



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

Petit pot de brandade de chez Mouton / 7

Croquettes de jambon / 12

Terrine maison et pickles / 9

Salade de poulpe, pommes de terre et jalapenos / 15

Gambas panées, cébette et pâte de citron / 16

Focaccia aux asperges vertes / 15



Croque-Monsieur / 13

Chou-fleur rôti et ajo blanco / 14

La pièce de viande à partager sélectionnée par Alazard et Roux, pommes de terre confites et sucrides braisées / 65

Saint-Marcellin au four / 12

Sélection de fromages affinés / 9

Tarte au citron, basilic, cacahuètes et sorbet aux herbes / 7

Chou caramel au beurre salé et noix de pécan / 8

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

Château Barouillet « *Splash* »
2023 - Pet Nat / **44**

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**

LES CIDRES 75cl

Cidre bio demi-sec / **15**

Cidre bio brut / **15**

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, menthe, citron vert,
cassonade, Perrier

Cocktail du moment / 12

Mocktail du moment / 10

LA CAVE

LES VINS BLANCS 75cl

Mas du Chêne « *Marche Avant* »
2023 - IGP du Gard / **35**

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 Bruguière « *Les Mûriers* »
2023 - IGP Côtes Catalanes / **52**

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

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

Domaine Rolet « *Arbois* »
2023 - Chardonnay / **40**

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

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

LES MAGNUMS 1,5L

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

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

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 ROUGES ET LES ROSES

Notre sélection évolue au fil des jours
et au gré des trouvailles de Valérie.
N'hésitez pas à nous demander
nos suggestions du moment !

LA CAVE

LES VINS ROUGES 75cl

Domaine Kreydenweiss « *Les Grimaudes* »
2022 - IGP Pont du Gard / **35**

Mas du Chêne « *Sangiovese* »
2022 - IGP du Gard / **35**

Mas Haut-Buis « *Les Carlines* »
2022 - Terrasse du Larzac / **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 « *Les Sorcières* »
2024 - AOP Côtes du Roussillon / **38**

Clos Marie « *L'Olivette* »
2022 - Pic Saint-Loup / **52**

Domaine Saint-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**

Henri Bonneau « *Les Rouliers* »
Vin de France / **140**

LE MAGNUM 1,5L

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

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

LA CAVE

LES VINS ROSES 75cl

Château Les Valentines 2024
Côtes de Provence / **40**

Château de Font Barrèle
2022 - AOC 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 du Gard / **52**

LES VINS DE MACERATION 75cl

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



GIGI

BOIRE - MANGER - PARTAGER

