FOOD BAR

LA CARTE SNACKING

DE 12h A 22h

TARTINABLES

Sélection de tartinables de la Conserverie La Fabuleuse Aux délice de Landrais, Le Thou	9€
Maquereaux au citron confit 90g	
Grillon Charentais 90g	
Houmous de basilic 90g	
Tartare de tomates au basilic 90g	

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	21€

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 2018			120€

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€
Trouspinette - *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*	10€

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25cl	50cl
Affligem blonde	4,5€	9€
Heineken	5€	10€

LES BIÈRES BOUTEILLES - 33cl

Gallia Champ Libre - *Notes de fruits blancs et d'agrumes*	7€
Gallia West Coast IPA – *Notes herbacées et amertume marquée*	8€
Desperados original - *Notes d'agrumes et arômes de tequila*	7€
Mort Subite Kriek Lambic - *Acidulée et fruitée à la cerise*	7€

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 !

La Beun'aise Made in La Rochelle - *33cl*	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

Fils de Pomme *Brut* - *33cl*	7€

Ce produit est issu d'agriculture biologique

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Avec alcool - 14€

L'Écume - Marin · Végétal · Intense - 14cl
Gin, Chartreuse verte, Cordial marin, Jus citron vert

Dernière cuillère - Boisé · Velouté · Gourmand - 14cl
Rhum fatwhashed , Liqueur de chataigne, Cordial Vanille tonka, Mousse vanille Tonka

Jarnac - Amer · Corsé · Énigmatique - 10cl
Sloe Gin, Fernet Branca, Charentino, Teinture cacao tonka

Verget fumé - Ambré · Gourmand · Miellé -12cl
Whisky, Liqueur de poire caramélisé, jus de citron jaune, sirop miel thym

Soleil d'Hiver - Épicé · Fruité · Élégant - 18cl
Saké, Charentino, Cordial Gingembre Cannelle, Verjus, Infusion de figue

Marée Douce - Floral · Végétal · Fruité - 18cl
Gin, Umeshu, Jus de citron jaune, Sirop de Romarin, Soda feuille Figuier

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Sans alcool - 10€

L'Été dernier - Pétillant · Épicé · Rafraîchissant - 18cl
Nona, CordiaL gingembre canelle, Citron vert, Eau Gazeuse

La Canopée - Végétal · Amer · Velouté - 18cl
Crodino, Cordial Vanille Tonka, Verjus, Soda feuille de figuier

Le Figuier sauvage - Fruité · Herbacé · Gourmand - 15cl
Optimae, Sirop de romarin, Infusion de figue

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 12€
Old fashioned, Negroni, Espresso Martini...

LES SPIRITUEUX

Supplément cocktail 5 €, Fever-Tree Méditerranéen 3€, Soft 2€

LES RHUMS *- 4cl*

Appleton Estate 12 ans - Jamaique	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



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€
Bellevoye Noir Blended Malt Whisky - *France, Charente*	16€
Bellevoye Bleu Blended Malt Whisky - *France, Charente*	12€
Bellevoye 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* *Fragrance voluptueuse d'agrumes, touches de poivre, muscade et de cannelle*	10€
Monsieur Gin Bio - *France, Poitou-Charentes* *Fleur de sureau, verveine*	11€
G'Vine Floraison - *France, Poitou-Charentes* *Raisin, gingembre, agrumes et réglisse*	13€
Ahoy - *France, Bordeaux* *Hibiscus, Pin, mais aussi essences régionales de Piment d'Espelette (AOC)*	10€
Nikka Coffey - *Japon* *Yuzu, kabosu, amanatsu, shikuwasa et poivre sansho*	12€
Tanqueray n°10 - *Écosse, Highlands* *Pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts et coriandre*	10€
Hendrick's - *Écosse, Lowlands* *Concombre, coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron*	10€
Ki No Bi Kyoto - *Japon* *Alcool de riz, Yuzu jaune, le poivre de sansho et du thé gyokuro de Uji*	13€
Monkey 47 - *Allemagne, Baden-wurtemberg* *Notes camphrées, épicées, lavande et patchouli*	10€
Gin Mare - *Espagne,Catalogne* *Thym, basilic, romarin et surtout arbequina*	12€
Gin Generous - *Poitou-Charentes* *Un gin savoureux, fruité et floral qui surprend par sa palette aromatique*	10€
Gin Melifera - *Poitou-Charentes* *Gin bio français distillé avec des fleurs d'immortelle qui sont cultivées et récoltées à la main au Nord de l'ile d'Oléron*	11€

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€
Liqueur de café kamok - *Distillerie Vrignaud, France, Vendée*	10€
Liqueur citron et mélisse Romanillo - *Distillerie Vrignaud, France, Vendée*	8€
Liqueur mentilla blanche - *Distillerie Vrignaud, France, Vendée*	8€

LES VINS AU VERRE

LES VINS BLANCS

	12,5cl	15cl
AOP Beaune du Château 1er Cru Bouchard P&F - 2022		13€
AOP Hermitage - Nobles Rives Cave de Tain - 2023		14€
IGP Cité de Carcassonne Cuvée Signature - 2025		6€
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

	12,5cl	15cl
AOP Saint Joseph Marandy Brotte -2023		9€
AOP Saint-Estephe Chateau Phélan Segur - 2018		18€
IGP Cité de Carcassonne Cuvée Signature - 2024		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€

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€
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

	33cl	*50cl*	*1L*
Vittel		4€	4,5€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		
Abatilles Plate - *75cl*			6€
L'Eau Zéro Kilomètre - *75cl*			3€

Aquachiara 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€

LATTE

Latte Macchiatto	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, Sancha Yama, Détox Brésil, Détox Sud Africaine*	5€
Infusions *Verveine Orange Menthe, Tilleul Camomille Fleur d'Oranger*	5€

Ce produit est issu d'agriculture biologique

OUVREZ VOS HORIZONS
& SUIVEZ-NOUS :

@restaurant.gaee

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