



*Gaïa*

*Restaurant Vins Tapas*

*Prix Nets et Service Compris*

*Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.*



## OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

(Fermé LUNDI, DIMANCHE et samedi midi)

Un chef de famille doit protéger ses enfants et un chef cuisinier ses clients.  
Au gaïa, nous vous offrons une alimentation responsable avec une carte réduite et une ardoise qui bouge au grès des saisons et des récoltes de nos producteurs.

Nous préservons, grâce à cette ardoise la santé de nos gourmets et nous aiguïsons vos sens en servant des produits frais.

Nous proposons une alimentation responsable, prenant en compte l'ensemble des enjeux sanitaires et environnementaux.

Ainsi restaurateurs et clients, limitons les impacts liés à l'alimentation sur la santé publique, la biodiversité, le climat, la nutrition et tout cela sans faire l'impasse sur le goût bien sûr.

N'hésitez pas à venir vers nous pour connaître l'origine de nos produits. Nous serons heureux de partager avec vous les petites histoires de nos producteurs.



*Prix Nets et Service Compris*

*Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.*



## TAPAS :

◇ Plateau de Charcuterie (Petit/Grand)	13€ / 22,5 €
◇ Plateau de Fromages (Petit/Grand)	11€ / 19,5€
◇ Plateau de Fromages/Charcuterie (Petit/Grand)	18€ / 28€
◇ Planche de Serrano	10€
◇ Planche Chorizo Bellotta	10€
◇ Fouet Catalan	6€
◇ Burrata à partager et jambon Serrano	12€

*Prix Nets et Service Compris*

*Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.*



## *MENU VEGAN 24€*

*Le menu végétarien est conçu avec la livraison du jour  
de nos producteurs.*

*Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert*

Prix Nets et Service Compris

Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.



## MENU DU GAÏA 29€

- Petites Sardines de Méditerranée, Pickles d'échalotes déglacé agrume et balsamique de mon ami Cyril Codina, menthe et Coriandre ou
- Ma version de l'œuf florentine au chénopodes sauvages, émulsion d'une béchamel au parmesan et chèvre frais des Chamoises, poudre de noisettes torréfiées ou
- L'Huître du Mas Soula légèrement Poché, Carpaccio de Bœuf Simmental, radis red Meat, feuille d'huître et sauce Yuzu Ponzu

~~~

- Filet de rouget Méditerranée, bisque bouille légèrement fumée de crabes verts, pommes safranées et mousse d'aioli ou
- Poitrine de cochon confite 12 heures, mousseline de céleri braisé, réduction de jus au Miel de Julien, aegopodes sauvages ou
- Bavette de Bœuf Simmental mûré, maïs grillé, siphon de Saint Agur, noisettes du Piémont

~~~

Suggestions Fromages : Supplément Petit 4€ /ou Grand 9€

~~~

- Cromesquis de Banane au Rhum, sauce Caramel-Passion rondelles de bananes au citron vert et sorbet Coco
- Baba façon Irish Coffee imbibé au Whisky Jameson Irlandais, ganache montée Cappuccino au chocolat Dulcey, crème glacée Crème fraîche
- Soufflé au chocolat, sorbet chocolat (8min d'attente pour ce dessert)

LE DESSERT EST A COMMANDER D'AVANCE

*Prix Nets et Service Compris*

*Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.*



# MENU DÉCOUVERTE 65€

MENU EN 7 SERVICES

*(POUR TOUTE LA TABLE UNIQUEMENT)*

Apéritif au choix

~~~

L'Huître du Mas Soula légèrement Poché, Carpaccio de Bœuf Simmental, radis red Meat, feuille d'huître et sauce Yuzu Ponzu

~~~

Ma version de l'œuf florentine

~~~

Filet de rouget Méditerranée, bisque bouille légèrement fumée de crabes verts, pommes safranées et mousse d'aioli

~~~

Poitrine de cochon confite 12 heures, mousseline de cèleri braisé, réduction de jus au Miel de Julien, aegopodes sauvages

~~~

Assortiments de Fromages

~~~

Mini Soufflé tout chocolat

~~~

Ma Pomme Verte en trompe l'œil, mousse Granny Smith, brunoise de pommes à l'estragon, légère gelée à la Manzana

Prix Nets et Service Compris

Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.



## A la carte :



### Entrées : 12€

- Petite Sardine de Méditerranée, Pickles d'échalotes déglacé agrume et balsamique de mon ami Cyril Codina, menthe et Coriandre
- Ma version de l'œuf florentine au chénopode sauvage, émulsion d'une béchamel au parmesan et chèvre frais des Chamoises, poudre de noisettes torrifiées
- L'Huître du Mas Soula légèrement Poché, Carpaccio de Bœuf Simmental, radis red Meat, feuille d'huître et sauce Yuzu Ponzu

### Plats :

- Pavé de julienne, jus façon matelote, aioli siphon et pommes de terre safranées 22€
- Caïon de cochon cuisson lente, mousseline de cèleri braisé, réduction de jus au Miel de Julien, aegopodes et copaux de cèleri (viande origine FR) 23€
- Bavette de Bœuf Simmental mûré, maïs grillé, siphon de Saint Agur, noisettes du Piémont (viande origine Allemagne) 24€

### Desserts : 10€

- Baba façon Irish Coffee imbibé au Whisky Jameson Irlandais, ganache montée Cappuccino au chocolat Dulcey, crème glacée Crème fraîche 
- Cromesqui de Bananes flambées, sorbet coco, sauce caramel-passion, rondelles de bananes au citron vert
- Soufflé au chocolat et sorbet chocolat (8 min d'attente pour ce dessert) 

**LE DESSERT EST A COMMANDER D'AVANCE**

*Prix Nets et Service Compris*

*Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.*



## MENU ENFANT 9€

Poisson blanc Ou Viande  
accompagnements du marché

-----

2 boules de glaces  
- (vanille, chocolat, citron, framboise, fraise,)



## Formule « déjeuner »

Menu selon le marché  
Le midi en semaine uniquement  
(Hors week-end et Jours fériés)

Entrée et Plat ou Plat et Dessert - 18 €

Menu Complet - 21 €

Vous avez un évènement à fêter, un repas de groupe, ou un repas d'entreprise.  
Nous pouvons vous accueillir

Prix Nets et Service Compris

Merci de nous signaler avant la commande toutes allergies ou intolérances.