



**GAÉE**  
HORIZON GOURMAND

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 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'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

<b>Le Minestrone</b> , coquillages, lard fumé, bouillon de légumes, haricots blancs, poireaux	13 €
<b>Le Cabillaud</b> , gravlax au spritz, agrumes, glace au chèvre du Poitou, poivre de Timut	12 €
<b>Le Foie Gras</b> , en croustilles, topinambours, fève tonka, cerfeuil	16 €
<b>Les Champignons</b> , poêlés et fumés, chips de châtaignes, jus corsé	13 €
<b>Le Poireau</b> , grillé, œuf mimosa, condiment truffe, oxalys, pickles d'oignons rouges	12 €



## LES PLATS

<b>Les Langoustines</b> , de nos côtes, flambées au gin, riz vénéré, citron brûlé	29 €
<b>La Daurade</b> , alle vongole, palourdes, fettucine	26 €
<b>La Moqueca</b> , crème de coco, banane plantain, épinards, coriandre, noix de cajou	24 €
<b>Le Risotto d'orge</b> , féta marinée, cumin, origan	19 €
<b>Le Canard</b> , magret du Sud-Ouest, risotto de pépinettes, butternut, jus au thé noir	33 €
<b>Le Veau</b> , tournedos, girolles, purée de patate douce, jus corsé à la sauge	30 €
<b>Le Bœuf qui ne pleure pas</b> , nuoc-mâm, piment, tamarin, pommes allumettes, romarin	29 €

## LES DESSERTS

<b>Le Plateau de Fromages</b> , affinés par notre maître fromager l'Epicurium	13 €
<b>Le Craquant</b> , crème vanille, fruits de saison frais et en sorbet	12 €
<b>Les Babas bien arrangés</b> , rhum, poire infusée à la badiane, crème caramel salé	12 €
<b>Le Sablé sarrasin</b> , crème noisette, glace châtaignes	11 €
<b>Les perles du Japon</b> , tapioca, agrumes, fève tonka, sorbet citron vert, matcha	11 €
<b>Le Chocolat</b> , sphère chocolat noir, poivre de Sichuan, crème café, pop-corn expresso	13 €
<b>Glaces et sorbets GAÉE</b> , faits maison, et toppings	9 €







## 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 - 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

Affligem blonde  
Heineken

	
25cl	50cl
4,5€	8€
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'aïse 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

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

 \* Ce produit est issu de notre région

 \* Ce produit est issu d'agriculture biologique



## LES COCKTAILS

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

## LES MOCKTAILS

sans alcool

- Bloom** - onctueux, fruité, herbacé - 14cl 9€  
Sirop verveine orange, Purée d'abricot, Verjus, Optima Babylone, Super foam
- 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



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 Meuneau bio - 25cl  5,5€  
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Fraise Framboise ou Tomate

## LES BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ " MAISON MERLING "

Torréfacteur Rochelais

- Expresso, Ristretto, Décaféiné 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 de notre région



\* Ce produit est issu d'agriculture biologique