

Casa Gia

RESTAURANT

CARTE DE PRINTEMPS



ANTIPASTI ENTRÉE

Vitello Tonnato Noix pâtissière de veau
« maison Lesage », sauce au thon • 18

Artichaut à la romaine • 14

Tartare de Dorade aux zests d'agrumes et yuzu • 18

La burrata crémeuse, poivrons rôtis marinés à l'ail,
asperges vertes et lard de Colonnata • 16



RISOTTO & PASTA

Linguine aux Vongole (palourdes) • 28

Rigatoni à la crème de truffe • 28

Risotto aux asperges, parmesans, chips de Coppa de Parme • 24

Risotto aux Saint Jacques snackées • 28

TERRA LA VIANDE

Entrecôte Black Angus USA
« maison Lesage Prestige » mayonnaise à l'estragon • 45

Epaule d'Agneau confite 12 heures,
moutarde, jus corsé aux herbes du jardin • 29

La suggestion du jour

Prix incluant une garniture au choix



PRIX NET SERVICE COMPRIS ♥ NOTRE ÉQUIPE PORTE LES CHEMISES
«ATELIERS SAINT-GEORGES», EN VENTE À LA BOUTIQUE DE L'HÔTEL

Casa Gia

RESTAURANT

CARTE DE PRINTEMPS

MARE LE POISSON

Filet de loup rôti sur peau,
sauce au Prosecco • 28

Poulpe snacké, sauce vierge • 28

Prix incluant une garniture au choix



CONTORNI GARNITURES

Purée maison crémeuse (supplément truffe + 3)

Frites maison (supplément truffe + 3)

Légumes confits

Poêlée de légumes croquants

Salade de jeunes pousses, parmesan râpé,
vinaigrette citron yuzu

Garnitures supplémentaires • 6



FORMAGGIO FROMAGE

L'assiette de fromages affinés • 12

DOLCI DESSERTS

Tiramisu della Nonna • 10

Tartelette aux fraises, crème citron,
confiture rhubarbe • 12

Panna cotta au café et fèves de Tonka • 10

Entremet aux trois chocolats • 12



PRIX NET SERVICE COMPRIS ♥ NOTRE ÉQUIPE PORTE LES CHEMISES
«ATELIERS SAINT-GEORGES», EN VENTE À LA BOUTIQUE DE L'HÔTEL

Casa Gia

RESTAURANT

APÉRITIFS DE FORCALQUIER

Rinquinquin • 7
Pastis Henry Bardouin • 7
Gentiane de Lure • 7
Orange Colombo • 7
Noix de Saint Jean • 7

BIÈRE

Bière Grinbergen 33 cl • 7
Bière artisanale LV 33 cl • 7
Leffe 33 cl • 7



CHAMPAGNE

Deutz brut 75 cl • 70
Ruinart brut 75 cl • 110
Ruinart blanc de blanc 75 cl • 140
Coupe de champagne Deutz • 14

LES VINS BLANCS

LA PROVENCE

PIERREVERT AOC Domaine la Blaque 2021 • 25
LUBERON AOC Château la Verrerie 2021 • 32
PROVENCE AOC Château Réal Martin 2021 • 35
PROVENCE AOC Domaine Figuières 2021 • 35
COTEAUX D'aix AOC Château Calissanne 2020 • 32
BANDOL AOC Domaine de Terrebrune 2021 • 48

LA LOIRE

SANCERRE AOC « la Perrière » Domaine Saget 2020 • 42
POUILLY FUME AOC « les Roches » Domaine Saget 2018 • 39

LA BOURGOGNE

CHARDONNAY AOC Domaine Faiveley 2020 • 39
MEURSAULT AOC Domaine Faiveley 2019 • 98

LA VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE AOC Maison les Alexandrins 2020 • 39
SAINT JOSEPH AOC Maison les Alexandrins 2020 • 47

LES VINS ROSÉS

LA PROVENCE

PIERREVERT AOC Domaine la Blaque 2021 • 25
LUBERON AOC Château la Verrerie 2020 • 26
PROVENCE AOC Château Réal Martin 2021 • 35
PROVENCE AOC Domaine Figuières 2021 • 34
PROVENCE AOC Château Miraval 2020 • 36
COTEAUX D'aix AOC Château Calissanne 2021 • 29
BANDOL AOC Domaine de Terrebrune 2021 • 40

LES VINS ROUGES

LA PROVENCE

PIERREVERT AOC Domaine la Blaque 2020 • 25
VENTOUX AOC Domaine la Bastidonne Cuvée Fût 2018 • 28
LUBERON AOC Château la Verrerie 2017 • 32
COTEAUX D'aix AOC Château Calissanne 2020 • 33
BANDOL AOC Domaine de Terrebrune 2017 • 57
PROVENCE AOC Château Real Martin « l'Optimum » 2015 • 55

LA VALLÉE DU RHÔNE

COTES DU RHONE AOC Domaine Richaud 2020 • 30
VACQUEYRAS AOC Domaine Alain Jaume 2019 • 36
CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Domaine Alain Jaume 2019 • 68
CROZES HERMITAGE AOC Domaine Alain Jaume 2019 • 39

LE LANGUEDOC

MINERVOIS LA LIVINIÈRE AOC Domaine Laville bertrou 2020 • 36
CORBIERES BOUTENAC AOC Domaine Villemajou 2018 • 55
COTES DU ROUSSILLON AOC Domaine Tautavel 2019 • 32

LA BOURGOGNE

POMMARD AOC Domaine Faiveley 2018 • 84



♥ NOTRE ÉQUIPE PORTE LES CHEMISES
«ATELIERS SAINT-GEORGES»,
EN VENTE À LA BOUTIQUE DE L'HÔTEL



PRIX NET SERVICE COMPRIS

Casa Gia

RESTAURANT



LES COCKTAILS CASA GIA

BELLINI CASA GIA • 14

Prosecco Martini, pêche, Italicus, verveine

MOJITO CLASSIC • 12

Framboise, fruit de la passion, Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe verte, angostura.

BLOODY MARY • 14

Vodka, citron jaune, jus de tomate, sel, poivre, worchester sauce, tabasco

COSMOPOLITAN • 14

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

MARGARITA • 14

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

MULE : MOSCOW, JAMAÏCAN, MEXICAN • 14

Vodka, rhum ou tequila, ginger beer, citron vert

NEGRONI • 14

Gin, martini rouge, vermouth de Forcalquier

SPRITZ À NOTRE FAÇON • 14

Aperol, prosecco

LE SAINT GEORGES • 14

Gin, citron vert, maraschino, liqueur de violette

VIRGIN COCKTAILS

SAO MANZANA • 12

Sirop fruit de la passion, citron vert, menthe, jus de pomme

POM POM • 12

Jus d'orange, jus de maracuja, jus de pomme, sirop fruit de la passion

VIRGIN MOJITO • 12

DOLCE VITA • 12

Jus de pomme, sirop menthe, verveine, anis, jus de citron



LES EAUX

Orezza 0,5 L • 5

Perrier fine bulle 1 L • 7

Eau Saint Georges 1 L • 7

Eau Saint Georges 0,5 L • 5

Coca / Coca zéro 33cl • 6

Perrier 33 cl • 6

Schweppes 25 cl • 5

Ice tea 25 cl • 5

Orangina 25cl • 5

Sirops cueilleur de douceur • 4

Jus de fruit Alain Millat 20 cl • 6

pomme, mangue, abricot, pêche, tomate, orange

CAFÉ

Ristretto / Espresso • 3

Espresso Double Espresso • 4

Double Espresso Cappuccino • 5

Cappuccino Latte • 5



SÉLECTION THÉ MARIAGE FRÈRES • 5

Earl grey imperial

French breakfast

Marco Polo thé noir fruité

Vert Provence thé vert moelleux rose & lavande

Darjeeling Himalaya

Blanc & rose thé blanc moelleux & rose tendre

Rouge bourbon Rooibos goût vanillé

INFUSION • 5



PRIX NET SERVICE COMPRIS