

Casa Gia
RESTAURANT



CARTE

COCKTAILS
EAUX
PLATS
VINS
DIGESTIFS

PRIX NET SERVICE COMPRIS

COCKTAILS

MARGARITA • 14 €

Tequila, cointreau, citron vert

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

LONG ISLAND ICED TEA • 14 €

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

PINA COLADA • 14 €

Rhum ambré, purée de coco,
jus d'ananas

DIGESTIFS 4CL

RHUM

GOUVERNEUR 16 €
DOM PAPA 14 €
DIPLOMATICO 13 €
BOTRAN 14 €
EMINENTE 14€
TROIS RIVIÈRE BLANC/ AMBRÉ
12€
ZACAPA 13€
MOUNT GAY 14€

EAUX DE VIE

MIRABELLE 8 €
POIRE WILLIAMS 8 €
COGNAC HENNESSY XO 12€
JANNEAU VS GRAND
ARMAGNAC 10€
REMY MARTIN 10€
GRAPPA 9€
ABSENTE 9€

LIQUEUR

GET 27 8 €
GET 31 8 €
LIMONCELLO 8 €
LIQUEUR DE MENTHE BIO 8 €
LA DOUCE 8 €
GÉNÉPI 8 €
FARIGOULE 8 €

VODKA

ROMANOF 12 €
HAKU 14€

WHISKY

ABERLOUR 12 €
LAVERQ 14 €
JACK DANIEL 8 €
JACK DANIEL SINGLE BARREL
12 €
GLENMORANGIE 10 ANS 12 €
CRAIGELLACHIE 13 ANS 13€
HAIG CLUB 12€
FOUR ROSES 12€

GIN

MÉDITERRANÉE 12 €
ROKU 14 €
HENDRICKS 14€
GIN XII CAFÉ 10€
GARDENER LA CHENENCHE 10€

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 : apéritif à base de vin blanc du Lubéron, 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 liqueur de racines de gentiane et de quinquina

ORANGE COLOMBO : apéritif à la 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 la 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)

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

ELISIR M.P ROUX : composé de nombreuses plantes et épices, comme la marjolaine, l'amande douce, le ginseng, l'hysope, le damiana, l'anis étoilé, la mélisse, le fenouil, la balsamite, la corin

CHAMPAGNES

MILLESIME JOËL CLOSSON 2019 75cL • 120 €

RUINART BRUT 75cL • 110 €

RUINART ROSE • 180 €

COUPE DE CHAMPAGNE 12.5cL • 13 €

COCKTAILS SIGNATURES

PEACHY BRISE • 16 €

SIROP DE PÊCHE BLANCHE ET ROMARIN, ITALICUS,
CITRON

BLUE SUMMER • 16 €

VODKA, CURAÇAO, CITRON, SIROP DE COCO ET JUS
D'ANANAS

SPRITZ PROVENCAL • 16 €

FLEUR DE SUREAU, CITRON, LAVANDE, PROSECCO

BITTER KISS • 16 €

CAMPARI, COINTREAU, CITRON, GRENADINE, SOUR

BASILICO SMASH • 16 €

VODKA, BASILIC, CITRON

APRICOT SOUR • 16 €

GIN MONKEY 47, RINQUINQUIN, CITRON VERT, SIROP DE
ROMARIN, PURÉE D'ABRICOT

VIRGIN COCKTAILS

BAHAMA MAMA VIRGIN • 10 €

Jus d'ananas, jus d'orange, purée de coco, sirop
de grenadine

VIRGIN PINA COLADA • 10 €

Jus d'ananas, purée de coco, sucre de canne

INSTANT VOLÉ • 10 €

Fraise, jus de cramberry, citron vert, soda pêche jasmin

LES EAUX

SAN PELLEGRINO 1 L • 8 €
SAN PELLEGRINO 0.5 CL • 5 €
EAU SAINT GEORGES 1 L • 8 €
EAU SAINT GEORGES 0,5 L • 5 €

SODAS

COCA OU COCA ZERO 33 CL • 6 €
FUZE TEA 25 CL • 6 €
ORANGINA 25 CL • 6 €
LONDON ESSENCE 25 CL • 6 €

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT • 7€

20 CL
Fraise, abricot, pêche

BIERES • 7 €
33 CL
Fada Blonde, blanche, IPA

LES VINS ROUGES

LA PROVENCE

VIA DOMITIA • 65 € 0.75L

IGP Alpes de Haute Provence
Domaine des Bergeries, 2023

LA VERRERIE • 35 € 0.75L

AOP Luberon
Hautes Collines, 2020

BANDOL • 77 € 0.75L

AOC Esprit de Famille
Domaine du Paternel, 2019

LA VALLEE DU RHÔNE

VACQUEYRAS • 38 € 0.75L

AOP 2022
« Les Christins » Domaine Perrin

SAINT JOSEPH • 54 € 0.75L

AOC
Maison Les Alexandrins 2023

GIGONDAS • 51 € 0.75L

AOP 2022 « La Gille » Domaine Perrin.

VINSOBRES • 40 € 0.75L

Domaine Chaume-Arnaud 2021

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE • 70 €

0.75L

AOP

Villa Safranier, Claude Hilt 2022

LA BOURGOGNE

MERCUREY « LES 68 RANGS » • 76 € 0.75L

Maison Chanzy 2022

AUXEY DURESSE 1^{ER} CRU • 78 € 0.75L

AOP Auxey Duresses « Les Duresses »
Philippe Bouzereau 2021.

ALOXE CORTON • 83 € 0.75L

AOC Aloxe Corton
Domaine Pavelot 2023

GEVREY CHAMBERTIN • 134 € 0.75L

AOC Gevrey Chambertin
Vieilles Vignes 2021
Domaine Rossignol Trapet

NOS VINS AU VERRE

15cL • 10 €

A LA DEMANDE

LES VINS BLANCS

LA PROVENCE

L'ERMITE • 43 € 0.75L
IGP Alpes de Hautes Provenances,
Domaine des Bergeries 2023

BLANC DE BLANC • 45 € 0.75L
AOP, Cassis
Domaine du Paternel, 2024

CASSIS • 70 € 0.75L
AOC Esprit de Famille, Domaine du
Paternel, 2023

LA VERRERIE • 35 € 0.75L
AOP Luberon
Hautes Collines, 2023

LA BOURGOGNE

PERNAND VERGELESSES • 82 €
0.75L
AOP Domaine Pavelot 2023

RULLY «LA CRÉE » • 69 €
0.75L
Maison Chanzy 2022

LA LOIRE

SANCERRE • 56 €
0.75L
Lieu dit Chêne Marchand
Domaine Bailly Reverdy 2023

LA VALLEE DU RHÔNE

CROZE HERMITAGE • 47 €
0.75L
AOC
Maison Les Alexandrins 2023

LES VINS ROSES

LA PROVENCE

LA VERRERIE • 30 € 0.75L
AOP Luberon
Château La Verrerie, 2024

GRAND ROSÉ • 36 € 0.75L
AOP Côtes de Provence
Domaine du Paternel, 2024

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

ŒUF PARFAIT CHAMPIGNONS ET PARMESAN • 14 €
PERFECT EGG WITH MUSHROOMS AND PARMESAN

**MOULES GRATINÉES, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET REBLOCHON,
SUR SON LIT DE POIREAUX • 18 €**
**BAKED MUSSELS, MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER AND REBLOCHON,
ON A BED OF LEEKS**

**TERRINE DE FOIE GRAS AU VIN DE NOIX DE PAYS HENRY
BARDOUIN • 23 €**
FOIE GRAS TERRINE WITH HENRY BARDOUIN WALNUT WINE

**FIGES RÔTIÉS AU MIEL DE LAVANDE, FARCIES AU CHÈVRE
FRAIS DE PAYS ÉMINCÉS DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ • 16 €**
**ROASTED FIGS WITH LAVENDER HONEY, STUFFED WITH FRESH
GOAT CHEESE AND SLICED DRIED DUCK BREAST**

**NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIÉS, CRÉMEUX DE COURGETTES,
PISTACHES, BASILIC ET CHIPS ACIDULÉES • 23 €**
**ROASTED SCALLOPS, CREAMY ZUCCHINI, PISTACHIOS, BASIL,
AND TANGY CHIPS**

PLATS

AGNEAU CONFIT FAÇON TAJINE, ET SA POLENTA CRÉMEUSE AU
PARMESAN • 36 €

SLOW-COOKED LAMB IN THE STYLE OF TAGINE, WITH CREAMY
POLENTA AND PARMESAN

DEMI MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX FRUITS ROUGES, FIGUES
RÔTIES ET SA PURÉE MAISON • 38 €

HALF A DUCK BREAST WITH RED FRUIT SAUCE, ROASTED FIGS,
AND HOMEMADE PURÉE

FILET DE DAURADE BEURRE BLANC CITRONNÉ, FINES HERBES,
ŒUF DE POISSONS, ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE
BUTTERNUT ET PETITS LÉGUMES • 34 €

SEA BREAM FILLET WITH LEMON WHITE BUTTER SAUCE, FINE
HERBS, FISH ROE, SERVED WITH BUTTERNUT MOUSSELINE AND
SMALL VEGETABLES

ENTRECÔTE D'EXCEPTION RIOPLATENSE ARGENTINE, SAUCE
AUX MORILLES FLAMBÉE AU WHISKY 13 ANS D'ÂGE ET
SES FRITES MAISON • 49 €

EXCEPTIONAL RIOPLATENSE ARGENTINE RIBEYE, MOREL SAUCE
FLAMBÉED WITH 13-YEAR-OLD WHISKY AND HOMEMADE
FRIES

PÂTES AUX CÈPES ET GUANCIALE • 29 €
PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS AND GUANCIALE

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES • 14 €

TARTE AUX FIGUES RÔTIES • 16 €

HUILE D'OLIVE, MIEL DE LAVANDE ET CRÉMEUX À LA FEUILLE
DE FIGUIER

ROASTED FIG TART, OLIVE OIL, LAVENDER HONEY, AND
CREAMY FIG LEAF

ROCHER CHOCOLATÉ • 15 €

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTES ET
CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

CHOCOLATE ROCK, CHOCOLATE WHIPPED GANACHE, HAZELNUT
PRALINE, AND DARK CHOCOLATE CREAM

MONT BLANC • 15 €

MERINGUE, MARMELADE CASSIS, CHANTILLY VANILLE ET CRÈME
DE MARRON

MERINGUE, BLACKCURRANT MARMALADE, VANILLA WHIPPED
CREAM, AND CHESTNUT CREAM

RIZ AU LAIT DE NOTRE ENFANCE • 14 €

RIZ SOUFFLÉ, POP-CORN ET CAMEL ONCTUEUX
PUFFED RICE, POPCORN AND SMOOTH CAMEL

OPÉRA DE NOTRE CHEF PÂTISSIER • 16 €

BISCUIT JOCONDE, SIROP DE CAFÉ, GANACHE CHOCOLAT
NOIR, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ ; GLAÇAGE OPÉRA

NOS GLACES ET SORBET À LA DEMANDE,
ARTISAN GLACIER FLAZZI À FORCALQUIER

PRIX NET SERVICE COMPRIS