



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

Le Foie gras de canard , mi cuit du Sud-Ouest, réduction de Baume de Bouteville, chutney 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 de 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 Choux fleur , rôti au paprika fumé et au 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, pop-corn caramélisé	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 , chantilly chocolat au lait, glace sésame noir, crème glacée au chocolat	14 €
Le Nougat glacé , angélique, coing, cerise amarena, kumquat, pollen, tartare de fruits	12 €
Glaces et sorbets du GAÉE , faits maison, et toppings	9 €





À L'ABORDAGE LES CHAMPAGNES

			
Champagne Tsarine, Premium Brut	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	10€		60€
Laurent Perrier Brut, Millésimé 2012	12€	44€	89€
Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 			110€
Besserat de Bellefon, Cuvée Rosé Brut			105€
			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,	6€
Suze - 6cl	5€	Graham's Fine Tawny - 6cl	6€
Apérol - 6cl	5€	Saint-Raphaël - Rouge - 6cl	6€
Guignette - De la Rochelle, rouge ou jaune - 33cl	5€	Kir au Bourgogne blanc - Crème de la	7€
Trouspernette - De Vendée Vrignaud - 6cl	6€	maison Cartron, cassis de bourgogne	7€
Lillet - Rouge ou blanc - 6cl	5€	mûre, pêche ou framboise - 15cl	
Pineau - Des Charentes Normandin Mercier,	6€	Spritz Apérol - 15cl	8,5€
rouge ou blanc - 6cl			

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

Affligem blonde		25cl	4,5€		50cl	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 torrifiées 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

