

CASA

16 bis rue Latour
33000 Bordeaux
05 56 52 87 21
www.casagaia.fr

wifi: CASA_BOX
mdp: casagaiawifi
facebook: casagaia.fr
instagram: casagaia.fr

Une carte de saison,
élaborée exclusivement à partir de produits
sourcés en direct des maraîchers, pêcheurs,
éleveurs de Gironde et du Sud Ouest.

Des méthodes culturales respectueuses de
l'environnement, des bêtes et des hommes.
Tous cultivent en bio, sur sols vivants, et
pour certains en agroforesterie.

Des paysages fertiles
Des produits sains qui ont du goût.
Une cuisine brute au feu de bois.

GAÏA

CASA

16 bis rue Latour
33000 Bordeaux
05 56 52 87 21
www.casagaia.fr

wifi: CASA_BOX
mdp: casagaiawifi
facebook: casagaia.fr
instagram: casagaia.fr

Une carte de saison,
élaborée exclusivement à partir de produits
sourcés en direct des maraîchers, pêcheurs,
éleveurs de Gironde et du Sud Ouest.

Des méthodes culturales respectueuses de
l'environnement, des bêtes et des hommes.
Tous cultivent en bio, sur sols vivants, et
pour certains en agroforesterie.

Des paysages fertiles
Des produits sains qui ont du goût.
Une cuisine brute au feu de bois.

GAÏA

TOUS LES MIDIS
DU MARDI AU VENDREDI

MENU DU JOUR 16,5
ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR 6

CHOU FLEUR BRAISÉ..... 6
croustillant de cacahuète &
cumin, sablé parmesan, crème
verte [V]

VELOUTE DU JOUR 6
huile d'olive [V]

OEUF MOLLET 8
crème de brebis, jambon de
bayonne, mouillettes [V]

PLATS

PLAT DU JOUR..... 12

PÊCHE DU JOUR DU BASSIN 15
légumes rôtis de saison,
pickles, crème choux fleur et
citron

PIÈCE DU BOUCHER 15
de la ferme du bioneur,
légumes rôtis de saison,
frites de polenta, sauce au
poivre long

BOWLS

LE VEGGIE 13
boulghour, falafels aux herbes,
sauce zaatar, blettes, pickles
de fenouil, courgettes grillées,
noisettes [V]

L'AUTOMNALE 15
riz cardamone, kefta, choux
fleur sésame, carpaccio de
légumes, pickles de courge

SALADES

GAÏA13,5
roquette, pommes, parmesan,
carpaccio de légumes, coriandre,
tofu grillé [V]

CÉSAR 14,5
poulet rôti d'Olivia Quillet,
pain à l'ail, sauce César
faite maison, parmesan

DESSERTS

DESSERT DU JOUR..... 5

RIZ AU LAIT 6,5
cardamone, madeleine épicée

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7
crème montée au romarin

PAIN PERDU 7
confiture de lait, éclats de
noisettes

CAFÉ / THÉ GOURMAND 7,5

MIDI

FAIT MAISON | PRODUITS BIO, FRAIS & DE SAISON |
APPROVISIONNEMENT EN DIRECT PRODUCTEURS | ZÉRO GÂCHIS
[V] = VÉGÉTARIEN / ALLERGIE* OU RÉGIME PARTICULIER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER
* LISTE DES ALLERGÈNES DANS NOS PLATS : GÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSON,
À BASE D'ARACHIDE, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES.
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC - CHÈQUES NON ACCEPTÉS - CB À PARTIR DE 10€

TOUS LES SOIRS
SAUF LE DIMANCHE

TAPAS À PARTAGER

HOUMOUS DE POIS CHICHE & BETTERAVE	7
noisette, coriandre	
TEMPURA DE LÉGUMES DE SAISON	6
ARANCINI	8
coppa, pesto de roquette	
CARPACCIO DE FRUITS ET LÉGUMES	6
sauce Gaïa & crumble parmesan	
TEMPURA DE VEAU	9
chutney de tomate	
JAMBON DE BRUNO LOUSTEAU	12
affiné 24 mois	
PIZZETA AU FOUR À BOIS	7
tomate, jambon de bayonne, roquette, fromage frais & huile d'olive	

PLANCHES

CHARCUTERIE	15
bresaola de la maison Petrozzoli (it) - coppa, saucisse sèche et jambon bio de la ferme de Crozefond	
FROMAGES	13
tomme de vache et chèvre, la brebis au piment d'Espelette de la ferme de Crozefond	
MIXTE	16
charcuterie de la famille Poizzer, tomme de vache affinée 6 mois, tempura de légumes	
3 TAPAS	12
arrancini, tempura de légumes, houmous de pois chiche & betterave	

PLATS

PIECE DU BOUCHER	19
de la ferme du bioneur, légumes rôtis de saison, frites de polenta, sauce au poivre long	
PÊCHE DU JOUR : FILET GRILLÉ AU THYM CITRONNE.....	21
légumes rôtis de saison, pickles, crème choux-fleur et citron	
RISOTTO du Moment.....	18
BOWL DE LA CASA	13
Boulghour, sauce zaatar, blettes, pickles fenouil, courgettes grillées, noisettes, falafel aux herbes/ ou Kefta [+2€]	

SALADES

GAÏA	13,5
roquette, pommes, parmesan, carpaccio de légumes, coriandre, tofu grillé [V]	
CESAR	14,5
poulet rôti d'Olivia Quillet, pain à l'ail, sauce César faite maison, parmesan	

DESSERTS

MACARON CHOCOLAT CITROUILLE	8
graines de courges caramélisées, citrouille confite, ganache chocolat	
BRIOCHE FAÇON BABA AU GIN	8
clémentines & crème de marrons vanillée	
PAIN PERDU	7
confiture de lait, éclats de noisettes	
CAFE / THE GOURMAND.....	8,5

SOIR

FAIT MAISON | PRODUITS BIO, FRAIS & DE SAISON |
APPROVISIONNEMENT EN DIRECT PRODUCTEURS | ZÉRO GÂCHIS
[V] = VÉGÉTARIEN / ALLERGIE* OU RÉGIME PARTICULIER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER
* LISTE DES ALLERGÈNES DANS NOS PLATS : CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSON, PRODUITS
À BASE D'ARACHIDE, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES.
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC - CHÈQUES NON ACCEPTÉS - CB À PARTIR DE 10€

LES DIMANCHES
ET JOURS FÉRIÉS
SUR RÉSERVATION
POUR 11H30, 13H30

BRUNCH

BRUNCH GAIA 25

OEUFS BROUILLÉS
crème de potimarron

GRAVLAX DE BONITE
ou
BROCHETTE DE KEFTA
ou
BROCHETTE DE TOFU
marinée aux herbes

SALADE DE BOULGHOUR
légumes rôtis

FROMAGE FRAIS
compotée, muesli

SALADE DE FRUITS FRAIS
sirop au poivre et épices

CAKE DU MOMENT

TARTINES DE CAMPAGNE
beurre & confiture

BOISSON CHAUDE
CAFÉ, ALLONGÉ ou THÉ bio:
Finest Earl Grey,
Gaïa Bari Potong (Noirs Inde)
Seogwang (Vert, Corée du Sud)
Gunpowder (Vert, Chine)

ENTRÉES

VELOUTE DU JOUR 7
huile d'olive [V]

PLATS

PIECE DU BOUCHER 20
de la ferme du bioneur, légumes
rôtis de saison, frites de
polenta, sauce au poivre long

PÊCHE DU JOUR.....19
légumes rôtis de saison,
pickles, crème choux-fleur et
citron, brioche maison

DESSERTS

PAIN PERDU 7
confiture de lait, éclats de
noisettes

CAKE DU MOMENT 7,5
crème montée, croustillant de
graines

FAIT MAISON | PRODUITS BIO, FRAIS & DE SAISON |
APPROVISIONNEMENT EN DIRECT PRODUCTEURS | ZÉRO GÂCHIS
[V] = VÉGÉTARIEN / ALLERGIE* OU RÉGIME PARTICULIER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER
* LISTE DES ALLERGÈNES DANS NOS PLATS : CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSON, PRODUITS
À BASE D'ARACHIDE, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES.
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC - CHÈQUES NON ACCEPTÉS - CB À PARTIR DE 10€

QUELQUES UNS DE

VALÉRIE GANDRÉ

JARDINS EN EQUILIBRE | MARAÎCHAGE
[REIGNAC, GIRONDE]

Elle s'installe en 2010 sur une prairie pâturée de la ferme familiale. Avec Charlie, elle cultive en bio et en agroforesterie sur 3 ha de buttes, une quarantaine de légumes entre les fruitiers, les arbres et les haies planter pour créer des habitats pour la faune. Elle expérimente chaque année des nouvelles variétés qui s'adaptent au sol et au climat comme le fenouil commun, la mizuna, des bouquets d'aillet, l'oignon doux de Florence et des fleurs comestibles.

OLIVIER ET BENJAMIN ARGELAS

ARTISANS PÊCHEUR | POISSON DU JOUR
[CAP FERRET, GIRONDE]

Nos deux pêcheurs ont appris leur savoir-faire avec Alain et Martine, leurs parents, ostréiculteurs puis pêcheurs, originaires de la presqu'île du Cap Ferret. Hiver comme été, chaque jour le Snap et Ex-nihilo partent en mer avec leur équipage dans le golfe de Gascogne et franchissent les passes du Bassin. Ils pistent et traquent le trajet des espèces, déposent leurs filets, «la trémaille», au fond de l'océan, et ramènent à la Cabane Blanche, daurades, seiches, bars, turbots, rougets, maigres, raies et, surtout, des soles.

ANTOINE VILLEPONTOUX

FERME DU BINEUR
ELEVAGE | VIANDE DE BOEUF
[CIVRAC DE BLAYE, GIRONDE]

Au Domaine des Faures, on élève un troupeau de vaches allaitantes de race Limousine, depuis le vêlage des veaux nourris au lait de leur mère jusqu'à leur 7 mois, aux pâtures, jusqu'à la découpe de la viande. Antoine a repris la ferme en bio lancée par Jean-Luc son père. Toute l'année dehors, poil d'hiver de rigueur pour lutter contre le froid, les 250 Limousines et les bœufs, se nourrissent de l'herbe et du foin tendre des 250 hectares de prairies.

NOS ARTISANS PRODUCTEURS

CHRISTOPHE SUILS

JARDIN DU MASCARET
MARAICHER | [BAURECH, GIRONDE]

Christophe travaille 1,5 ha de palue [zone marécageuse], cette bande de terre insérée entre la Garonne et les coteaux. Cette terre est géniale en été mais nettement moins en hiver, car elle garde une grande humidité, elle gèle et elle a beaucoup de mal à se réchauffer. Pour les cultures d'été, il n'y a pas mieux. Notre maraicher cultive en bio et plantes des couverts entre les semis de légumes, dont il produit une trentaine de variétés.

OLIVIA QUILLET

ELEVAGE | COU NU À PATTES JAUNES
[LARUSCADE, GIRONDE]

Depuis un an, Olivia et Maxime élèvent des volailles de races en bio sur un terrain forestier de 14 ha. Les 18 cabanes mobiles sont déplacées régulièrement pour le renouvellement du couvert végétal. Les 240 poulets accueillis poussins, de un jour, en provenance du Gers, sont en liberté dans leur parcours et sont élevés pendant au moins 120 jours sous les pins et les chênes. Son attention au quotidien pour leur bien-être explique le goût de ses volailles et de ses oeufs.

FAMILLE POZZER - FERME DE CROZEFOND

ELEVEUR - FROMAGER | CHARCUTERIE
[SAVIGNAC SUR LEYSE, LOT ET
GARONNE]

Depuis 1961, la famille Pozzer travaille en agrobiologie 70 ha en polycultures élevage. Gilbert, le père fut pionnier du bio. Vincent, Luc et Nicolas et leurs épouses cultivent céréales, fruits & légumes, ils élèvent les 70 vaches laitières et les cochons en plein air entièrement nourris avec les fourrages et céréales de la ferme. Ils fabriquent artisanalement les tommes de vache au lait cru affinées en cave et les jambons, coppa, ventrèche.

PRODUCTEURS

ILS PRIVILÉGIENT DES MÉTHODES
CULTURALES RESPECTUEUSES DES MILIEUX,
DES BÊTES ET DES HOMMES.

FAMILLE TITE - FERME DES JAROUILLES

ELEVEUR-FROMAGER | FROMAGES
[COUTRAS, GIRONDE]

Avec 35 vaches montbéliardes, normandes & bordelaises, 35 chèvres alpines et 5 ha de pâtures et de céréales, la production de fromages frais et de tommes, du beurre doux et salé, ainsi que des yaourts, la ferme bio reste à taille humaine et fait vivre 6 personnes. Isabelle et Laurent Tite travaillent avec leurs enfants : Laure, la fromagère, Noëlle, l'éleveuse et Abel, l'apiculteur. Le lait transformé artisanalement est unique.

BRUNO LOUSTAU - LE DUC GASCON

ELEVEUR | PORC GASCON
[GANS, GIRONDE]

B.Loustau prône un élevage extensif et naturel de porcs noirs gascons situé au Sud de Bazas. Le porc noir gascon est la plus vieille race de cochon domestique que nous ayons en France. Les porcs sont élevés en plein air de 15 à 18 mois sur des prairies vallonnées et forêts de chênes sur les 15 ha des terres argilo-calcaire que comptent la ferme. Ils se nourrissent de l'herbe et des glands des prairies et des céréales locales (blé et féveroles). Un élevage et un jambon respirant le terroir !

GUILLAUME COURONNE,

LA PETITE BOULANGERIE
ARTISAN BOULANGER | PAIN
[CHARTRONS, BORDEAUX]

Notre voisin travaille uniquement de la farine de céréales biologique de centre-atlantique et locale. Le pain des Marins est pétrie à la main à base d'un levain naturel de blé qu'il a récupéré auprès d'un ami boulanger. Le résultat est à la hauteur de son savoir faire.

BERNARD DUPERE

LES VERGERS DES COTEAUX DE BOUTAU
ARBORICULTEUR | JUS DE POMMES
[CAMIRAN, GIRONDE]

Dans les années 2000, la pomme bio, c'est un changement dans les vies de Bernard, et de ses 2 fils, Axel et Lucas. Ils décident de convertir leur 6 ha de vergers en pommiers bio et de pratiquer le surgreffage (greffons posés sur des fruitiers d'une autre variété) pour développer ces propres pommes et culture bio. Il faut alors compter 3 ans de conversion et presque autant pour qu'un greffon donne ses premiers fruits. 3 nouvelles variétés de pommes ont été créées: la fameuse « désirée », la « rougelle » et la « judelle ».

DELPHINE ET BENOÎT VINET

DOMAINE EMILE GRELIER
VIGNERONS | MERLOT
[LAPOUYADE, GIRONDE]

À l'orée de leurs bois, partis de prairies sur 15 ha, ils ont planté en 2000, huit hectares en appellation Bordeaux supérieur 100% Merlot. Depuis, ils expérimentent la culture biologique, les couverts végétaux, les décoctions de plantes et l'agroforesterie avec conviction: près de 400 arbres et 450 mètres de haies ont été plantés. Joyeux mélange d'épines, de fleurs et de petits fruits que l'on retrouve dans leurs vins. Ils cultivent les équilibres entre les arbres et les vignes, les insectes, les oiseaux, les chauve-souris.

ENGAGÉS