



LA CARTE BAR



FOOD BAR  
LA CARTE SNACKING

DE 12h A 22h

TARTINABLES

- |   |    |
|---|----|
| Sélection de tartinables de la Conserverie Maison Marthe<br><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  |    |

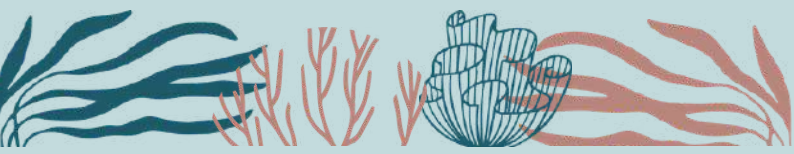


LES HUITRES

- |   |             |
|---|-------------|
| Huîtres de Marennes d'Oléron de la maison Lambert n°3<br>x6/x9/x12 - Beurre d'algues, pickles | 14€/19€/26€ |
|---|-------------|

A PARTAGER OU PAS...

- |   |     |
|---|-----|
| Planche mixte charcuterie & fromage- 2 personnes                    | 20€ |
| Focaccia tomate et basilic  | 11€ |
| La Burrata, petit pois en texture pickles de radis, huile de menthe | 13€ |





## NOS COCKTAILS CRÉATIONS

*Avec alcool*

- La Rochelle Libre** - Intense, épicé, équilibré - 15cl  14€  
*Cognac Godet, Rhum Appleton, Sherbet Citron vert, Angostura, Soda cola maison*
- Pina Clara- (clarifiée)** - Frais, tropical, herbacé - 12cl 14€  
*Rhum 3 Rivières fatwashed coco, Jus ananas frais, Lait de coco, Cordial ananas, Sirop muscovado, Gouttes de Chartreuse jaune*
- French Sunset-** Fruité, élégant, exotique - 12cl 13€  
*Vodka Grey Goose, Liqueur de framboise, Cordial d'ananas*
- Clover Club** - Frais, acidulé, onctueux -15cl 13€  
*Monsieur Gin, Sirop de framboise maison, Jus de citron, Super foam*
- Limoncello Spritz** - Pétillant, citronné, rafraîchissant - 20cl 12€  
*Limoncello maison Verde au citron vert, Prosecco, eau gazeuse*
- L'Agavea** - Végétal, floral, acidulé - 12cl 14€  
*Tequila Cazadores, Cordial de fleur maison, Jus de citron vert*

## NOS COCKTAILS CRÉATIONS

*Sans alcool*

- Bissap** - Floral, herbacé, zesté - 25cl 11€  
*Hibiscus, Menthe, Citron vert, Orange, Thé Sencha*
- No Waste Limonade** - Tropical, acidulé, pétillant - 20cl 8€  
*Sherbet citron vert, Cordial ananas, Eau gazeuse microfiltrée*
- L'Eden- (Clarifiée)** - Floral – frais – élégant– 15cl 9€  
*Matini floreal, Verjus, Cordial de Fleur, Cold brew au jasmin*
- New Fashionned** - Intense – boisé – raffiné - 10cl 10€  
*Cognac sans alcool, choix de sirop : sirop de fruits sec ou café ou caramel*

*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

 Produits locaux



# 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 2015			120€
Besserat de Bellefon, Cuvée Brut Nature bio, Millésimé 2015 			105€

## 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€
Trouspernette - 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

### LES PRESSIONS

	 25cl	 50cl
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€

### 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 !

<b>La Beun'aise Made in La Rochelle - 33cl</b>	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





## 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



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€

### 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



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




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 - 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€
<i>Pomme, orange, ananas, abricot, fraise framboise ou tomate</i>	

### 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		3€
<i>Aquachiara gazeuse - 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 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