



DÉJEUNER  
*et*  
DINER

*Gigi*  
Val d'Isère

## *Gigi's cocktails*

BELLINI DI GIGI 12CL 17

*Prosecco Martini, Italicus, pêche, citron jaune*

LIMONCELLO SPRITZ 12CL 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, Rouge bitter blanc, Martini Riserva Ambrato*

BELLEVARDE 18CL 18

*Chartreuse jaune, Velvet Falermun, ananas, passion*

NEVER ROSSA 18CL 19

*Génépi des Pères Chartreux, myrtille, citron, blanc d'oeuf, sirop d'agave*

ABETE 18CL 18

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

## *Classic Italian cocktails*

SPRITZ 16CL 17

*Select, Prosecco Martini, eau pétillante*

AMERICANO 16CL 17

*Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter, eau pétillante*

NEGRONI 12CL 17

*Gin Beefeater 24, Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter*

AMARETTO SOUR 16CL 17

*Adriatico Amaretto, citron jaune, Aquafaba*

ESPRESSO MARTINI 12CL 17

*Vodka Grey Goose, kahlua, fair café, espresso*

## *Virgin cocktails*

HIBISCUS GIVRÉ 12L 12

*Cranberry, framboise, hibiscus*

CERCHIO ROSSE 16CL 12

*Martini Nolo Florealé, sureau, citron vert, eau pétillante*

## *Antipasti*

POIREAUX GRILLÉS DI GIGI 16  
*Grilled leeks, almonds, mustard vinaigrette*

CARCIOFI ALLA LIGURE 16  
*Ligurian artichokes*

BRUSCHETTA LARDO DI COLONATA 12  
*Bruschetta, lardo di colonata*

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MOIS 17  
*Aged parma ham 30 months*

MORTADELLE À LA TRUFFE 14  
*Truffled mortadella*

ARANCINI À LA TRUFFE 24  
*Truffled arancini*

STRACCIATELLA FUMÉE 17  
*Smoked stracciatella cheese*

PROSCIUTTO DI MANZO 21  
*Beef prosciutto*

## *À partager*

MONT D'OR (POUR 2) 44  
*Mont d'or cheese (for 2)*

PIZZA MONTAGNA TARTUFO 48  
*Truffle pizza*

VITELLO TONNATO 44  
*Sliced veal, tuna mayonnaise*

## *Caviars*

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON RUSSE  
30GR: 145, 50GR: 240,

CAVIAR BELUGA MAISON RUSSE  
30GR: 360, 50GR: 570,

## *Primi*

ZUPPA DI GIGI 16  
*Soup of the day*

POLENTA, GORGONZOLA TRUFFE 18  
*Polenta, truffled gorgonzola cheese*

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 21  
*Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TRUFFE NOIRE 26  
*Scallops carpaccio, black truffle*

ESCARGOTS ALLA DUASCO 18  
*Snails, lardo di colonata, potato foam*

## *Gratinati / Pasta*

TARTIFLETTE 34  
*Tartiflette*

FUSILLI AL POMODORO 28  
*Tomato sauce, basil*

RIGATONI AL PORCINI 32  
*Rigatoni pasta, cepes mushrooms*

LINGUINE AL MANZO 36  
*Beef linguine pasta*

GNOCCHI, SCAMORZA FUMÉE, SALSICCIA PICANTE 32  
*Gnocchi, scamorza cheese, spicy sausage*

MEZZE PENNE AU HOMARD 40  
*Penne pasta Lobster*

LASAGNA DI GIGI 68  
*Beef, lasagna*

MAFALDINE TRUFFE 46  
*Mafaldine pasta, truffle*

## *Pesci*

- SPEZZATINO DI POLPO 37  
*Octopus stew, vegetables, red wine sauce*
- SAINT-JACQUES RÔTIES, BUTTERNUT 38  
*Roasted scallops, butternut*
- TURBOT GRATINÉ, CHAMPIGNONS 43  
*Gratinated turbot fish, mushrooms*
- BAR / LANGOUSTE PM  
*Sea bass / Langouste*

## *Carni*

- CORDON BLEU DE VOLAILLE,  
PURÉE DE POMMES DE TERRE 35  
*Chicken cordon bleu, mashed potatoes*
- OSSO BUCO, LÉGUMES 42  
*Veal jaret osso buco, mixed vegetables*
- CÔTE DE COCHON, COQUILLETTES AU JUS, TRUFFE 39  
*Porc ribs, coquillettes pasta, black truffle*
- BOEUF SAUCE BAROLO, POLENTA CRÉMEUSE 38  
*Beef barolo, creamy polenta*
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 120  
*Lamb shoulder*  
*(À partager — To share)*
- CARNE DEL GIORNO PM  
*Butcher piece*

## *Piccoli*

- SUCRINE, PARMESAN 10  
*Baby lettuce, parmigiano cheese*
- PURÉE DE POMMES DE TERRE 12  
*Mashed potatoes*
- PURÉE TRUFFE 25  
*Truffled mashed potatoes*
- POLENTA CRÉMEUSE 12  
*Creamy polenta*
- TAGLIATELLES AU BEURRE 12  
*Tagliatelles pasta*
- LÉGUMES DE SAISON 10  
*Mixed vegetables*
- SUPPLÉMENT TRUFFE 5GR 45  
*Extra truffle 5gr*



## *Dolci*

GAUFRE ALLA NOCCIOLATA 20

*Nocciolata waffle*

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 22

*Exotic fruits plate*

GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES 16

*Gigi bueno, Gianduja chocolate, nuts*

MONT BLANC 18

*Meringue, chesnut cream, blueberry*

PANETTONE FAÇON PAIN PERDU 16

*Panettone french toast style*

TARTE AUX MYRTILLES 18

*Blueberry tart*

AFFOGATO 12

*Vanilla ice cream, coffee*

## *A partager*

TIRAMISU 32

*Coffee, mascarpone cream*

GIGANTE NAPOLITAIN (6 PERSONNES) 68

*Sponge cake, chocolate, vanilla cream*

*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.*

*Alla grande!*

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Mun - Maison Russe - CoCo - Girafe - Bonnie - Monsieur Bleu  
Apicius - Louie - Perruche - Bambini - Le Piaf - La Suite - Mondaine*