



LA CARTE BAR



FOOD BAR LA CARTE SNACKING

DE 14h A 22h

TARTINABLES

Sélection de tartinables de la Conserverie Maison Marthe <i>Ile d'Oléron, port de la Cotinière</i>	9€
Rillettes de sardines au citron	
Bar au fenouil	
Grillon Charentais	
Tomates rôties au chèvre & basilic	



LES HUITRES

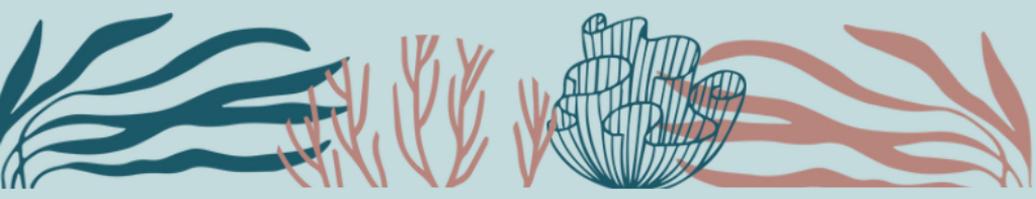
Huitres de Marennes d'Oléron de la maison Lambert n°3 x6/x9/x12 - Au vinaigre de calamansi, beurre d'algues, pickles	13€/18€/25€
---	-------------

LES ASSIETTES

Planche mixte - 2 personnes	19€
Le Foie Gras, en croustilles, topinambours, fève tonka, cerfeuil	16€
Le Cabillaud, gravlax au spritz, agrumes, poivre de Timut	12€
Assiette de jambon cru (120g)	12€
Salade Automnale, tomates cerises, magret de canard fumé, pousses de salade, butternut et féta marinée	18€

LE SUCRÉ

Assiette de fruits frais	8€
Les perles du Japon, tapioca, agrumes, fève tonka, sorbet citron vert, matcha	11€



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			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€
Trouspinette - De Vendée Vrignaud - 6cl	6€
Lillet - Rouge ou blanc - 6cl	5€
Pineau - Des Charentes Normandin Mercier, rouge ou blanc - 6cl	6€
Godet Pineau Vieux XO - 6cl	8€
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

	 25cl	 50cl
LES PRESSIONS		
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€
SANS ALCOOL - 33cl		
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	6,5€
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€
-------------------	----



Ce produit est issu d'agriculture biologique





NOS COCKTAILS CRÉATIONS

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 ☺, Généri 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 ☺, émulsion 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 ☺, teinture piment chipotle ☺, Plantation overproof, citron vert

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

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 aux bois de pins ☺, sirop de noix ☺, purée de poire ponthier, Optimae Babylone

Tous nos cocktails sont réalisés à partir de produits faits maison, de saison, & 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...

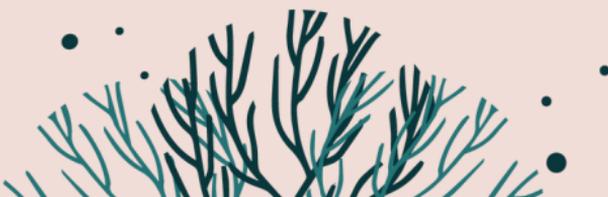
LES SPIRITUEUX

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 Overproof 69% - Caraïbes 14€
Zacapa 23 ans - Guatemala 14€
Hédone Rhum Vieux bio - Charentes  10€
Rhum 3 Rivières - Martinique 8€
VSOP 3 Rivières - Martinique 13€
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€
Fragrance voluptueuse d'agrumes, touches de poivre, muscade et de cannelle	
Monsieur Gin Bio - France, Poitou-Charentes	11€
Fleur de sureau, verveine	
G'Vine Floraison - France, Poitou-Charentes	13€
Raisin, gingembre, agrumes et réglisse	
Ahoy - France, Bordeaux	10€
Hibiscus, Pin, mais aussi essences régionales de Piment d'Espelette (AOC)	
Nikka Coffey - Japon	12€
Yuzu, kabosu, amanatsu, shikuwasa et poivre sansho	
Tanqueray n°10 - Écosse, Highlands	10€
Pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts et coriandre	
Hendrick's - Écosse, Lowlands	10€
Concombre, coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron	
Ki No Bi Kyoto - Japon	13€
Alcool de riz, Yuzu jaune, le poivre de sansho et du thé gyokuro de Uji	
Monkey 47 - Allemagne, Baden-wurtemberg	10€
Notes camphrées, épicées, lavande et patchouli	
Gin Mare - Espagne, Catalogne	12€
Thym, basilic, romarin et surtout arbequina	
Gin Generous - Poitou-Charentes	10€
Un gin savoureux, fruité et floral qui surprend par sa palette aromatique	



 Ce produit est issu d'agriculture biologique



LES SPIRITUEUX

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

TEQUILA & MEZCAL - 4cl

Cazadores	12€
Patron Silver	14€
Patron Anejo	16€
Don Julio Anejo 1942	25€
Olmecca silver	10€
Mezcal Herencia de Sanchez	14€

VODKA - 4cl

Pyla - France, Aquitaine	12€
Grey Goose - France, Poitou-Charentes	14€
Absolut - Suède, Skane	9€
Ciroc - France, Poitou-Charentes	12€
Nikka Coffey - Japon	14€

LES DIGESTIFS

Supplément Soft 2€

COGNACS - 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€
Godet XO Terre	18€
Remy Martin XO Excellence	42€
Frapin VSOP	15€
Frapin Millésimé 1990	25€
XO Oléron	13€
Bisquit & Dubouché XO	15€



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€
Château de Laubade Hors d'Age, Armagnac	12€

LIQUEURS - 6cl

Cointreau - France, Saint Aubin - Écorces d'oranges	8€
Grand Marnier - Cuvée du Centenaire	13€
Grand Marnier	10€
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 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 Côteaoux du Layon - Château de Suronde - La Poterie Vin moelleux - 2022	10€
AOP Sancerre - Henri Bourgeois - 2023	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 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	9€
AOP Châteauneuf du Pape - L'âme - Maison Ogier - 2022	10€



12,5cl

LES VINS ROSÉS

AOP Sancerre - Les Bonnes Bouches Henri Bourgeois - 2022	8€
AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée prestige Cru classé - 2023	9€



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 - <i>Pétillant pomme ou citron vert</i> - 25cl	5€
DuMatos - <i>Citron gingembre ou bergamote orange</i> - 33cl	5€

NECTARS & JUS DE FRUITS

Jus et Nectar de la Maison Meneau bio - 25cl	5,5€
<i>Pomme, orange, ananas, abricot, fraise framboise ou tomate</i>	

EAUX MINÉRALES

Plates & gazeuses

	50cl	1L
Vittel		
San Pellegrino	4€	4,5€
Perrier	4€	6€
	33cl	4€
Abatilles Plate - 75cl		6€
L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl		3€
Aquachiara gazeuse - <i>Micro filtrée et embouteillée par nos soins</i>		

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "MAISON MERLING"

<i>Torréfacteur Rochelais</i>	
Espresso, Ristretto, Décaféiné	2,8€
Double espresso	5€
Cappuccino	5€

LATTE

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

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS BIO

Thés noirs

<i>Breakfast Tea, Earl Grey Queen Blend, Golden Darjeeling</i>	5€
--	----

Thés verts

<i>Thé Vert à la menthe, Sancha Yama, Détox Brésil, Détox Sud Africaine</i>	5€
---	----

Infusions

<i>Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger</i>	5€
--	----

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