



DÉJEUNER
et
DINER

Gigi
Ramatuelle

Antipasti

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES,
RICOTTA, BASILIC 29
Fried zucchini flowers, ricotta cheese, basil

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 13
Stracciatella cheese, basil oil

BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 26
Bresaola, arugula, parmesan cheese

BURRATA 250G, TOMATES, BASILIC 29
Burrata cheese, candied tomatoes, basil

PETITS ARTICHAUTS POIVRADE 16
Purple artichokes

JAMBON DE PARME, 22 MOIS 21
22 months aged Parma ham

PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 15
Parmesan cheese, balsamic vinegar

POIVRONS CONFITS 14
Candied peppers

MELON, PASTÈQUE, RICOTTA 20
Thin slices of melon and watermelon, ricotta cheese

MORTADELLE À LA TRUFFE 21
Truffled mortadella

ARANCINI À LA TRUFFE 24
Truffled arancini

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 27
Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce

VITELLO TONNATO 28
Vitello tonnato

Pizze

MARGHERITA 23
Burrata cheese, tomato, basil

BRESAOLA, CRÈME DE POIVRONS, PARMESAN
PIMENT DOUX, ROQUETTE 32
Bresaola, pepper cream, parmesan, sweet pepper, arugula

TARTUFO 55
Seasonal truffle, cream

Caviars

CAVIAR OSCIETRE MAISON REVKA
50gr: 250 - 125gr: 625

CAVIAR BELUGA MAISON REVKA
50gr: 650 - 125gr: 1600

Insalate

SALADE RIVIERA,
VENTRÈCHE DE THON, ROMAINE 55
Riviera salad, tuna belly, romaine lettuce

CAPRESE, TRESSE DE MOZZARELLA 500gr, À PARTAGER 49
Mozzarella cheese braid, tomatoes, to share

HARICOTS VERTS, PECORINO
PISTACHES DE SICILE 28
Green beans, pecorino, Sicilian pistachio

TOMATES DE LA NONNA 27
Tomatoes salad

CAESAR AU KING CRABE, POUR 2 98
King crab caesar, for 2

ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN 24 MOIS 24
Purple artichokes, 24 months aged parmesan cheese

Carpacci & Crudos

LOUP DE MER, STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 32
Sea bass, stracciatella cheese, basil oil

BŒUF, CÂPRES, PARMESAN, SAUCE CIPRIANI 28
Beef, capers, parmesan cheese, Cipriani sauce

THON ROUGE MI-CUIT, FENOUIL, HUILE D'OLIVE 29
Semi-cooked red tuna, fennel, olive oil

GAMBERO ROSSO, AVOCAT, CITRON 35
Gambero Rosso, avocado, lemon

SÉRIOLE, HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES, POUR 2 55
Yellowtail, citrus olive oil, for 2

CARPACCIO DEL GIORNO
Carpaccio of the day

Pastas & Risotti

RIGATONI AL POMODORO 24
Rigatoni, tomato sauce, basil

LINGUINE ALLE VONGOLE 39
Linguine, clams, white wine, parsley, garlic

PACCHERI, TARTARE DE LANGOUSTINES
PISTACHES 49
Norway lobster tartar, pistachios

SPAGHETTINI À LA TRUFFE 51
Spaghettini, truffled cream

PASTA O RISOTTO DEL GIORNO
Pasta & risotto of the day

SPAGHETTI, LANGOUSTE (à partager) 45/100gr
Spaghetti, spiny lobster (to share)

Pesci

THON MI-CUIT, COURGETTES, POIVRONS, CITRON 41
Semi-cooked tuna, zucchini, peppers, lemon

LANGOUSTE GRILLÉE (pour 2) 45/100GR
Spiny lobster (for 2)

GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES ALLA PUTTANESCA 95
Grilled wild prawns, spicy virgin sauce

POULPE GRILLÉ, MOZZARELLA FUMÉE,
TOMATES, BASILIC 48
Grilled octopus, smoked mozzarella, tomatoes, basil

PESCA DEL GIORNO PM*
Catch of the day

Carni

COQUELET, GNOCCHI, SAUGE 39
Baby chicken, gnocchi, sage

CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE 51
Milanese veal chop

TAGLIATA DE FILET DE BŒUF ANGUS, SALSA VERDE,
CHAMPIGNONS 58
Beef tagliata, salsa verde, mushrooms, arugula

SELEZIONI DEL GIORNO PM*
According to arrival

Piccoli

LINGUINE AL OLIO 15
Linguine, olive oil

CAPONATA 17
Italian ratatouille

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 15
Arugula, parmesan cheese

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 14
Crushed potatoes, fresh herbs

EXTRA TRUFFE D'ÉTÉ (5GR) 45
EXTRA CAVIAR (15GR) 45

*Prix net TTC en Euros. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques.
Une carte des allergènes est disponible sur demande.
Net price including VAT. Service included, the house does not accept cheques.*

**Prix de marché / *Market price*



PANNA COTTA, AGRUMES, BASILIC	14
<i>Panna cotta, citrus, basil</i>	
GELATO FIOR DI LATTE, NOISETTES CARAMELISÉES	16
<i>Fior di latte ice cream, caramelized hazelnuts</i>	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY	19
<i>Red fruits plate, chantilly</i>	
GAUFRE ALLA NOCCIOLATA	25
<i>Nocciolata waffle</i>	
SEMI FREDO FRAISE, PISTACHES	17
<i>Strawberry and pistachio semi fredo</i>	
GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES	18
<i>Gigi bueno, Gianduja chocolate, hazelnuts</i>	
CROSTATA CITRON MERINGUÉ	16
<i>Meringue lemon tart</i>	
AFFOGATO	12
<i>Affogato</i>	

À partager

TIRAMISÙ	35
<i>Coffee, mascarpone cream</i>	
MERINGUE À L'ITALIENNE, FRUITS ROUGES	72
<i>Italian meringue, red fruits</i>	
GELATO PISTACCHIO	45
<i>Caramelized pistachio, olive oil</i>	
FRUITS GIVRÉS	
<i>Frozen fruits</i>	

*Citron : 15 Mangue : 45 Fruit de la passion : 18
Noix de coco : 45 Cacao : 59 Ananas : 44*

Gigi's Cocktails

IL BELLINI DI GIGI 16CL 20

IL BELLINI DI GIGI ALLA GRANDE 75CL 80
Prosecco Martini, purée de pêche, Italicus, citron jaune

TRAMONTO 10CL 23

Averna, Frangelico, citron vert, lait d'amande, orgeat maison

ROSSO 14CL 23

Tequila Altos Silver, Amaro Monténégro, cordial Jalapenos et agave, citron vert, Three Cents grapefruit soda

PRIMAVERA 10CL 23

*Martini Ambrato infusé tomate et basilic,
Martini Rubino, St-Germain, saumur d'olives*

BASSANO 14CL 23

*Vodka Grey Goose infusée au romarin, Acqua di Cedro,
citron jaune, Chinotto*

Gigi's frozen Cocktails

VENTO 11CL 23

*Gin Bombay Sapphire, Italicus, citron jaune et vert,
cordial basilic, lait d'amande*

COLADA DI GIGI 10CL 33

Rhum Havana 3 ans, ananas, crème de coco, eau de coco

Classics Italian Cocktails

AMERICANO 18CL 20

Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter, eau pétillante

NEGRONI 14CL 20

Gin Bombay Sapphire, Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter

SPRITZ 20CL 20

Aperol, Prosecco Martini, eau pétillante

AMARETTO SOUR 18CL 20

Amaretto, citron, blanc d'œuf

ESPRESSO MARTINI 14CL 20

Vodka Grey Goose, Kahlua, espresso

PORN STAR MARTINI 14CL 20

*Vodka Grey Goose, vanille, fruit de la passion,
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut*

Gigi's Mocktails

BELLI-NO 16CL 17

Purée de pêche, Ginger ale

LUCE 12CL 17

Martini Nolo Floréale, Cordial d'aneth, concombre et jalapenos

COCONUT 12CL 26

Eau de coco

Alla grande!

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Mūn - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Dar Mima - Bonnie - Apicius
Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Maison Revka - Maxim's -
La Suite - Laurent - Baronne - Bistrot Minim's*