
Les Grecs anciens sont tombés amoureux de leur terre, de la mer bleue et de la chaleur du soleil qui leur fournissaient de la nourriture tout au long de l'année. Pour montrer leur gratitude, ils ont développé des mythes et raconté l'histoire d'une divinité féminine appelée GAIA, la mère de toute vie.

Les Grecs croient que la bonne compagnie rend un repas encore meilleur. La magie de leur cuisine combine des ingrédients, des souvenirs, de nouvelles idées et le chaleureux sentiment d'être réunis autour d'une table. Le partage des plats est considéré comme un moment privilégié de la journée, où les familles préservent leurs valeurs et leurs traditions tout en prenant le temps d'échanger et de réfléchir.

ALIFES / TARTINER

Taramosalata 24

Cœufs de cabillaud fumés,
zeste de citron, pain koulouri
(LA, GL, PO, SU, SE, MU)

Melitzanosalata 20

Aubergine fumée,
tahina, pain au levain
(FC, GL, SU, SE)

Tzatziki 18

Yaourt grec, ail, concombre,
huile d'olive, aneth, pita
(LA, GL, SU)

Pita Nature 8

Pain grec traditionnel (GL, SE)

Pain Sans Gluten 6

Figue séchée (SU)

CHAVIÁRI / SÉLECTION DE CAVIAR

Blinis, crème fraîche (LA, GL, CE, PO)

Oscietra Caviar 185

30gr

Oscietra Caviar 265

50gr

Oscietra Caviar 690

100gr

Beluga Caviar 330

30gr

Beluga Caviar 475

50gr

OMA / CRU

Tonos me Troufa / Thon à la Truffe 46

Carpaccio de thon légèrement fumé, vinaigrette à la truffe noire (GL, SO, PO, SU)

Lavraki Marine / Ceviche de Bar 36

Ceviche de bar, tomates confites (SO, PO, CE, SU)

Tsipoura / Carpaccio de Daurade 58

Citron, mandarine et vinaigrette à la truffe
(GL, SO, PO, SU)

Karpatsio Magiatiko / Carpaccio de Sérieole 48

Aïoli, dashi, poivrons verts marinés et piment
(GL, SO, CE, PO, CE, SE, MU)

Poikilia me Oma /

Sélection de Poissons Crus 188

Thon à la truffe, ceviche de bar, carpaccio de daurade, carpaccio de sérieole
Supplément 50g de caviar (Prix du Marché)

MEZEDES / ENTRÉES

Varelisia Feta Psiti / Feta au Four 28

Feta vieillie en fût, cuite au four avec miel, noix et pâte filo (FC, LA, GL, SU)

Tiganito Kalamari / Calamars Frits 32

Poivrons doux et émulsion épicée
(GL, SO, CE, MO, CE, SU, SE, MU)

Axnista Kydonia / Palourdes Vapeur (Prix du Marché)

Vin blanc, piment rouge et ail (MO, SU)

Garides Saganaki /

Crevettes Saganaki 40

Sauce tomate, ail confit et basilic (FC, LA, CR, SU)
Ajout de fromage (Eriki) 8

SALATES / SALADES

Choriatiki Salata / Salade Grecque 40

Tomates de montagne, feta affinée en barrique et olives marinées maison. (LA, SU)

Karpouzi Salata / Salade de Pastèque 30

Pastèque, feta, amandes, basilic et menthe
(LA, FC, V)

Salata Kolokithi / Salade de Courgettes 32

Menthe, pistaches, raisins et tyrokafteri
(FC, LA, SU)

Salata Paneri / Salade Paneri 42

Roquette, cresson, laitue, tomates, haricots verts, poivrons marinés, vinaigre et huile d'olive (V)

Kokkini Garida / Carabineros Harissa 122

Romarin, harissa, jus de citron, piment et huile d'olive
(CR, SU)

Kalamari Sti Schara / Calamars Grillés 32

Citron, câpres, oignon nouveau et piment
(MO, SU)

LES SPÉCIALITÉS DE GAIA SAINT-TROPEZ

**Pattes de Crabe Royal sur Orzo
à la Sauce tomate 550**

1.4kg (LA, GL)

**Linguine aux Carabineros
et Sauce aux Tomates Cerises 480**

(LA, GL)

KIRIOS PIATA | PLATS PRINCIPAUX

**Astakomakaronada /
Pâtes au Homard du Marché au Poisson
(Prix du Marché)**

Linguine avec sauce aux tomates cerises

(LA, GL, LU, CR, CE, SU)

Kritharaki Me Thalassina /

**Pâtes Orzo aux Fruits de Mer du
Marché au poisson (Prix du Marché)**

*Pâtes kritharaki, calamars, crevettes et palourdes
avec sauce tomate*

(LA, GL, LU, MO, CR, PO, CE, SU)

**Makaroni me Troufa /
Rigatoni à la Truffe 80**

Rigatoni, sauce à la crème, truffe noire

(LA, GL, SO, LU, CE, SU)

Ajout caviar (Prix du Marché)

Psito Kotopoulo / Poulet Rôti 70

*Demi-poulet nourri au maïs et aux olives,
marinade au citron et marjolaine (CE, SU)*

**Spalomprizola /
Entrecôte Wagyu 5+ 158**

*400g grillée au four à charbon servie avec
condiments (FC, LA, SU, MU)*

Spalombrizola / Steak T-Bone 480

*800g affiné à sec pendant 36 jours,
poivrons Friggitellos, tomates grillées*

**Paidakia Arnisia /
Côtelettes d'Agneau 92**

350g grillées au four à charbon, pita et tzatziki

(LA, GL, SO, CE, CE, SU, SE, MU)

ACCOMPAGNEMENTS

Patates Tiganites / Frites 18

Frites maison à l'origan (GL)

Patates me Troufa / Frites à la Truffe 36

Frites, mousse de fromage, truffe (LA, GL, SU)

Rizi / Riz Basmati 18

Beurre au sumac et à l'ail (LA, SU)

Brokolo / Brocoli 18

Piment, ail et huile au citron (V)

Salata Paneri / Salade Paneri 42

*Roquette, cresson, laitue, tomate, haricots verts,
poivrons marinés, vinaigre et huile d'olive (V)*

G A I A
~