



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

Boire, manger, partager.

Comme un mantra que l'on aime scander, appliquer et prendre au pied de la lettre, ou détourner et renverser pour les plus frondeurs.

Boire, pour commencer, des canons locaux ou sélectionnés ailleurs, des cocktails aux saveurs bien connues et réconfortantes ou plus étonnantes.

Manger, pour continuer, une cuisine aux saveurs méditerranéennes pimpée de goûts de voyages à travers le monde, généreuse, gorgée de soleil et haute en couleurs.

Partager la table ou l'écriture du menu, comme le fait ici Georgiana Viou chez Gigi en laissant carte blanche à ses collaborateurs menés par Luka-Tao Debenath, chef des cuisines.

Une cuisine de cœur, comme une déclaration d'amour à ce vaste territoire. On pioche, on pique, on dévore, on grignote, on goûte, on sauce. Mais surtout, on partage. À deux, à dix ou en tête-à-tête avec soi-même, les assiettes se multiplient au centre de la table, se renouvellent. On profite de l'ambiance chaleureuse, solaire et décomplexée, de la playlist léchée.

Bienvenue chez Gigi.



Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI



MANGER

Les olives de Kalamata / 5

Pâté et pickles 7

Soupe froide estivale / 8

Assiette de jamon / 15

Légumes grillés, houmous et pois chiches frits / 12

Brandade de chez Mouton / 9

Brousse aux herbes, crackers aux graines / 9

Anchois en persillade et pain toasté / 9

Gnocchis de pain, crème d'ail et sauce tomate / 12

½ romaine snackée et condiments / 7

Poisson cru de Méditerranée - selon arrivages / 21

Poulpe à la Galicienne / 18

Bœuf maturé 220g / 29

Sélection de fromages / 9

Sundae, sauces et toppings / 7

Riz au lait pané, sauces / 7



Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

LA CAVE

LES CHAMPAGNES 75cl

Joseph Perrier « Cuvée Royale »
NM - Blanc de Blancs - Brut
Montagne de Reims / **85**

Joseph Perrier « Cuvée Royale Rosé »
NM - Brut Rosé - Montagne de Reims / **90**

J. Vignier « Silexus Sézannensis »
NM - Blanc de Blancs - Extra-Brut
Côte des Blancs / **100**

Pierre Paillard « Les Parcelles XIX »
NM - Grand Cru - Extra-Brut
Montagne de Reims / **111**

Jean Louis Vergnon « Rosémotion »
NM - Grand Cru - Extra-Brut Rosé
Côte des Blancs / **118**

LA BULLE 75cl

Mas de Daumas Gassac « Rosé Frizant »
2021 - Vin de France, Hérault / **41**

LE MAGNUM 1,5L

Joseph Perrier « Cuvée Royale »
NM - Blanc de Blancs - Brut
Montagne de Reims / **165**

BOIRE

LES COCKTAILS PEDRO DRINKFUSION

Cocktails pré-mixés par le chef *Pierre Augé*

Gin To' romarin / 9

Gin bio, sirop de sucre au romarin, eau gazeuse

Mojito menthe / 9

Rhum bio, sirop de sucre à la menthe, eau gazeuse

LES COCKTAILS

Sangria Blanca / 7

Vin blanc, limonade, fruits et mélange d'épices

Tinto de Verano / 7

Vin rouge et limonade, un grand classique Andalou

Gin & Tonic / 12

Gin Tanqueray, tonic La French,
tranche de citron vert

Negroni / 12

Gin Tanqueray, Campari, Vermouth doux,
tranche d'orange

Aperol Spritz / 12

Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Saint-Germain Spritz / 12

Liqueur Saint-Germain, prosecco,
eau gazeuse, menthe

AU VERRE

LES CHAMPAGNES 12cl

Joseph Perrier « Cuvée Royale »
NM - Blanc de blancs - Brut / 15

Joseph Perrier « Cuvée Royale Rosé »
NM - Brut Rosé / 16

LES VINS AU VERRE 12cl

LES BLANCS

Mas du Chêne « Les Copines Adorent ! »
2023 - IGP du Gard / 5

Moulin de Gassac « Terra »
2023 - AOP Languedoc / 7

Domaine Guillaume Vrignaud
2022 - AOC Petit Chablis / 8

LES ROUGES

Mas du Chêne « Les Copains Debordent ! »
2023 - IGP du Gard / 5

Moulin de Gassac « Combe Calcaire »
2022 - IGP Saint Guilhem-le-Désert / 7

Mas Muries « Les Myrthes »
2021 - AOP Languedoc Sommières / 8

LES ROSES

Marie Sara « Maestra »
2023 - IGP Sable de Camargue / 4

Domaine Courbissac « Les Traverses »
2022 - AOP Minervois / 6

LA MACERATION

Danjou-Banessy « Supernova »
2022 - Vin de France, Roussillon / 7

L'OXIDATIF 7cl

Domaine Rolet « Vin Jaune »
2011 - AOP Côtes du Jura / 12

LA DOUCEUR 7cl

Domaine de Souch
2020 - AOP Jurançon / 10

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

LA CAVE

LES VINS BLANCS 75cl

Château de Campuget « 1753 Abariño »
2023 - Vin de France Gard / 24

Domaine de Coursac « Les Garriguettes »
2022 - AOP Languedoc / 25

Mas du Chêne « Les Copines Adorent! »
2023 - IGP du Gard / 26

Mas Granier « Bouquet de Blancs »
2022 - AOP Languedoc / 27

Les Tracassiers « Enfin un Merle Blanc »
2022 - IGP du Gard / 28

Famille Pierre Usseglio « L'Unique »
2022 - Vin de France Vaucluse / 29

Moulin de Gassac « Terra »
2023 - AOP Languedoc / 31

Domaine d'Eriane « Les Bermudes »
2023 - AOP Languedoc / 32

La Croix Gratiot « Bréchalune »
2023 - AOP Picpoul de Pinet / 36

Domaine Rolet « Chardonnay »
2022 - AOP Arbois / 40

Domaine Guillaume Vrignaud
2022 - AOC Petit Chablis / 41

Ktima Ligas « Rotidis »
2021 - IGP Pella, Grèce / 41

Mas Muries « Les Myrthes »
2021 - IGP Cévennes / 42

Mas Brugières « Les Mûriers »
2022 - Vin de France / 43

Domaine La Soula « Trigone »
2022 - IGP Côtes Catalanes / 44

Bardi d'Alquier « Les Vignes du Puits »
2022 - AOP Faugères / 48

Mas du Chêne « Recouvre-le de Lumière »
2023 - Vin de France Gard / 70

LES MAGNUMS 1,5L

Domaine Caujolle Gazet « Orfan »
2022 IGP Hérault / 64

Mas du Chêne « Marche Avant »
2021 IGP du Gard 68

Domaine Jean Dauvissat
2022 - AOC Chablis / 93

Mas du Chêne « Recouvre-le de Lumière »
2023 - Vin de France Gard / 144

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

LA CAVE

LES VINS ROUGES 75cl

Domaine Camp Galhan « *Les Pérassières* »
2022 - AOP Duché d'Uzès / **22**

Domaine Les Païssels « *Le Banel* »
2022 - AOP Saint-Chinian / **23**

Château de Campuget « *1753 Syrah-Grenache* »
2022 - AOP Costières de Nîmes / **24**

Domaine de Coursac « *Les Garriguettes* »
2022 - AOP Languedoc / **25**

Mas du Chêne « *Les Copains Debordent!* »
2023 - IGP du Gard / **26**

Les Tracassiers « *Déjà...Vide !* »
2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **28**

Domaine Kreydenweiss « *Les Grimaudes* »
2021 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **29**

Domaine La Réméjeanne « *Les Arbousiers* »
2022 - AOP Côtes du Rhône / **30**

Moulin de Gassac « *Combe Calcaire* »
2022 - IGP Saint Guilhem-le-Désert / **31**

Clos Maïa « *Petit Clos Maïa* »
2022 - IGP Hérault / **33**

Domaine Coston « *Les Garigoles* »
2022 - AOP Terrasse du Larzac / **38**

Château de Merande « *Belle Romaine* »
2022 - AOP Savoie Arbin / **39**

Mas Muries « *Les Myrthes* »
2021 - AOP Languedoc Sommier / **42**

Domaine La Soula « *Trigone* »
2022 - IGP Côtes Catalanes / **44**

Domaine Bardi d'Alquier « *Les Premières* »
2020 - AOP Feugères / **45**

Famille Pierre Usseglio « *Première Pierre* »
2021 - AOP Châteauneuf-du-Pape / **59**

Château Le Puy « *Emilien* »
2019 - Vin de France, Bordeaux / **70**

LES MAGNUMS 1,5L

Mas du Chêne « *Sangiovese* »
2021 - IGP du Gard / **78**

LE JEROBOAM

Domaine de la Préceptorie
« *Copain comme Cochon* »
2019 - AOP Maury Sec / **103**

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

BOIRE

LES BIERES 33cl

Bières de Camargue Canavere - Saint-Gilles

« Blonde », riz blanc, sans gluten / **7**

« Rouge », riz rouge framboise fraîche - sans gluten / **7**

LES CIDRES 33cl

Cidrierie Pépine - Vergèze

« Pompette » - Demi-sec / **7**

LES APERITIFS 4cl

Pastis 51, Ricard / **8**

Martini Rosso, Blanc / **8**

Campari / **8**

Kir - cassis, pêche, framboise ou mûre 12cl / **8**

Kir royal - cassis, pêche, framboise ou mûre 12cl / **15**

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

BOIRE

LES SOFTS

Schweppes « Classique Tonic » / 7

Schweppes « Tonic & Hibiscus » / 7

Schweppes « Tonic & Touch of Lime » / 7

Schweppes « Ginger Beer & Chili » / 7

Perrier / 5

Coca Cola ou Coca Cola Zéro / 7

Orangina / 7

Jus de fruits / 7

Pomme, orange, pêche, abricot, ananas, ou tomate

LA CAVE

LES VINS ROSES 75cl

Marie Sara « Maestra »
2023 - IGP Sable de Camargue / 19

Domaine Camp Galhan
2022 - AOC Duché d'Uzès / 20

Mas d'Espagnet « Freesia »
2022 - IGP Cévennes / 22

Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »
2023 - IGP du Gard / 25

Clos des Boutes « Le Pluriel »
2022 - IGP du Gard 26

Domaine de Courbissac « Les Traverses »
2022 - AOP Minervois / 29

LE MAGNUM DE ROSE 1,5L

Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »
2023 - IGP Sable de Camargue / 52

LES VINS DE MACERATION 75cl

Danjou-Banessy « Supernova »
2022 - Vin de France, Roussillon / 34

Marc Kreydenweiss « Or Ange »
2020 - Vin de France, Gard / 34

LES VINS DOUX 50cl

Le Conte des Floris
2014 - Cartagène Noire / 39

Domaine de Souch
2020 - AOP Jurançon / 42

LE VIN OXIDATIF 62cl

Domaine Rolet « Vin Jaune »
2011 - AOP Côtes du Jura / 95



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

