



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**

Arancini Chorizo et mozzarella / **12**

Terrine maison et pickles / **9**

Tielle artisanale de la maison Dassé / **9**

Gambas panées, cébettes et pâte de citron / **16**

Risotto épinard, brocoli et parmesan / **15**

Croque-Monsieur / **13**

Chou farci et jus de viande / **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**

Panna Cotta thym kiwi / **7**

Moelleux au marron et aux noix / **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**

Chateau Barouillet « *Splash* »
2023 - Pet Nat / **45**

LES CIDRES 75cl

Cidre bio Brut / **15**

Cidre bio Demi-sec / **15**

LE MAGNUM 1,5L

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

BOIRE

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

Mojito menthe / **13**
Rhum, sucre roux, citron vert, menthe

LA CAVE

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

Les Tracassiers « *enfin.. un merle blanc* »
2023 IGP Gard / **7**

Bouchard Père et Fils
2021 – AOP Bourgogne aligoté / **10**

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

Domaine Laougué
2023 – AOP Pacherenc du Vic-Bilh / **7**

LES ROUGES

Domaine Coursac « *les garriguettes* »
2022 – AOP Languedoc / **6**

La Préceptorie « *Copain comme cochon* »
2023 – AOP Maury Sec / **10**

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

LES ROSES

Château de Font Barrière
2022 – AOP Costières de Nîmes / **7**

LES VINS BLANCS 75cl

Mas du Chêne « *Les Copines adorent!* »
2023 - IGP du Gard / **28**

Domaine O. Pithon « *Mon P'tit Pithon* »
2023 – IGP Côtes Catalanes / **32**

La Croix Gratiot « *Brechallune* »
2023 – AOP Picpoul de Pinet / **38**

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

Clos Caillou « *Caillou* »
2022 – AOP Côtes du Rhône / **32**

Domaine Clavel « *Cascaille* »
2022 – AOP Languedoc / **48**

Mas Brugières « *Les Mûriers* »
2023 - Vin de France, Hérault / **52**

Domaine Gauby « *Calcinaires* »
2023 - IGP Côtes Catalanes / **54**

Clos des Reboussiers
2021 – Vin de France / **55**

Domaine Jean Dauvissat
2022 – Chablis / **62**

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

LES MAGNUMS 1,5L

Domaine Caujolle Gazet « *Orfan* »
2022 IGP Hérault / **84**

Domaine Jean Dauvissat
2022 - AOC Chablis / **120**

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

LA CAVE

LES VINS ROUGES 75cl

Domaine Kreydenweiss "Les Grimaudes"

2022 – IGP Pont du Gard / **35**

Mas du Chêne « Sangovese »

2022 – IGP du Gard / **35**

Mas Haut-Buis « Les Carlines »

2022 – Terrasses du Larsac / **36**

Domaine Mellet « Le Chemin des Salines »

2023 – Vin de France / **35**

Mas du Chêne « Pinot Glou Glou »

2022 - IGP du Gard / **35**

Clos des fées « Sorcières »

2019 – AOP Côtes du Roussillon / **38**

Clos Marie « L'Olivette »

2022 – Pic Saint Loup / **52**

Domaine St Martin « Oratoire »

2021 – Vallée du Rhône / **45**

Domaine M. Lapierre « Morgon »

2023 – Morgon / **60**

Clos Maïa

2022 – IGP Pays d'Hérault / **35**

Nizon l'Anglore

2022 - Vin de France / **65**

Rozeta M. Magnon

2023 - Corbières / **70**

Château Le Puy « Emilien »

2019 - Vin de France, Bordeaux / **80**

Henri Bonneau «Les Rouliers»

Vin de France / **140**

LE MAGNUM 1,5L

Mas du Chêne « Sangiovese »

2021 - IGP du Gard / **80**

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**

Cidre / **6**

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

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

LA CAVE

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

LES VINS ROSES 75cl

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

Château de Font Barrière
2022 – AOP Costières de Nîmes / **23**

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

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**



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

