



# 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



**À la carte**

Moules gratinées / 10

Velouté du moment / 9

Terrine maison et pickles / 9

Tielle artisanale de la maison Dassé / 9

Gambas panées, cébettes et pâte de citron / 16

Gnocchi de pain façon carbonara / 15

Croque-Monsieur / 13

Romaine snackée façon César / 14

La pièce de viande à partager sélectionnée par Alazard et Roux, gratin Dauphinois, jus de viande et mayonnaise fumée / 65



Assiette de fromages / 9

Saint-Marcellin au four / 12

Moelleux au chocolat, crème vanille / 8

Clafoutis poire et épices de Noël / 7

**Le menu de la semaine**



Demandez le menu !  
Chaque semaine, midi et soir, nous vous concoctons un menu de saison, en deux ou trois temps.

Le menu entrée + plat + dessert / 30

Le menu entrée + plat ou plat + dessert / 24

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

## 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

#### **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

# LA CAVE

## LES VINS BLANCS 75cl

## 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

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

#### LES ROUGES

Mas du Chêne « Pinot Glou Glou »  
2022 - IGP du Gard / 7

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

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

#### LES ROSES

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

#### LA DOUCEUR 7cl

Mas Amiel  
2021 - AOP Muscat de Rivesaltes / 10

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

Chateau Font Barrière « Les Vignes d'Héloïse »  
2023 - AOP Costières de Nîmes / 42

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

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 Gauby « Calcinaires »  
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

# LA CAVE

## LES VINS ROUGES 75cl

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

**Mas du Chêne** « *Les Copains débordent!* »  
2023 - IGP du Gard / **34**

**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**

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

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

**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**

## 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 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

Château Tour Saint Honore « L'Après Plage »  
2022 - IGP Var / 20

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

# 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

## LE MAGNUM DE ROSE 1,5L

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

## 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

Mas Amiel  
2021 - AOP Muscat de Rivesaltes / 52

## LE VIN OXIDATIF 62cl

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



# GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

