

Gigi's cocktails

BELLINI DI GIGI 12CL 17

Prosecco Martini, Italicus, pêche, citron jaune

LIMONCELLO SPRITZ 16CL 17

Limoncello di Gigi, Prosecco Martini, eau pétillante

ROSATO 12CL 18

Ramazotti rosé, Plymouth Sloe gin, hibiscus, cranberry, citron

1.850 10CL 19

Gin Malfy con Limone, Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Ambrato

BELLEVARDE 18CL 18

Chartreuse verte, Velvet Falermun, ananas, passion

ABETE 18CL 18

Vodka Absolut Elyx, sapin, concombre, lime, Ginger beer

Classic Italian cocktails

SPRITZ 16CL 17

Apérol, Prosecco Martini, eau pétillante

AMERICANO 16CL 17

Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter, eau pétillante

NEGRONI 12CL 17

Gin Beefeater 24, Martini Rosso, Campari

AMARETTO SOUR 16CL 17

Adriatico Amaretto, citron jaune, blanc d'œuf

EXPRESSO MARTINI 12CL 17

Vodka Absolut Elyx, kahlua, espresso, sirop de vanille

BASIL SMASH 16CL 17

Gin Beefeater 24, citron, sucre de canne, basilic

Virgin cocktails

HIBISCUS GIVRÉ 12L 12

Cranberry, myrtille, hibiscus

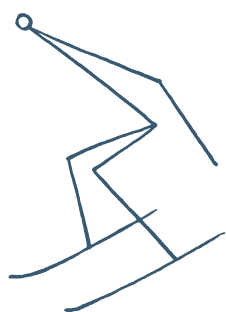
CERCHIO ROSSE 16CL 12

Martini Nolo Florealé, sureau, citron vert, eau pétillante

Alla grande!

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Apicius - Beau CoCo - Bonnie - Dar Mima - Girafe - Il Bambini Club
La Suite - Laurent - Le Piaf - Louie - Maison Rezka - Maxim's
Mondaine - Mûn - Perruche - Monsieur Bleu*



DÉJEUNER
et
DINER

Gigi
Val d'Isère

À partager

MONT D'OR (POUR 2) 34
Mont d'or cheese (for 2)

CHARCUTERIES DE MONTAGNE 26
Mountain charcuterie

Antipasti

VELOUTÉ DE POTIRON, GUANCIALE CROUSTILLANT 19
Veloute pumpkin, crispy guanciale

TOURTE AU REBLOCHON 24
Reblochon cheese pie

SALADE DE LENTILLES, LÉGUMES D'HIVER 19
Lentil salad, winter vegetables

ARANCINI À LA TRUFFE 28
Truffled arancini

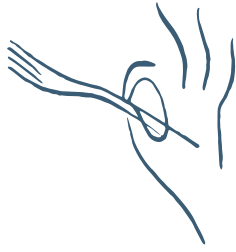
CROSTINI, PROVOLONE, SPECK 22
Crostini, provolone, speck

STRACCIATELLA FUMÉE 22
Smoked stracciatella cheese

CECINA DE BOEUF, PARMESAN, NOISETTES 26
Beef cecina, parmesan, hazelnuts

ŒUF COCOTTE, ARTICHAUTS 22
Baked egg, artichokes

VITELLO TONNATO 26
Vitello tonnato



Gratinati / Pasta

TARTIFLETTE AU PROSCIUTTO DE BŒUF 36
Beef prosciutto tartiflette

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 32
Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce

LINGUINE AL RAGÙ 38
Linguine al ragu

FUSILLI AL POMODORO 28
Fusilli, tomato sauce, basil

PETITES RAVIOLES, BOUILLON DE POULE 32
Small ravioli, chicken broth

LASAGNE DE LÉGUMES ET RICOTTA (À PARTAGER) 68
Lasagna with vegetables and ricotta (to share)

Piatti

CORDON BLEU DE VOLAILE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 38
Chicken cordon bleu, mashed potatoes

CÔTE DE COCHON, COQUILLETES AU JUS 42
Pork chop, coquillettes pasta

ENTRECÔTE EN TAGLIATA 300 GR, POMMES GRENAILLES 48
Rib eye tagliata 300 g, roasted potatoes

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, POLENTA CRÉMEUSE AU PÉCORINO 42
Roasted scallops, creamy pecorino polenta

POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES D'HIVER 32
Creamy polenta, winter vegetables

OSSO-BUCO, LÉGUMES DE SAISON 44
Ossobuco, seasonal vegetables

*Prix net TTC. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques.
Une carte des allergènes est disponible sur demande.*

*Net price including tax, service included. The house does not accept checks.
The list of allergens contained in our dishes is available on request.*

Piccoli

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10
Mashed potatoes

POMMES GRENAILLES 10
Roasted potatoes

LÉGUMES DE SAISON 10
Seasonal vegetables

POLENTA CRÉMEUSE 10
Creamy polenta

COEUR DE SUCRINE 10
Baby gem lettuce

Dolci

AFFOGATO 12
Vanilla ice cream, espresso coffee

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 18
Fresh fruits platter

TARTE AUX MYRTILLES 16
Blueberry tart

GIGI BUENO 16
Gigi bueno, gianduja chocolate, nuts

TIRAMISÙ (À PARTAGER) 32
Coffee, mascarpone cream (to share)

GAUFRE ALLA NOCCIOLATA (À PARTAGER) 20
Nocciolata waffle (to share)