



LA CARTE BAR



FOOD BAR LA CARTE SNACKING

DE 14h A 22h

TARTINABLES

Sélection de tartinables de la Conserverie Maison Marthe
Ile d'Oléron, port de la Cotinière

9€

Rillettes de sardines au citron

Bar au fenouil

Grillon Charentais

Tomates rôties au chèvre & basilic



LES HUITRES

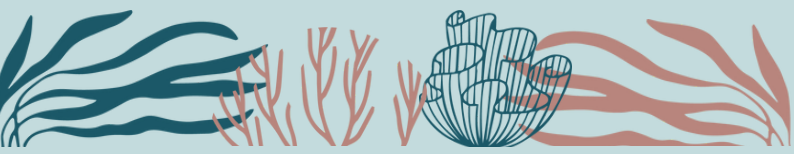
Huîtres de Marennes d'Oléron de la maison Lambert n°3
x6/x9/x12 - Beurre d'algues, pickles

14€/19€/26€

A PARTAGER OU PAS...

Planche mixte charcuterie & fromage- 2 personnes

20€



À L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine, Premium Brut	11€	66€
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	14€	89€
Laurent Perrier Brut, Millésimé 2015		120€
Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 		105€



LES APÉRITIFS

Vermouth artisanal Vignaud ou Martini - <i>Blanc ou rouge</i> - 6cl	5€
Pastis de Vendée Vignaud - 4cl	6€
Suze - 6cl	5€
Apérol - 6cl	5€
Guignette - <i>De La Rochelle, rouge ou jaune</i> - 33cl	5€
Trouspinette - <i>De Vendée Vignaud</i> - 6cl	6€
Lillet - <i>Rouge ou blanc</i> - 6cl	5€
Pineau - <i>Des Charentes Normandin Mercier, rouge ou blanc</i> - 6cl	6€
Godet Pineau Vieux XO - 6cl	8€
Campari - 6cl	5€
Porto - <i>Rouge ou blanc, Graham's Fine Tawny</i> - 6cl	6€
Saint Raphaël - <i>Rouge</i> - 6cl	6€
Kir au Bourgogne blanc - <i>Crème de la maison Cartron, cassis de Bourgogne, mûre, pêche ou framboise</i> - 15cl	7€
Spritz Apérol - 15cl	8,5€



LES BIÈRES

LES PRESSIONS

Affligem blonde	25cl	50cl
Heineken	4,5€	8€
	4,5€	7,5€

LES BIÈRES BOUTEILLES - 33cl

Mort Subite Kriek Lambic - <i>Acidulée et fruitée à la cerise</i>	7€
Desperados original - <i>Notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	7€
Lagunitas IPA - 35.5CL - <i>Amertume légère, notes de fruits tropicaux</i>	8€

SANS ALCOOL - 33cl

Heineken 0.0 - <i>Fruitée et désaltérante</i>	4,8€
Desperados virgin 0.0 - <i>Notes d'agrumes et citron</i>	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 - <i>Rafrâchissante et florale</i>	
La Brune - <i>Notes torréfiées et gourmandes</i>	
L'Ambrée - <i>Robe cuivrée et touche d'amertume</i>	
La Blanche - <i>Notes d'agrumes et de coriandre</i>	

CIDRE

APPIE Brut - 33cl	7€
-------------------	----



Ce produit est issu d'agriculture biologique





NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Avec alcool

- Perfect French - Raffiné – Floral – Pétillant – 10cl** 13€
*Gin Mélifera, Sherbet mandarine & baie maceron, Citron jaune
Champagne Tsarine, Émulsion orange*
- Pumpking'tini - Gourmand – Épicé – Onctueux – 20cl** 14€
*Vodka Pyla, Liqueur Kamok, Double ristretto, Solution saline
Sirop pumpkin & gingerbread*
- Brise Havana - Frais – Végétal – Désaltérant – 15cl** 12€
*Rhum Havana 3 Años, Jus de citron jaune, Soda thé à la menthe,
Glace pilée à la menthe*
- Tierra Del Sol- Solaire – Herbacé – Élégant – 15cl** 12€
*Tequila Cazadores, fat wash à l'écorce de pomelo fumée, huile d'olive et thym
Soda pomelo*
- L'Alpage - Alpin – Amer – Raffiné – 14cl** 14€
Génépi des Pères Chartreux, Suze, Jus de pomelos, Glace pilée au thé menthe, Verjus
- L'Orangette - Chocolaté – Fruité – Velouté – 13cl** 13€
Cognac Godet, Liqueur chocolat noir, Sherbet mandarine et jus d'orange

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Sans alcool

- Pumpking Bliss - Douceur – Gourmand – Réconfortant – 20cl** 8€
Sirop de pumpkin et pain d'épices, Lait d'amande, Ristretto, Chantilly vegan
- Pomelo Sunrise - Tropical – Acidulé – Pétillant – 25cl** 9€
Sherbet mandarine, Verjus, Soda pomelo
- Mint Sour - Végétal – Acidulé – Rafraîchissant – 12cl** 8€
Optimae Babylone, Cold brew au thé vert menthe, Sirop simple, Verjus

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€
Plantation Overproff 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	
Gin Roku - Japon	11€
Infusé avec une sélection de plantes, représentant les quatre saisons	



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€
Olmeca 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 Gastronome	18€
Godet Folle Blanche	23€
Godet XO Terre	18€
Remy Martin XO Excellence	42€
Frapin VSOP	15€
Frapin XO Fontpinot	20€
Frapin Millésimé 1990	25€
XO Oléron	13€
Bisquit & Dubouché XO	15€
Courvoisier XO	21€



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



LES VINS BLANCS



8cl



12,5cl



15cl

AOP Châteauneuf du Pape
L'Oratoire des Papes - 2023

6€

10€

AOP Chassagne Montrachet "En Pimont"
Au pied du Mont Chauve - 2022

11€

18€

AOP Côteaux du Layon - Château de Suronde - La Poterie
Vin moelleux - 2022

10€

AOP Sancerre - Henri Bourgeois - 2023

9€

AOP Chablis 1er Cru - Vaucoupins
Domaine Laroche - 2022

13€

AOP Macôn Lugny - Les Charmes
Lupé Cholet - 2022

9€



8cl



12,5cl



15cl

LES VINS ROUGES

AOP Côte Rotie - Les Rochins 2022

9€

17€

AOP Saint-Emilion Grand Cru
Chateau Capet-Guillier - 2020

5€

8€

IGP Cité de Carcassonne
Cuvée Signature - 2023

6€

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€

LES VINS ROSÉS



12,5cl

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire
Cuvée rosé Château Gassier - 2024

8€

AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée prestige
Cru classé - 2023

9€

SÉLECTION SANS ALCOOL



15cl

Cuvée Meung Bokéo - Thé noir Laotien à la manière du vin
Grands Jardins - 2022

8€



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>	
Expresso, Ristretto, Décaféiné	2,8€
Double expresso	5€
Cappuccino	5€

LATTE

Latte Macchiatto	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.gaae

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