

DEJEUNER

FORMULE 2 PLATS

19€

Au choix

Brandade de chez Mouton

½ romaine snackée façon César

Et au choix aussi

Saint-Marcellin chaud, pomme et oignons

Croquettes de pain, crème de parmesan

FORMULE 2 PLATS

25€

Pour commencer, un plat au choix

Saint-Jacques façon poireau vinaigrette

Volaille grillée, bouillon de champignons et topinambour

Pour finir, un dessert au choix

Assiette de fromages

Moelleux au chocolat

Crumble pomme et cacahuète

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

DEJEUNER

FORMULE 3 PLATS

35€

Pour commencer, un plat au choix

Pâté et pickles

Velouté de saison

Croquettes de pain, crème de parmesan

À suivre, un plat au choix

Saint-Jacques façon poireau vinaigrette

Pièce de viande sélectionnée par Alazard et Roux,
servie avec une garniture au choix :

½ romaine snackée façon César

Légumes rôtis, sauce gribiche

Pour finir, un dessert au choix

Assiette de fromages

Moelleux au chocolat

Crumble pomme et cacahuète

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI



MANGER

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

Château Barouillet "Splash!"
2023 – Vin de France / 50

LE MAGNUM 1,5L

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

Moules gratinées / 10€

Pâté et pickles / 9€

Velouté de saison / 8€

Assiette de charcuterie de taureau / 15€

Légumes rôtis, sauce gribiche / 12€

Brandade de chez Mouton / 9€

Saint-Marcellin chaud, pomme et oignon / 12€

Croquettes de pain, crème de parmesan / 12€

½ romaine snackée façon César / 7€

Saint-Jacques façon poireau vinaigrette / 24€

Gambas panées, mayonnaise des têtes, citron / 18€

Foie gras poêlé et volaille, bouillon de champignons et
topinambour / 29€



Pièce de viande sélectionnée par
Alazard et Roux, garniture / 34

Sélection de fromages / 9€

Moelleux au chocolat / 7€

Crumble pomme et cacahuète / 8€



LA CAVE



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

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

Mas Granier « Bouquet de Blancs »
2022 - AOP Languedoc / 37

Domaine d'Eriane « Les Bermudes »
2023 - AOP Languedoc / 39

Les Tracassiers "Enfin un merle blanc"
2023 - IGP Gard / 40

Domaine Laougué "19.91"
2023 - AOP Pacherenc du Vic-Bilh / 42

Domaine Rolet « Chardonnay »
2022 - AOP Arbois / 51

Mas Brugières « Les Mûriers »
2022 - Vin de France, Hérault / 52

Domaine Guillaume Vrignaud
2022 - AOC Chablis / 54

Domaine Weinbach
2022 - AOP Alsace Pinot Blanc / 55

Domaine Gauby « Calcinares »
2022 - IGP Côtes Catalanes / 61

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

Domaine Clavel "Casaille"
2022 - AOP Languedoc / 70

LES MAGNUMS 1,5L

Domaine Caujolle Gazet « Orfan »
2022 IGP Hérault / 84

Domaine Jean Dauvissat
2022 - AOC Chablis / 113

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

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

LA CAVE

LES VINS ROUGES 75cl

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

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

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

Mas du Chêne « *Pinot Glou Glou* »
2022 - IGP du Gard / **38**

Les Tracassiers "*Déjà Vide !*"
2023 – IGP Gard / **40**

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

Domaine Kreydenweiss "*Les Grimaudes*"
2022 – IGP Pont du Gard / **45**

Heritage du Pic Saint Loup « *Tour de Pierres* »
2022 - AOP Pic Saint Loup / **51**

La Préceptorie "*Copain comme cochon*"
2023 – AOP Maury sec / **55**

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

Mas Bruguières "*L'Arbouse*"
2022 – AOP Pic Saint Loup / **60**

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

Henri Bonneau "*Les Rouliers*"
Vin de France / **120**

MAGNUM 1,5L

Domaine Laougué "*Marty*"
2022 - AOP Madiran / **85**

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

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 / **160**

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

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

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

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

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 / 9

Bouchard Père & Fils
2021 – AOP Bourgogne aligoté / 10

Domaine Weinbach "Pinot Blanc"
2022 – AOP Alsace / 12

LES ROUGES

Mas du Chêne « *Pinot Glou Glou* »
2022 - IGP du Gard / 9

Héritage du Pic Saint Loup "Tour de Pierres"
2022 – AOP Pic Saint Loup / 10

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

LES ROSES

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

LA DOUCEUR 7cl

Prince de Gravières
2023 – IGP Côtes du Tarn / 9

LA CAVE

LES VINS ROSES 75cl

Domaine Camp Galhan
2022 - AOC Duché d'Uzès / 22

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

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

Château Tour Saint Honore « L'Après Plage »
2022 - IGP Var / 30

LE MAGNUM DE ROSE 1,5L

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

LA CAVE

LES VINS DE MACERATION 75cl

Marc Kreydenweiss « Or Ange »
2020 - Vin de France, Gard / 54

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

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

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 Zero / 7

Orangina / 7

Jus de fruits / 7

Pomme, orange, pêche, abricot
ananas, ou tomate

Infusion glacée « Bienfaits » / 6
Cassis

Infusion glacée « Bienfaits » / 6
Menthe poivrée et pomme

GIGI



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

