

# Casa Gia

RESTAURANT

## Carte d'été



### Antipasti Entrée

Ceviche de Dorade 20 €

Carpaccio de bœuf maturé Holstein

« Maison Lesage » 22 €

Tataki de Thon Mangue et Gingembre 21 €

La Burrata aux saveurs d'été 18 €



### Risotto & Pasta

Linguine aux Vongole (palourdes) 28 €

Rigatoni alla puttanesca et sa  
stracciatella 24 €

Risotto aux gambas et citron confits 28 €

Risotto à la Truffe 28 €

Risotto au pesto, Tomates confites, Ricotta de Brebis 25 €

### Terra La viande

Tagliata de Chuck flap de Bœuf,  
Roquette et Parmesan 31 €

Souris d'Agneau, jus corsé aux herbes 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'été

### Mare Le poisson

Filet de Bar rôti sur peau,  
sauce vierge 28 €

Poulpe snacké, persillade aux agrumes 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 aux fruits rouges 11 €

Tartelette au chocolat, caramel beurre  
salé, glace passion 13 €

Abricots rôtis, mousse de mascarpone  
Vanille et Citron 13 €

Soupe de Pêche à la verveine, glace citron  
vert 12€



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 • 140  
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

Selon l'envie de barman

## Vins au verre

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

## Vins rosé

### 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



# 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

SCHWEPES 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 latte



## 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