



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.



MANGER

Les olives de Kalamata / 5

Pâté et pickles 9

Velouté de saison / 8

Assiette de charcuterie de taureau / 15

Légumes rôtis, sauce gribiche / 12

Brandade de chez Mouton / 9

Brousse aux herbes, crackers aux graines / 9

Croquettes de pain, crème de parmesan / 12

½ romaine snackée et condiments / 7

Poisson de Méditerranée - selon arrivages / 21

Encornets à la Galicienne / 18

Bœuf maturé 220g / 29

Sélection de fromages / 9

Panna cotta chocolat blanc et figues / 7

Poires pochées / 7



LA CAVE

LES CHAMPAGNES 75cl

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

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

Joseph Perrier « La Côte a Bras »
2015 - Blanc de Noirs - Extra-Brut / **186**

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 / **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 - Brut Nature / 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 / 7

Eddie Féraud « Les Claux Guillard Blanc »
2023 - Vin de France - Vaucluse / 9

Mas du Chêne « Recouvre-le de Lumière »
2023 - Vin de France Gard / 12

Domaine Le Conte des Floris « Lune Blanche »
2022 - AOP Languedoc / 14

LES ROUGES

Mas du Chêne « Les Copines adorent! »
2023 - IGP du Gard / 7

Domaine Coston « Les Garigoles »
2022 - AOP Terrasse du Larzac / 9

Château de Merande « Belle Romaine »
2022 - AOP Savoie Arbin / 12

Clos des Reboussiers
2020 - AOP Pic Saint Loup / 14

LES ROSES

Domaine Camp Galhan
2023 - AOC Duché d'Uzès / 7

LA DOUCEUR 7cl

Mas Amiel
2021 - AOP Muscat de Rivesaltes / 10

LA CAVE

LES VINS BLANCS 75cl

Domaine Camp Galhan « Amanlie »
2022 - AOP Duché d'Uzès / 30

Mas du Chêne « Les Copines adorent! »
2023 - IGP du Gard / 34

Domaine de Coursac « Les Garriguettes »
2022 - AOP Languedoc / 36

Eddie Féraud « Les Claux Guillard Blanc »
2023 - Vin de France - Vaucluse / 43

Moulin de Gassac « Terra »
2023 - AOP Languedoc / 45

Château Mourgues du Grès « Terre d'Argence »
2022 - IGP Coteaux du Pont du Gard / 47

Domaine Rolet « Chardonnay »
2022 - AOP Arbois / 51

Domaine Guillaume Vrignaud
2022 - AOC Chablis / 55

Domaine Le Soula « Trigone »
2022 - IGP Côtes Catalanes / 56

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

Domaine Le Conte des Floris « Lune Blanche »
2022 - AOP Languedoc / 80

LES MAGNUMS 1,5L

Domaine Caujolle Gazet « Orfan »
2022 IGP Hérault / 84

Domaine Jean Dauvissat
2022 - AOC Chablis / 103

Mas du Chêne « Recouvre-le de Lumière »
2023 - Vin de France Gard / 124

LA CAVE

LES VINS ROUGES 75cl

Domaine Camp Galhan « *Les Pérassières* »
2022 - AOP Duché d'Uzès / **30**

Mas du Chêne « *Les Copines adorent!* »
2023 - IGP du Gard / **34**

Domaine Les Païssels « *Le Banel* »
2022 - AOP Saint-Chinian / **32**

Château de Campuget « *1753 Syrah-Grenache* »
2022 - AOP Costières de Nîmes / **35**

Domaine de Coursac « *Les Garriguettes* »
2022 - AOP Languedoc / **35**

Domaine Kreydenweiss « *Les Grimaudes* »
2021 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **40**

Les Tracassiers « *Déjà...Vide !* »
2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **42**

Eddie Féraud « *Les Claux Guillard* »
2022 - Vin de France - Vaucluse / **43**

Domaine La Réméjeanne « *Les Arbousiers* »
2022 - AOP Côtes du Rhône / **44**

Moulin de Gassac « *Combe Calcaire* »
2022 - IGP Saint Guilhem-le-Désert / **45**

Château Mourgues du Grès « *Terre d'Argence* »
2022 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **47**

Domaine Coston « *Les Garigoles* »
2022 - AOP Terrasse du Larzac / **49**

Château de Merande « *Belle Romaine* »
2022 - AOP Savoie Arbin / **59**

Domaine Bardi d'Alquier « *Les Premières* »
2020 - AOP Faugères / **61**

Clos des Reboussiers
2020 - AOP Pic Saint Loup / **70**

Château Le Puy « *Emilien* »
2019 - Vin de France, Bordeaux / **80**

LE MAGNUM 1,5L

Mas du Chêne « *Sangiovese* »
2021 - IGP du Gard / **88**

LE JEROBOAM

Domaine de la Préceptorie
« *Copain comme Cochon* »
2019 - AOP Maury Sec / **123**

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 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

LA CAVE

LES VINS ROSES 75cl

Marie Sara « Maestra »
2023 - IGP Sables de Camargue / 29

Domaine Camp Galhan
2023 - AOC Duché d'Uzès / 30

Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »
2023 - IGP du Gard / 34

Domaine de Courbissac « Les Traverses »
2022 - AOP Minervois / 36

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

Infusion glacée "Bienfait" / 6
Cassis

Infusion glacée "Bienfait" / 6
Menthe poivrée et pomme

LE MAGNUM DE ROSE 1,5L

Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »
2023 - IGP du Gard / 60

LES VINS DE MACERATION 75cl

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

Marc Kreydenweiss « Or Ange »
2020 - Vin de France, Gard / 45

LES VINS DOUX 50cl

Le Conte des Floris
2014 - Cartagène Noire / 39

LE VIN OXIDATIF 62cl

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



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

