



LES ENTRÉES

La Bonite , en gravlax, crème d'artichaut, condiments algues marines	13 €
La Tomate , tartare de tomates crues et confites, sorbet livèche, légumes pickles 	12 €
La Daurade , ceviche acidulé, sorbet pomme verte, caviar végétal au yuzu, crumble pistache	15 €
Le Crémeux estragon , légumes de saison, craquant de parmesan, fleur de sel de l'île de Ré	12 €
Le Pressé de volaille , cuit basse température, condiments yaourt grec, combava et herbes fraîches	13 €



LES PLATS

Le Cabillaud , pavé snacké, écrasé de pommes de terre, crème de poivrons et curry	26 €
Le Tian de légumes , burrata fumée au bois de hêtre, huile d'olive aux herbes	19 €
Le Cochon fermier (320g) , côte épaisse cuite au four, mitrailles, pak-choï, abricots, jus au thym	30 €
Le Bar , filet rôti, risotto de céleri, fenouil croquant, beurre blanc miso	27 €
Les Girolles poêlées, tofu fumé, fèves au parfum de café, crunchy de pois chiches	21 €
Le Bœuf , cœur de rumsteck en tataki, riz frit au panko, pastèque grillée, sauce Thai	24 €

LES DESSERTS

Le Plateau de fromages , affinés par notre maître fromager l'Épicurium	13 €
La Pêche rôtie, gelée d'amandes, chantilly vanillée, sorbet pêche	11 €
Les Fruits rouges , soupe mentholée, fruits frais, sorbet basilic	13 €
Le Fraisier du GAÉE , crème mascarpone, génoise, sorbet fraise	13 €
Le Bâtonnet praliné , glace sarrasin, ganache chocolat au lait, sarrasin bio soufflé	14 €
Les Abricots confits et compotés, madeleine à l'huile d'olive de Crète, miel des Charentes	11 €
Glaces et sorbets maison du GAÉE et ses toppings	10 €



Recette rebelle, rien ne se perd, tout se déguste.

Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef





À L'ABORDAGE LES CHAMPAGNES



12,5cl 37,5cl 75cl

Champagne Tsarine, Premium Brut

11€ 66€

Laurent Perrier, La Cuvée Brut

14€ 48€ 89€

Laurent Perrier Brut, Millésimé 2012

120€

Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 

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,	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€
Trouspinette - De Vendée Vignaud - 6cl	6€	maison Cartron, cassis de bourgogne	
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



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€

Lagunitas IPA - 35.5cl - Amertume légère, notes de fruits tropicaux

8€

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 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



LES COCKTAILS

avec alcool

La Rochelle Libre - intense, épicé, équilibré - 15cl 13€

Cognac Godet, Rhum Appleton, Sherbet Citron vert, Angostura, Soda cola maison

Pina Clara - (clarifiée) - frais, tropical, herbal - 12cl 13€

Rhum 3 Rivières fatwashed coco, Chartreuse jaune, Jus ananas frais, Lait de coco, Cordial ananas

Corny Jones - gourmand, ambré, floralo-amer- 20cl 15€

Bourbon Woodford, Saké, Sirop de Mais, bitter camomille et orange

Ichigo - fruité, acidulé, gourmand - 7cl 14€

Saké infusé aux queues de fraises, liqueur Rhubarbe, purée de fraise Ponthier, Verjus

Pepino - végétal, aromatique, rafraichissant - 20cl 15€

Tequila Cazadores, Liqueur St Germain, Eau de concombre, Optimae Babylone, Chartreuse Verte

Tiki Taka - amer, exotique, vibrant - 10cl 14€

Gin Citadelle, Apérol, Ananas, Citron vert, Angostura, Suze

LES COCKTAILS

sans alcool

Bissap - floral, herbacé, zesté - 14cl 8€

Hibiscus, Menthe, Citron vert, Orange, Thé Sencha

No Waste Limonade - tropical, acidulé, pétillant - 15cl 7€

Sherbet citron vert, Cordial ananas, Eau gazeuse microfiltrée

Cactus Kiss - herbacé, doux, acidulé - 15cl 9€

Optimae Babylone, Martini floral, Verjus, Sirop de miel, Eau de concombre

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 Tomato

EAUX MINÉRALES

plates & gazeuses 50cl 1L

Vittel 4€ 4,5€

San Pellegrino 4€ 6€

Perrier 33cl 4€ 6€

Abatilles Plate - 75cl 6€

Chateldon - 75cl 7€

L'Eau Zéro Kilomètre - 75cl 3€

Aquachiar gazeuse
Micro filtrée et embouteillée par nos soins

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ " MAISON MERLING " 4B

Torréfacteur Rochelais

Expresso, Ristretto, Décaféiné 2,8€

Double expresso 5€

Cappuccino 5€

LATTES

Latte Macchiato 6€

Chocolat bio 4B 4€

Commerce Équitable Monbana

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS BIO 4B

Thés noirs 5€

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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Free carafe or glass of water on request

4B * Ce produit est issu d'agriculture biologique