



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

