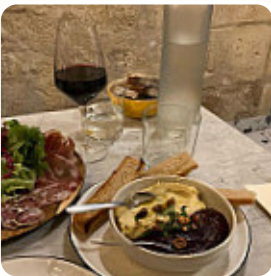




Menu Casa Gaia

<https://lacarte.menu>
16 Bis Rue Latour, Bordeaux, France
+33556528721 - <https://www.casagaia.fr/>



Le restaurant de Bordeaux propose 18 différents repas et boissons sur [le menu](#) pour une moyenne 8 €. Ce que [User](#) aime dans Casa Gaia :

boa qualidade food, com bons ingredientes. peixe dia excellent. un boeuf do outro prato faisait un peu rire, c'était seulement moins de boa, et une foccacia était trop sèche. supermesa excellent, grand menu de vinho et supermesa délicieux. muito simpatico e atenciosa equipe e serviço rapid. Je recommande. [Lire plus](#). Avec un beau temps, on peut même manger au grand air, et dans les espaces accessibles, peuvent également venir des visiteurs en fauteuil roulant ou avec des limitations physiques. WiFi est disponible gratuitement. Ce que [User](#)

n'aime pas dans Casa Gaia :

Deuxième fois dans ce restaurant et franchement déçu, prix du vin exorbitant pour une qualité très décevante. Les plats si on prend le camembert rôti, la [pizza](#) c'est franchement très limite, bref je le dirais pas n'y allez pas mais vous savez où vous mettez les pieds. Qualité moyenne pour un prix très élevé. [Lire plus](#). Au Casa Gaia de Bordeaux, tu as la possibilité de déguster de **exquis plats végétariens à apprécier**, dans lesquels aucune trace de viande ou de poisson d'origine animale n'a été utilisée, de plus, les **délicieux desserts** de la maison brillent non seulement dans les yeux de nos petits invités. Finalement, le restaurant présente aussi une sélection de appétissants mets, qui sont sûrement dignes d'essayer, le palais se réjouit également de *mets méditerranéens faciles* à digérer qui sont à choisir.

Menu Casa Gaia



Starters & Salads

FRITES

Dessert

FINANCIER À L'AMARETTO
FROMAGE FRAIS AU CONFIT DE
CITRON, POIRE POCHÉE, STREUSEL 4 €

Main Course

SONGE D'AUTOMNE : BOULGHOUR
TOASTÉ, SAUCISSE DE BOEUF DU
DOMAINE DES FAURES,
PLEUROTES, CRÈME À LA TOMME
DE VACHE LAIT CRÛ, SALSA
VERDE, PICKLES CHOU ROUGE 14 €

Café

CAFÉ 2 €

Note aux clients

POUR LES PREMIERS SERVICES DU
VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR (DE
19H30 À 20H) ET DIMANCHE MIDI (DE
11H30 À 12H), VOTRE TABLE EST
RÉSERVÉE POUR UN CRÉNEAU DE
1H45. MERCI DE VOTRE
COMPRÉHENSION.

Menu du Midi

ENTRÉE DU JOUR PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR DESSERT DU
JOUR 16 €

ENTRÉE DU JOUR PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR 19 €

Restaurant Category

DESSERT

VÉGÉTARIEN

Ingédients utilisés

BŒUF

VIANDE

PETITS POIS

Starters

HOUMOUS DE POIS CHICHE ET
BETTERAVE, SÉSAME TORRÉFIÉ,
HUILE D'OLIVE 4 €

RILLETES DE LA PÊCHE DU JOUR.
PLANTES AROMATIQUES, PICKLES,
GRAINES DE COURGE. 6 €

PIZZETA AU FOUR À BOIS : TOMATE,
FROMAGE FRAIS, HUILE DE
TRUFFE, ROQUETTE 8 €

COURGE RÔTIE AU FEU DE BOIS,
CRÈME DE BREBIS, SABLÉ
PARMESAN, CIBOULETTE 6 €

FALAFELS AUX POIS CHICHE DE LA
FERME DU BEQUI, ACCOMPAGNÉS
DE LA SAUCE GAÏA AU FROMAGE
FRAIS. 5 €

NOTRE HOUMOUS DE LA CASA.
POIS CHICHES DE LA FERME DU
BEQUI, DOUCEMENT CUITS,
ÉMULSIONNÉS À L'HUILE D'OLIVE,
JUS DE CITRON ET UNE PINCÉE
D'ÉPICES SAVAMMENT COMBINÉE 4 €

Menu Casa Gaia



Casa Gaia

16 Bis Rue Latour, Bordeaux,
France

Heures d'ouverture:
Lundi 12:00-14:30
Mardi 12:00-14:30
Mercredi 12:00-14:30
Jeudi 12:00-14:30
Vendredi 12:00-14:30
Samedi 11:30-14:00
Dimanche 11:30-15:00

Fait avec lcarte.menu

