP Côteaux du Layon - Château de Suronde - La Poterie - Vin moelleux - 2022	10€
AOP Pouilly Fumé - Henri Bourgeois - En Travertin - 2022	9€
AOP Maury - Domaine Mas Amiel - Doux Vintage - 2022	9€
AOP Gaillac - Vigné Lourac La Douceur - Blanc Doux - Alain Gayrel - 2022	6€
AOP Viré-Clessé - Maison Champy - 2022	8€
AOP Chablis 1er Cru - Vaucoupins - Domaine Laroche - 2022	10€



12,5cl

LES VINS ROUGES

AOP Beaujolais villages - Domaine du Bois des chênes - Maison Lupé-Cholet - 2022	7€
AOP Côtes du Roussillon - Mas Becha - 2021	8€
AOP Maury - Domaine Mas Amiel Doux Vintage - 2021	9€
AOP Saumur Champigny - Clos des Cordeliers - "Cuvée Tradition" - 2020	6€
AOP Lalande-de-Pomerol "La Croix Romane" - Vignoble Dubard - 2019	9€
AOP Médoc - Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux - 2019	10€
AOP Maury - Domaine Mas Amiel Doux Vintage - 2021	10€
AOP Châteauneuf du Pape - L'âme - Maison Ogier - 2022	



12,5cl

LES VINS ROSÉS

AOP Sancerre - Les Bonnes Bouches - Henri Bourgeois - 2022	8€
AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée prestige - Cru classé - 2022	9€