

Casa Gia
RESTAURANT



CARTE AOÛT

COCKTAILS
EAUX
PLATS
VINS
DIGESTIFS



COCKTAILS

MOJITO • 14 €

Rhum ambré, citron vert,
sucre de canne, menthe verte

SEX ON THE BEACH • 14 €

Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry,
liqueur de chambord

MARGARITA • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Tequila, cointreau, citron vert,
glace citron vert

MARGARITA FRAISE • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Tequila, cointreau, citron vert,
glace citron vert, purée de fraises

MOSCOW MULE • 14 €

Vodka, ginger beer, citron vert,
sucre de canne

EXPRESSO MARTINI • 14 €

Expresso, kahlua, vodka

APEROL SPRITZ • 14 €

Aperol, prosecco, perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ • 14 €

Saint germain, prosecco, perrier

DAIQUIRI • 14 €

Rhum ambré, citron vert, sucre de
canne, glace citron

DAIQUIRI FRAISE • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne,
purée de fraises, glace citron

DAIQUIRI FRUIT DE LA PASSION • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Rhum ambré, citron vert, sucre de
canne, purée de passion

LONG ISLAND ICED TEA • 14 €

Vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, jus de
citron vert, coca

PINA COLADA • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Rhum ambré, purée de coco,
jus d'ananas, glace coco

CAIPIRINHA • 14 €

Cachaça, jus de citron vert, sucre de
canne

Casa Gia

RESTAURANT



DIGESTIFS 4CL

RHUM

GOUVERNEUR • 16 €
EMINENTE 7 ANS • 22 €
DOM PAPA • 14 €
ZACAPA 23 ANS • 22 €
DIPLOMATICO • 13 €
BOTRAN • 14 €
MOUNT GAY • 20 €

EAUX DE VIE

ARMAGNAC • 8 €
COGNAC HENRY MARTIN • 25 €
POIRE WILLIAM • 8 €
MIRABELLE • 8 €

LIQUEUR

GET 27 • 8 €
BAILEYS • 8 €
LIMONCELLO • 8 €
LIQUEUR DE MENTHE BIO • 8 €
DISARONO • 8 €
LA DOUCE • 8 €
FARIGOULE • 8 €
GENÉPI • 8 €

SPIRITUEUX

VODKA :
VODKA ROMANOF • 12 €
VODKA HAKU • 16 €

WHYSKEY :

ABELOUR • 12 €
LAVERQ • 14 €
ALFRED GIRAUD • 22 €
HAIG CLUB • 16 €
JACK DANIEL SINGLE BARREL • 12 €
JACK DANIEL • 8 €

GIN :

HENDRICKS • 12 €
GIN MÉDITERRANÉE • 12 €
MONKEY • 10 €
GIN XII • 10 €
GIN XII CAFÉ • 12 €

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO – EXPRESSO • 3 €
DÉCAFÉINÉ • 3 €
CAFÉ NOISETTE • 3,5 €
DOUBLE EXPRESSO • 4 €
CAPUCCINO • 6 €
MACCHIATO • 6 €



SÉLECTION THÉ
MARIAGE FRÈRES • 5 €
INFUSION • 5 €



FORCALQUIER • 7 €

RINQUINQUIN : un apéritif à base de vin blanc du Luberon, de pêches provenant des vergers de la vallée de la Durance

PASTIS HENRY BARDOUIN

GENTIANNE DE LURE : mélange tonique de vin blanc du Luberon, de vin de liqueur, de racines de gentiane et de quinquina

ORANGE COLOMBO : Apéritif à base de vin rosé, d'infusions et distillats d'écorces d'oranges douces et amères, et de quinquina

NOIX DE SAINT JEAN : un apéritif à base de vin rouge, d'alcool, d'infusion de noix vertes concassées et de brou de noix séchées, d'épices (cannelle, girofle, macis, noix de muscade), et de sucre.

VERMOUTH FORCALQUIER : vin aromatisé à base de vin blanc, d'alcool, d'infusions et d'essences de plantes (absinthe, armoise, menthe, mélisse,...) et d'épices amères et toniques (cannelle, coriandre)

ELISIR M.P. ROUX : L'Elisir M.P. Roux est composé de nombreuses plantes et épices, comme la marjolaine, l'amande douce, le ginseng, l'hysope, la damiana, l'anis étoilé, la mélisse, le fenouil, la balsamite, la coriandre. • 8 €

CHAMPAGNES

PRESTIGE JOËL CLOSSON • 80 €
MILLESIME JOËL CLOSSON • 120 €
RUINART BRUT • 140 €
COUPE DE CHAMPAGNE • 13 €



COCKTAILS SIGNATURES

BELLINI CASA GIA • 16 €

London Essence pêche jasmin, prosecco et fraise

PINK MOJITO • 16 €

London Essence pêche jasmin, rhum ambre, citron vert, sucre de canne, menthe verte

PINK SPRITZ • 16 €

London Essence pêche jasmin, apéritol, prosecco

GIN KIRI • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Beefeater 24, citron vert,
glace mangue, purée de passion

MAMA ROSA • 14 € CLASSIQUE OU FROZEN

Rhum ambré, sirop de rose,
jus de citron vert, purée de fraise, glace citron

LE RHUM ANTIQUE • 14 €

Rhum ambré, purée de fraises,
purée de passion, champagne

MOCKTAILS

SAO MANZANA • 10 €

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

TROPICAL KISS • 10 €

Jus d'orange, jus de maracuja, sirop
de grenadine

PRETTY MANGO • 10 €

jus de mangue, jus de fraise,
jus de banane

Casa Gia
RESTAURANT



LES EAUX

OPREZZA 0,5 L • 5 €
SAN PELLEGRINO 1 L • 7 €
EAU SAINT GEORGES 1 L • 7 €
EAU SAINT GEORGES 0,5 L • 5 €

SODAS

LONDON ESSENCE TONIC WATER OU PÊCHE JASMIN 25 CL • 6 €
SCHWEPPEs AGRUME 25 CL • 6 €
COCA OU COCA ZERO 33 CL • 6 €
FUZE TEA 25 CL • 6 €
ORANGINA 25 CL • 6 €

JUS DE FRUITS
ALAIN MILLAT • 7€

20 CL

Orange, ananas, mangue,
Fraise, tomate, pomme

—
BIERES • 7 €
—

FADA 33 CL

Blonde, blanche, été, IPA, triple Ambré



LES VINS ROUGES

LA PROVENCE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

41 € 0.75L

AOP La Chapelle Domaine Saint Bacchi
Cuvée Prestige 2020.

***VIA DOMITIA • 43 € 0.75L**

IGP Alpes de Haute Provence
Domaine des Bergeries, 2022

BANDOL • 59 € 0.75L

AOC Grande réserve
Domaine du Paternel, 2021

BANDOL • 77 € 0.75L

AOC Esprit de Famille
Domaine du Paternel, 2019

LA VALLEE DU RHÔNE

***L'ODYSSÉE • 40 € 0.75L**

AOP Côte du Rhône
Domaine Duseigneur. 2021

***VACQUEYRAS • 48 € 0.75L**

AOP « Les Christins » Domaine Perrin,
2020

***GIGONDAS • 51 € 0.75L**

AOP « La Gille » Domaine Perrin, 2021

LA BOURGOGNE

**AUXEY DURESSÉ 1^{ER} CRU • 77 €
0.75L**

AOP Auxey Duresses « Les Duresses »
Philippe Bouzereau 2020

ALOXE CORTON • 88 € 0.75L

AOC Aloxe Corton
Domaine Pavelot 2022

**NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU
• 125 € 0.75L**

AOP Nuit Saint Georges, Maison
Ambroise « En rue de Chaux », 2018



LES VINS BLANCS

LA PROVENCE

***L'ERMITE • 43 € 0.75L**
IGP Alpes de Hautes Provenances,
Domaine des Bergeries 2022

SPIGAOU • 36 € 0.75L
Vins de France, Domaine Des Passages 2023

LA LOIRE

***SANCERRE • 48 € 0.75L**
AOC Sancerre « Chêne
Marchand » Domaine Bailly-Reverdy
2022

LA BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGES • 45 € 0.75L
AOP Domaine des Gandines, 2023

CÔTE D'OR • 59 € 0.75L
AOP Domaine Michelot 2021

**PERNAND VERGELESSES • 72 €
0.75L**
AOP Domaine Pavelot 2022

***CASSIS • 76 € 0.75L**
AOC Esprit de Famille
Domaine du Paternel, 2022

LES VINS ROSES

LA PROVENCE

***CANISSONS • 37 € 0.75L**
AOC Côte de Provence, Domaine des
Campaux 2023

***VIA DOMITIA • 42 € 0.75L**
IGP Alpes de Haute Provence
Domaine des Bergeries, 2023

***OSÉ ROSÉ • 45 € 0.75L**
AOC Côte de Provence, Domaine des
Campaux 2023





Elaborée par notre Chef Loïc Arnaud
avec des produits frais et de saison mettant en valeur le
savoir-faire de nos agriculteurs et artisans locaux.

* Pour les enfants nous proposons toute notre carte
en demi-portion pour un demi-tarif.

Vous rapprochez de notre équipe si vous souhaitez connaître d'autres suggestions
pour les enfants de moins de 12 ans

ENTREES

**ARTICHAUTS EN SALADE, ANCHOÏADE, TOMATE CERISE, CÉBETTE
ROQUETTE OLIVE TAGGIASCHE ET PARMESAN • 20 €**

Artichokes in salad, anchovy, cherry tomato, spring onion, arugula, taggiasche and
parmesan

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ, TRUFFE ET STRACCIATELLA • 23 €
Carpaccio of matured beef and stracciatella

**PETITES SEICHES FRITES EN PERSILLADE, ET SA MAYONNAISE MAISON
• 18 €**

Small fried cuttlefish in persillade, and its homemade mayonnaise

**SALADE DE PÊCHE RÔTIE AU MIEL DE LAVANDE, MELON DE PAYS ET
BURRATINA • 18 €**

Roasted Peach Salad with Lavender Honey and Burratina

VITELLO TONATO FAÇON CASA GIA (SIGNATURE) • 24 €
Vitello tonato Casa Gia style



PLATS

**FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI, JUS D'ÉCHALOTE ET PORTO ROUGE,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES PAILLASSONS ET PETITS LÉGUMES • 48 €**

Rossini-style beef fillet, shallot and red Porto sauce, served with pomme paillasson and vegetables

**AGNEAU DE PAYS CONFIT, AU MIEL DE LAVANDE ET ÉPICES DOUCES,
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE IGP DE BANON LIÉ AU YAOURT GREC
CRÉMEUX ET LÉGUMES DU MOMENT (SIGNATURE) • 44 €**

Country lamb confit, with lavender honey and sweet spices, small spelt risotto PGI from Banon linked to creamy Greek yogurt and vegetables of the moment (signature)

**RISOTTO AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS ET SA BISQUE
LÉGÈREMENT RELEVÉE AU PIMENT D'ESPELETTE • 39 €**

Risotto flamed prawns with pastis and bisque spiced with French pepper

**GNOCCHIS MAISON, COULIS DE TOMATES CERISES
STRACCIATELLA ET BASILIC • 28 €**

Homemade gnocchi, cherry tomato stracciatella and basil coulis

**TENTACULE DE POULPE FARCIE AU CHORIZO IBÉRIQUE,
PURÉE MAISON ET PETITS LÉGUMES • 43 €**

Octopus tentacle stuffed with Iberian chorizo, homemade puree and vegetables

**CARPACCIO DE VIANDE DE BŒUF MATURÉE,
STRACCIATELLA ET TRUFFE, FRITES MAISON OU PURÉE • 38 €**

Matured beef carpaccio, stracciatella and truffle, homemade fries or mashed potatoes

**BOURRIDE PROVENÇALE ET SA ROUILLE MAISON SAFRANÉE (POISSON
SELON ARRIVAGE) POMMES DE TERRE NOUVELLES ET JEUNES
CAROTTES • 47 €**

Provençal saffron burry, new potatoes and young carrots



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES • 13 €

Plate of cheese

DESSERTS

**COULANT À LA PISTACHE, COULIS DE FRAMBOISES, GLACE PISTACHE
(SIGNATURE) • 15 €**

Runny with pistachio, raspberry coulis, pistachio ice cream

PAVLOVA FRUITS ROUGES • 14 €

Red fruits Pavlova

**PÊCHES RÔTIES AU MIEL DE LAVANDE SABAYON D'ORANGE ET MOUSSE
GLACÉE CITRON • 13 €**

Roasted peaches with lavender honey, orange sabayon and lemon iced cream

**POMMES POCHÉES AUX ÉPICES, SABLÉ BRETON ET
CHANTILLY AU CARAMEL • 13 €**

Baked apples with spices, a breton shortbread and caramel whipped
cream

TIRAMISU ABRICOT CARAMEL AU THYM • 13 €

Tiramisu apricot with thyme caramel

GLACES

GLACE • 3.5 € LA BOULE

A la demande

SORBET • 3.5 € LA BOULE

A la demande