

*Casa Gia*  
RESTAURANT



## CARTE DE JUIN

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 € FROZEN

Tequila, cointreau, citron vert,  
glace citron vert

### MARGARITA FRAISE • 14 € 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 € FROZEN

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

### DAIQUIRI FRUIT DE LA PASSION • 14 € 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 € 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

ARMAGNAC SEMPÉ • 8 €  
BAILEYS • 8 €  
COGNAC HENNESSY • 22 €  
GET 27 • 8 €  
LIMENCELLO • 8 €  
LIQUEUR DE MENTHE BIO • 8 €  
DISARONO • 8 €  
LA DOUCE • 8 €  
FARIGOULE • 8 €  
GENÉPI • 8 €  
MIRABELLE • 8 €  
POIRE WILLIAM • 8 €  
BOTRAN • 14 €  
DIPLOMATICO • 13 €  
DOM PAPA • 14 €

GOUVERNEUR • 16 €  
ZACAPA 23 ANS • 22 €  
VERMOUTH FORCALQUIER • 7 €  
VODKA GREY GOOSE • 16 €  
VODKA HAKU • 16 €  
ABELOUR • 12 €  
WISKEY LAVERQ • 14 €  
ALFRED GIRAUD • 22 €  
HAIG CLUB • 16 €  
JACK DANIEL SINGLE BARREL • 12 €  
EMINENTE 7 ANS • 22 €  
MOUNT GAY • 20 €  
HENDRICKS • 10 €  
GIN MÉDITERRANÉE • 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 €



—  
APERITIFS DE  
FORCALQUIER • 7 €  
—

RINQUINQUIN  
PASTISHENRY BARDOUIN  
GENTIANNE DE LURE  
ORANGE COLOMBO  
NOIX DE SAINT JEAN

—  
CHAMPAGNES  
—

PRESTIGE JOËL CLOSSON • 80 €  
MILLESIME JOËL CLOSSON • 120 €  
RUINART BRUT • 140 €  
RUINART BLANC DE BLANC • 180 €  
RUINART ROSÉ • 170 €  
COUPE DE CHAMPAGNE • 13 €



## COCKTAILS SIGNATURES

**BELLINI CASA GIA • 14 €**  
prosecco, purée de fraises,  
fraises fraiches

**GIN KIRI • 14 € FROZEN**  
Beefeater 24, citron vert,  
glace mangue, purée de passion

**MAMA ROSA • 14 € FROZEN**  
Rhum ambré, sirop de rose,  
jus de citron vert, purée de fraise

**LE RHUM ANTIQUE • 14 €**  
Rhum ambré, purée de fraises,  
purée de passion, champagne

## VIRGIN COCKTAILS

**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

**VIRGIN MOJITO • 10 €**  
Citron vert, sucre de cannes, menthe verte, perrier

**PRETTY MANGO • 10 €**  
jus de mangue, jus de fraise,  
jus de banane

**VIRGIN PINA COLADA • 12 €**  
Jus d'ananas, purée de coco, glace coco, sucre de canne



## 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

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



## LES VINS ROUGES

### LA PROVENCE

**\*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

**\*VACQUEYRAS • 37 € 0.75L**

AOP 2021  
« Les Christins » Domaine Perrin

**\*L'ODYSSÉE • 40 € 0.75L**

AOP Côte du Rhône 2021  
Domaine Duseigneur.

**\*GIGONDAS • 51 € 0.75L**

AOP 2021 « La Gille » Domaine Perrin.

### LA BOURGOGNE

**AUXEY DURESSÉ 1<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> CRU  
• 125 € 0.75L**

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

### NOS VINS AU VERRE LA SÉLECTION DE SYBILLE

\* Les vins bio







## LES VINS BLANCS

### LA PROVENCE

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

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

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

### LA LOIRE

**\*SANCERRE • 51 € 0.75L**  
AOC Domaine Fouassier les Chasseignes  
2021.

### 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.,

### LA VALLEE DU RHÔNE

**\*SAINT JOSEPH • 47 € 0.75L**  
AOC Clef de Sol, Domaine Jolivet 2022.,

### LES VINS ROSES LA PROVENCE

**\*MINUTY • 35 € 0.75L**  
AOP Côte de Provence, Prestige 2022.

**\*TERRACOTA • 37 € 0.75L**  
IGP Domaine de Bergeries 2022.

**\*SANARY • 39 €**  
AOC Domaine Ray Jane 2022.





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

**TARTARE DE BAR, FRUIT DE LA PASSION, MANGUE ET AVOCAT • 23 €**  
Sea bass tartare, passion fruit, mango, avocado

**TOMATES CERISES MULTICOLORES JUSTE POÊLÉES, PISTOU MAISON  
ET BURATTA • 18 €**

Multicoloured cherry tomatoes just pan-fried, homemade pesto and buratta

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



## PLATS



**ENTRECÔTE DE BŒUF D'EXCEPTION RIO PLATENSE (ARGENTINE),  
SAUCE AUX MORILLES FLAMBÉES AU WHISKY 13 ANS D'ÂGE, FRITES  
MAISON • 48 €**

Exceptional beef entrecote Rio Platense, morel sauce flambeed  
with whisky 13 and age, homemade fried

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

Lamb candied, with lavender honey and sweet spices, small spelt risotto from Banon PGI  
linked to creamy Greek yogurt and vegetables of the moment

**FILET DE DAURADE, SAUCE VIERGE, PURÉE DE POMME DE TERRE  
MAISON ET PETITS LÉGUMES • 33 €**

Seabream filet, Vierge sauce, homemade mash potatoes and vegetables

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

Homemade gnocchi, cherry tomato stracciatella and basil coulis

**ECHINE DE PORC EN BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES CAJUN,  
POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DU MOMENT • 30 €**

Low-temperature pork loin with Cajun spices, new potatoes and vegetables of the moment

**CARPACCIO DE VIANDE DE BOEUF MATURÉE, STRACCIATELLA ET  
TRUFFE, FRITES MAISON OU PURÉE • 41 €**

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



## 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

**FLORALIE, TUILE AU CITRON, CRÈME DIPLOMATE AU  
CITRON, GLACE À LA FRAISE, BRUNOISE FRAISE BASILIC •  
14 €**

Lemon tuile, diplomat cream, strawberry ice cream

**FINGER AU CHOCOLAT, DESSERT SANS GLUTEN • 13 €**

Gluten-free chocolate biscuit

**COLONEL, GLACE CITRON, SUPREME D'AGRUME ET SHOT  
DE VODKA • 14 €**

Supreme citrus, lemon ice cream. Vodka Shot

**BABA AU LIMONCELLO, HIBISCUS ET AGRUMES • 13 €**

Baba with limoncello, hibiscus and citrus fruits

