





La Méditerranée

G A ï A

Au cœur de notre vision gastronomique se trouve une célébration de la vie, une ode à la Terre qui nous nourrit et nous inspire. Bienvenue au Gaïa, bien plus qu'un simple Restaurant, mais un havre où les saveurs et les matériaux fusionnent pour créer une expérience culinaire inoubliable.

Le nom "Gaïa" tire son inspiration de la déesse grecque personnifiant la Terre, une divinité qui incarne la beauté et la diversité de notre environnement. De même, notre restaurant embrasse la richesse des éléments naturels, utilisant des matériaux soigneusement choisis pour créer un espace où la simplicité rencontre l'élégance.

Chaque élément, du bois chaleureux à la pierre brute, a été sélectionné avec amour et respect pour notre planète.

Nous croyons en une approche éthique de la gastronomie, dans laquelle la connexion entre le terroir et la table est mise en valeur à chaque bouchée. Le Gaïa, c'est l'union harmonieuse de l'art culinaire et de la nature, une expérience sensorielle qui transcende le simple repas pour devenir une célébration de la vie et de la terre qui nous entoure.

Préparez-vous à voyager à travers les saisons, à explorer les saveurs et à célébrer la Terre au Gaïa, où chaque plat raconte une histoire, chaque bouchée est une découverte, et chaque moment est une célébration de la vie dans toute sa splendeur.



Le midi

Le midi

Du Lundi au Vendredi



Plat du jour 17

Découvrez notre délicieux plat du Jour, une création fraîche et savoureuse élaborée avec soin par notre Cheffe Emma Cazorla.

Chaque jour, laissez-vous surprendre par une nouvelle expérience, alliant saveurs authentiques et créativité culinaire.

Entrée - plat / plat - dessert 21

Entrée - plat - dessert 26

Le midi

Du Lundi au Samedi



Entrées

- Ceviche d'espadon, jambon de porc noir de Bigorre 17
- Poitrine de porc noir de Bigorre caramélisée sauce aigre douce 15
Le porc noir de Bigorre est une appellation française originaire des Pyrénées.
- Burrata, huile de basilic, olive de Kalamata 13
Kalamata est une ville de la région éponyme située au sud du Péloponnèse reconnue pour ses olives de grande qualité, charnues et généreuses.
- Salade de jeunes pousses, artichauts grillés 12

Plats

- Poulpe grillé, lard de porc noir de Bigorre, mousseline de champignon 27
- Filet de Boeuf, écrasé de pomme de terre, beurre noisette câpres et olives de kalamata 32
- T-Bone de veau, condiment citron confit et origan, écrasé de pomme de terre 28
Le T-Bone est un morceau composé du filet et du filet mignon, de part et d'autre d'un os en forme de T.
- Risotto, crème de butternut truffée 21
- Butternut rôti, dukkah égyptien et yaourt grec 19
Le dukkah est un mélange composé d'épices et de fruits secs originaires d'Egypte.

Le midi

Du Lundi au Samedi



Desserts

Cheesecake de San Sebastian, pistache et fleur d'oranger <i>Cheesecake cuit originaire de la côte basque espagnole</i>	9
Choux ganache montée au chocolat noir, pralinée cacahuète	8
La grande Pav Lova à partager : fruits de saison, huile d'olive, poivre noir	15
Café, décaféiné ou digestif gourmand	9



Le soir

À partager



6 Huitres fines de claire N°3, huile d'olive, agrumes	18
Chipirons croustillants, mayonnaise acidulée <i>Petits calamars frits traditionnels du pourtour méditerranéen</i>	13
Ceviche d'espadon jambon de porc noir de Bigorre	17
Ricotta maison, olives, citron confit, grissini <i>La Ricotta est un fromage frais italien crémeux et onctueux.</i>	8
Pommes de terre grenaille, yaourt grec à la menthe	6
Croustillant de fêta, mélasse de grenade, citron et zaatar <i>Feuilleté de pâte Phyllo à la fêta assaisonné avec un mélange d'épices Libanais à base de thym et de sésame</i>	12
Croque monsieur XL, jambon de porc noir de Bigorne, crème truffée	21
Burrata XL, huile de basilic et olive de kalamata <i>Kalamata est une ville de la région éponyme située au sud du Péloponnèse reconnue pour ses olives de grande qualité, charnues et généreuses.</i>	17

Entrées



- | | |
|--|----|
| 6 Huitres fines de claire N°3, huile d'olive, agrumes | 18 |
| Carpaccio de bar, poutargue | 15 |
| <i>La Poutargue (ou Boutargue) est une spécialité provençale et méditerranéenne. Il s'agit d'une poche d'oeufs de poisson (muge ou mullet) pressée, salée et séchée. Elles se distinguent par son goût iodé qui vient parfaitement assaisonner le poisson cru.</i> | |
| Poitrine de porc noir de Bigorre caramélisée sauce aigre douce | 15 |
| <i>Le porc noir de Bigorre est une appellation française originaire des Pyrénées.</i> | |
| Burrata, huile de basilic et olive de kalamata | 13 |
| <i>Kalamata est une ville de la région éponyme située au sud du Péloponnèse reconnue pour ses olives de grande qualité, charnues et généreuses.</i> | |
| Salade de jeunes pousses, artichauts grillés. | 12 |

Plats



Filet de turbot, Asperges blanches, sauce hollandaise Yuzu	28
Poulpe grillé, lard de porc noir de Bigorre, mousseline de champignon	27
Conchiglionis farcis avec un effiloché de boeuf, crème de parmesan gratinée. <i>Les conchiglionis sont des pâtes en forme de coquillage originaires de Campanie en Italie du sud ouest.</i>	25
Filet de Boeuf, écrasé de pomme de terre, beurre noisette câpres et olives de kalamata	32
T-Bone de veau, condiment citron confit et origan, écrasé de pomme de terre <i>Le T-Bone est un morceau composé du filet et du filet mignon, de part et d'autre d'un os en forme de T.</i>	28
Linguines aux langoustines, bisque et huile de basilic	28
Risotto, crème de butternut trufée	21
Butternut rôti, dukkah égyptien et yaourt grec <i>Le dukkah est un mélange composé d'épices et de fruits secs originaires d'Egypte.</i>	19

Desserts



Le cheesecake de San Sebastian, pistache et fleur d'oranger <i>Cheesecake cuit originaire de la côte basque espagnole</i>	9
Choux ganache montée au chocolat noir, pralinée cacahuète	9
Le café gourmand	10
La grande Pav Lova à partager : fruits de saison, huile d'olive, poivre noir	15

Boissons



Sodas et jus

Coca-Cola 33cl	4
Coca-Cola zéro 33cl	4
Sprite 25cl	4
Orangina 25cl	4
Fuze tea 25cl	4
Redbull 25cl	5
Schweppes Indian Tonic	4
Schweppes London Essence	4
Pago 20cl <i>(ananas, abricot, tomate, orange, ACE)</i>	4
Perrier	4
Diabolo <i>(fraise, menthe)</i>	3

Caféterie

Espresso	2,5
Décaféiné	2,5
Double espresso	4
Allongé	2.5
Ristretto	2.5
Noisette	3
Café crème	4
Cappuccino	4
Thé/Infusion	3,5

Eaux

	1L / 0,5L
San Pellegrino 1L / 0,5L	7 4
Vittel 1L / 0,5L	7 4
Sirop à l'eau, 30 cl <i>(grenadine, menthe, pêche)</i>	2,5

Bières



Bières pression

Carlsberg Blonde 25cl	4
Carlsberg Blonde 50cl	8
1664 Blanche 25cl	4.5
1664 Blanche 50cl	9
IPA Corsican 25cl	5
IPA Corsican 50cl	10

Bières bouteille

Desperados 33cl	5.5
1664 0° 33cl	4
Leffe Blonde / Brune 33cl	5.5
Brooklyn 33cl	5,5
Monaco	5
Supplément sirop (pêche, menthe, fraise)	0.5

Apéritifs/Digestifs

Kir 12cl	7	Ricard 2cl	4
Kir Royal 12cl	14	Get 27	9
Suze 6cl	5	Magic One	10
Suze Tonic	9	Amaretto Disaronno	8
Campari	6	Limoncello Villa Massa	8
Americano	10	Verre de Shot	3
Martini 6cl (Rouge, Blanc)	5		

Cocktails



Mojito	10	Long Island	14
Piña Colada	10	Espresso Martini	12
Spritz Aperol	10	Cosmopolitan	11
Spritz St Germain	11	Moscow Mule	10
Mai Tai	11	London Mule	10
Caïpirinha	10	Jamaïcan Mule	10
Negroni	12	Basil Smash	10
Mezcal Negroni	12	Margarita	10
Porn Star Martini	12	Amaretto Sour	10
Bloody Mary	12		

Mocktails

Virgin Mojito	8
Virgin Piña	8

Spiritueux



Whisky

Chivas 12 ans	12
Nikka Coffee Grain	13
J&B	10
Talisker 10 ans	15
Caol ila 12 ans	15
Jack Daniel's Tennessee	10
Clearach, Michel Couvreur	14
The Unique 4 ans, Michel Couvreur	14
Gentlemen Jack (Double Mellow Filtered)	12

Cognac

Martell VSOP	13
Hennessy XO	32

Armagnac

Laballe	12
Marquis de Roquebrune 10 ans	12

Cachaça

Ypioca	9
--------	---

Spiritueux



Liqueur & Eaux de vie

Bailey's	8
Crème de menthe Cabanel	10
Calvados	14
Limoncello	8

Mezcal

Mahani	12
--------	----

Tequila

Patron Silver	14
Patron Anejo	16
Don Julio Blanco	8
Calle 23 Blanco	10

Vodka

Nikka Coffey	12
Belvedere	13
Smirnoff	10

Spiritueux



Rhum

Zacapa XO	20
Diplomatico Reserva	13
Latino Compagnie des Indes	14
El Dorado 12 ans Guyana	15
El Dorado 21 ans Guyana	20
Eminente reserve	15
Havana club 3 ans	10

Gin

Bombay Sapphire	10
Hendrix	13
Citadelle	12
Tanqueray	12
Le point G	14
Mare Mediterranean	14

Pétillants



Prosecco 12cl	7	Louis Roederer 75cl	80
Prosecco 75cl	50	Louis Roederer 150cl	150
DOCG Moscato	30	Dom Perignon 75cl	240
Lambrusco Secco	30	Krug 75cl	275
Moët impérial brut	70	Cristal Roederer 75cl	420
Louis Roederer Coupe 12cl	15		

Bouteilles

Get 27	85	Smirnoff	85
Belvedere	110	J&B	85
Bombay Saphir	85	Hendricks	110
Tanqueray	95	Diplomatico Reserva	95
Citadelle	95	Havana Club 3 ans	85
Le Point G	95	Cachaça	110
Mare	110	Claze Azul Reposado	450



Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcools dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SANS GLUTEN ET VÉGÉTARIENS, MERCI DE
VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE EN SALLE.

G A I Ì A

R E S T A U R A N T

Lundi, mardi, mercredi de 12h à 23h

Jeudi, vendredi de 12h à 2h

Samedi de 12h à 3h

Dimanche de 12h à 16h

Après-midi boissons uniquement

Bienvenue au Gaïa, bien plus qu'un simple restaurant,
mais un havre où les saveurs et les matériaux
fusionnent pour créer une expérience culinaire inoubliable.

Assiettes à partager

Bar à Cocktails

Réservations au 09 80 80 78 58

