

Casa Gia

RESTAURANT

Carte d'automne



Antipasti Entrée

Carpaccio de bœuf maturé Holstein « Maison
Lesage » • 22€

L'œuf mollet, velouté de potimarron, girolles et
guanciaie • 18€

Les gambas rôties et cèpes en persillade • 20€

La tarte fine aux légumes soleil et fromage de
chèvre • 16€



Risotto & Pasta

Linguine aux palourdes • 28€

Rigatoni aux girolles et truffe • 28€

Risotto gorgonzola trévisé et cerneaux de noix • 24€

Risotto aux cèpes • 26€

Terra La viande

La rose de Parme (filet de bœuf français farci au
jambon de Parme et vieux parmesan) • 36€

Épaule d'agneau confite et sa crème d'ail • 32€

La suggestion du jour •

Prix incluant une garniture au choix



prix net service compris ♥

Notre équipe porte les chemises
«atelier saint-georges», en vente à la boutique de l'hôtel

Casa Gia

RESTAURANT

Carte d'automne

Mare Le poisson

Filet de daurade royale rôti sur peau,
sauce au safran • 28€

Les Saint-Jacques snackées, crème de courge vanillées

aux zestes d'orange • 32€

Prix incluant une garniture au choix



Contorni Garnitures

Purée de pomme de terre (supplément truffe + 3)

Frites maison

Légumes confits

Poêlée de légumes croquants

Salade de jeunes pousses au youzu et
parmesan

Garnitures supplémentaires • 6€



Formaggio fromage

L'assiette de fromages affinés • 12€

Dolci Desserts

Tiramisu au limoncello • 12€

Le gros macaron façon Mont Blanc • 14€

La tarte façon tatin : sablé breton, pommes rôties au
calvados, glace vanille • 12€

Entremet aux fruits exotiques • 14€



prix net service compris ♥ notre équipe porte les chemises
«ateliers Saint-Georges», en vente à la boutique de l'hôtel

Apéritifs de Forcalquier

RINQUINQUIN • 7
PASTIS HENRY BARDOUIN • 7
GENTIANNE DE LURE • 7
ORANGE COLOMBO • 7
NOIX DE SAINT JEAN • 7

Champagne

DEUTZ brut 75 cl • 80
DEUTZ blanc de blanc 75 cl • 120
RUINART brut 75 cl • 110
RUINART blanc de blanc 75 cl • 160
COUPE de champagne Deutz • 14



Vins blancs de Provence

VIOGNIER Domaine la Blaque 2021 • 35
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

Vins au verre

EAU DE ROSE tout en légèreté • 10
COTEAUX du Layon Château la Mulonnière • 12 LUBERON
domaine Perrin • 8

Vins rosés

La Provence

PIERREVERT AOC Domaine la Blaque 2021 • 29
LUBERON AOC Château la Verrerie 2020 • 29
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

Vins rouges

La Provence

PIERREVERT AOC Domaine la Blaque 2020 • 29
VENTOUX AOC Domaine la Bastidonne Cuvée Fût 2018 • 30
LUBERON AOC Château la Verrerie 2017 • 32
COTEAUX D'aix AOC Château Calissanne 2020 • 33
BANDOL AOC Domaine de Terrebrune 2017 • 57 PROVENCE
AOC CHATEAU 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 • 72
CROZES HERMITAGE AOC Domaine Alain Jaume 2019 • 39
CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Château Beaucastel 2019 • 250

Le Languedoc

MINERVOIS LA LIVINIÈRE AOC Domaine Bertrou 2020 • 36
CORBIÈRES BOUTENAC AOC Domaine Villemajou 2018 • 55
COTES DU ROUSSILLON AOC Domaine Tautavel 2019 • 32

La Bourgogne

POMMARD AOC Domaine Faiveley 2018 • 84



Casa Gia



Cocktails

BELLINI CASA GIA • 14
Prosecco Martini, pêche, Italicus, verveine

MOJITO • 12
Classic ou Framboise ou 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 ou Tequila, cointreau, citron vert

MULE : MOSCOW, JAMAICAN, MEXICAN • 14
Vodka ou 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

COCKTAIL DU JOUR • 14
Selon l'envie de barman

PIÑA COLADA • 14
Rhum, coco, ananas

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 citro



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 ou COCA ZERO 33cl • 6
PERRIER 33 cl • 6

Sodas

SCHWEPPE 25 cl • 5
ICE TEA 25 cl • 5
ORANGINA 25cl • 5
SIROPS cueilleur de douceur • 4
JUS DE FRUITS Alain Millat 20 cl • 6
Pomme, mangue, abricot, pêche, tomate, orange

Bières

BIERE GRINBERGEN 33 cl • 7
BIERE ARTISANALE LV 33 cl • 7
LEFFE 33 cl • 7

Cafés

Ristretto / Espresso • 3
Double Espresso • 4
Double Espresso Cappuccino • 5
Cappuccino late



Thés

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 ♥ notre équipe porte les chemises
«ateliers Saint-Georges», en vente à la boutique de l'hôtel**