



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.

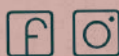
Cette carte innovante valorise notre région, mariant subtilement les ingrédients frais et locaux.

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

La Carotte de sable , confite à l'orange, mascarpone aux agrumes, réduction carotène	12 €
Le Poireau , en émulsion, rôti, vinaigrette tomate à la moutarde ancienne et crumble	13 €
L'Oignon de l'Aunis , en tatin, jeunes pousses printanières, sirop d'érable et balsamique 	12 €
Le Maquereau , en escaThaï, chou rouge et radis roses au sésame	14 €
Le Veau , en tartare, Ossau-Iraty, condiment cerise et pickles de moutarde	13 €



LES PLATS

Les Asperges , crème de morilles au Pineau des Charentes, œuf BIO parfait	19 €
Le Curry vegan , riz aux épices, haricots rouges, blettes et pois gourmands	18 €
Le Maigre , rôti en pavé, onctueux de petits pois, boulgours et écume iodée aux agrumes	27 €
Le Cabillaud , bouillon thaï, coco, riz sauvage et petits légumes de saison	28 €
La Lotte , en médaillons, célerisotto, féta, Granny-smith, carottes rôties et beurre dulse	28 €
Le Bœuf , en parmentier à la carotte, broccolini, chips au sel de Ré et jus corsé	26 €
La Picanha de veau , flambée au Cognac, pleurotes et galette de jeunes pommes de terre	31 €

LES DESSERTS

Le Plateau de Fromages , affinés par notre maître fromager l'Épicurium	13 €
La Rhubarbe , infusion citronnelle, vanille gousse, badiane et sorbet rhubarbe	11 €
Les Profiteroles , mousse framboise et poivrons rouges, nougatine au gruë de cacao	11 €
Le Tira'Gaée , dôme chocolat noir, crème légère Amaretto	14 €
Le Parfait glacé , Cointreau & tuile à l'orange sanguine, angéliquette, chocolat noir	12 €
L'Éclair , mascarpone vanillée, glace au caramel salé et nougatine aux noix de pécan	14 €
Glaces et sorbets du GAÉE , faits maison, toppings	9 €



Recette rebelle, découvrez notre nouvelle recette où 100% du légume est utilisé



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 



12,5cl	37,5cl	75cl
11€		66€
14€	48€	89€
		120€
		105€

LES APÉRITIFS



Vermouth - Blanc ou rouge, Distillerie Vignaud - 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 Vignaud - 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
Desperados original - Notes d'agrumes et arômes de tequila

7€
7€

Pour faire la fête sans alcool !

Heineken 0.0 - Fruitée et désaltérante
Desperados virgin 0.0 - Notes d'agrumes et citron

4,8€
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

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€

NECTARS & JUS DE FRUITS

Jus et Nectar de la Maison Meneau bio - 25cl  5,5€

Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Fraise Framboise ou Tomate

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

Aquachiaro gazeuse

Micro filtrée et embouteillée par nos soins

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

Thés verts

Thé Vert à la menthe, Sencha Yama, Détox Brésil, Détox Sud-Africaine

Infusions

Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger

5€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Free carafe or glass of water on request

 * Ce produit est issu d'agriculture biologique

