

# AU VERRE

## LES CHAMPAGNES 12cl

**Joseph Perrier** « *Cuvée Royale* »  
NM - Blanc de blancs - Brut / 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 / 5

**Moulin de Gassac** « *Terra* »  
2023 - AOP Languedoc / 7

**Domaine Guillaume Vrignaud**  
2022 - AOC Petit Chablis / 8

### LES ROUGES

**Mas du Chêne** « *Les Copains Debordent !* »  
2023 - IGP du Gard / 5

**Moulin de Gassac** « *Combe Calcaire* »  
2022 - IGP Saint Guilhem-le-Désert / 7

**Mas Muries** « *Les Myrthes* »  
2021 - AOP Languedoc Sommières / 8

### LES ROSES

**Marie Sara** « *Maestra* »  
2023 - IGP Sable de Camargue / 4

**Domaine Courbissac** « *Les Traverses* »  
2022 - AOP Minervois / 6

### LA MACERATION

**Danjou-Banessy** « *Supernova* »  
2022 - Vin de France, Roussillon / 7

### L'OXIDATIF 7cl

**Domaine Rolet** « *Vin Jaune* »  
2011 - AOP Côtes du Jura / 12

### LA DOUCEUR 7cl

**Domaine de Souch**  
2020 - AOP Jurançon / 10

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

# MANGER

Les olives de Kalamata / 5

Pâté et pickles 7

Soupe froide estivale / 8

Assiette de jambon / 15

Légumes grillés, houmous et pois chiches frits / 12

Brandade de chez Mouton / 9

Brousse aux herbes, crackers aux graines / 9

Anchois en persillade et pain toasté 9

Gnocchis de pain, crème d'ail et sauce tomate / 12

½ romaine snackée et condiments / 7

Poisson cru de Méditerranée - selon arrivages / 21

Poulpe à la Galicienne / 18

Bœuf maturé 220g / 29

Sélection de fromages / 9

Sundae, sauces et toppings / 7

Riz au lait pané, sauces / 7

# 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

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

# LA CAVE

## LES VINS ROUGES 75cl

**Domaine Camp Galhan** « *Les Pérassières* »  
2022 - AOP Duché d'Uzès / **22**

**Domaine Les Paissels** « *Le Banel* »  
2022 - AOP Saint-Chinian / **23**

**Château de Campuget** « *1753 Syrah-Grenache* »  
2022 - AOP Costières de Nîmes / **24**

**Domaine de Coursac** « *Les Garriguettes* »  
2022 - AOP Languedoc / **25**

**Mas du Chêne** « *Les Copains Debordent!* »  
2023 - IGP du Gard / **26**

**Les Tracassiers** « *Déjà...Vide !* »  
2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **28**

**Domaine Kreydenweiss** « *Les Grimaudes* »  
2021 - IGP Coteaux du Pont du Gard / **29**

**Domaine La Réméjeanne** « *Les Arbousiers* »  
2022 - AOP Côtes du Rhône / **30**

**Moulin de Gassac** « *Combe Calcaire* »  
2022 - IGP Saint Guilhem-le-Désert / **31**

**Clos Maïa** « *Petit Clos Maïa* »  
2022 - IGP Hérault / **33**

**Domaine Coston** « *Les Garigoles* »  
2022 - AOP Terrasse du Larzac / **38**

**Château de Merande** « *Belle Romaine* »  
2022 - AOP Savoie Arbin / **39**

**Mas Muries** « *Les Myrthes* »  
2021 - AOP Languedoc Sommier / **42**

**Domaine La Soula** « *Trigone* »  
2022 - IGP Côtes Catalanes / **44**

**Domaine Bardi d'Alquier** « *Les Premières* »  
2020 - AOP Feugères / **45**

**Famille Pierre Usseglio** « *Première Pierre* »  
2021 - AOP Châteauneuf-du-Pape / **59**

**Château Le Puy** « *Emilien* »  
2019 - Vin de France, Bordeaux / **70**

## LES MAGNUMS 1,5L

**Mas du Chêne** « *Sangiovese* »  
2021 - IGP du Gard / **78**

## LE JEROBOAM

**Domaine de la Préceptorie**  
« *Copain comme Cochon* »  
2019 - AOP Maury Sec / **103**

Prix en € TTC - Taxes et service compris

GIGI

# 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

## LES BIERES 33cl

**Bières de Camargue Canavere - Saint-Gilles**

« *Blonde* », riz blanc, sans gluten / **7**

« *Rouge* », riz rouge framboise fraîche - sans gluten / **7**

## LES CIDRES 33cl

**Cidrerie Pépîne - Vergèze**

« *Pompette* » - Demi-sec / **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 BLANCS 75cl

**Château de Campuget** « 1753 Abariño »  
2023 - Vin de France Gard / 24

**Domaine de Coursac** « Les Garriguettes »  
2022 - AOP Languedoc / 25

**Mas du Chêne** « Les Copines Adorent! »  
2023 - IGP du Gard / 26

**Mas Granier** « Bouquet de Blancs »  
2022 - AOP Languedoc / 27

**Les Tracassiers** « Enfin un Merle Blanc »  
2022 - IGP du Gard / 28

**Famille Pierre Usseglio** « L'Unique »  
2022 - Vin de France Vaucluse / 29

**Moulin de Gassac** « Terra »  
2023 - AOP Languedoc / 31

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

**La Croix Gratiot** « Bréchallune »  
2023 - AOP Picpoul de Pinet / 36

**Domaine Rolet** « Chardonnay »  
2022 - AOP Arbois / 40

**Domaine Guillaume Vrignaud**  
2022 - AOC Petit Chablis / 41

**Ktima Ligas** « Rotidis »  
2021 - IGP Pella, Grèce / 41

**Mas Muries** « Les Myrthes »  
2021 - IGP Cévennes / 42

**Mas Brugières** « Les Mûriers »  
2022 - Vin de France / 43

**Domaine La Soula** « Trigone »  
2022 - IGP Côtes Catalanes / 44

**Bardi d'Alquier** « Les Vignes du Puits »  
2022 - AOP Faugères / 48

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

## LES MAGNUMS 1,5L

**Domaine Caujolle Gazet** « Orfan »  
2022 IGP Hérault / 64

**Mas du Chêne** « Marche Avant »  
2021 IGP du Gard 68

**Domaine Jean Dauvissat**  
2022 - AOC Chablis / 93

**Mas du Chêne** « Recouvre-le de Lumière »  
2023 - Vin de France Gard / 144

# LA CAVE

## LES CHAMPAGNES 75cl

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

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

**J. Vignier** « Silexus Sézannensis »  
NM - Blanc de Blancs - Extra-Brut  
Côte des Blancs / 100

**Pierre Paillard** « Les Parcelles XIX »  
NM - Grand Cru - Extra-Brut  
Montagne de Reims / 111

**Jean Louis Vergnon** « Rosémotion »  
NM - Grand Cru - Extra-Brut Rosé  
Côte des Blancs / 118

## 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  
Montagne de Reims / 165

# LA CAVE

## LES VINS ROSES 75cl

**Marie Sara « Maestra »**

2023 - IGP Sable de Camargue / 19

**Domaine Camp Galhan**

2022 - AOC Duché d'Uzès / 20

**Mas d'Espagnet « Freesia »**

2022 - IGP Cévennes / 22

**Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »**

2023 - IGP du Gard / 25

**Clos des Boutes « Le Pluriel »**

2022 - IGP du Gard 26

**Domaine de Courbissac « Les Traverses »**

2022 - AOP Minervois / 29

## LE MAGNUM DE ROSE 1,5L

**Château de Campuget « 1753 Syrah-Vermentino »**

2023 - IGP Sable de Camargue / 52

## LES VINS DE MACERATION 75cl

**Danjou-Banessy « Supernova »**

2022 - Vin de France, Roussillon / 34

**Marc Kreydenweiss « Or Ange »**

2020 - Vin de France, Gard / 34

## LES VINS DOUX 50cl

**Le Conte des Floris**

2014 - Cartagène Noire / 39

**Domaine de Souch**

2020 - AOP Jurançon / 42

## LE VIN OXIDATIF 62cl

**Domaine Rolet « Vin Jaune »**

2011 - AOP Côtes du Jura / 95

# 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.