

Gigi CUCINA  
& BAR



M. Rüdighli

## *Bienvenue chez Gigi !*

*Ces dessins tiennent une place particulière dans l'histoire de Gigi, car c'est Marcel, 90 ans passés, le grand père de Camille, la gérante, qui les a dessinés très spécialement pour notre carte.*

*L'histoire de Gigi c'est avant tout une histoire humaine, un projet initialement familial, puis rejoint par des amis. Notre objectif, c'est de vous faire traverser l'Italie d'une manière un peu plus originale que la version traditionnelle, avec des recettes recherchées et raffinées, où tout est fait maison.*

*Sentez-vous tous les bienvenus chez Gigi, que ce soit avec vos collègues, votre grande tante, vos enfants ou vos amis. Prélassez-vous avec un bon verre de vin d'ici ou d'Italie, laissez-vous guider par notre super équipe, découvrez mille saveurs et voyagez, profitez, savourez !*

*Ce qui nous démarque ? Andrés Arocena, le Chef Exécutif, vient du monde de la gastronomie étoilée. Autant dire que le niveau de qualité exigé est élevé ! De plus, il est originaire de la Côte Basque, c'est ainsi qu'un petit twist dans chacun de nos plats a rendu notre cuisine si particulière.*

*PS: Votre expérience chez Gigi vous a séduit ? Sortez par la porte principale, longez le bâtiment sur votre gauche pendant 35 secondes et découvrez notre deuxième établissement, La Micheline.*

*Un restaurant bistronomique dans lequel vous pourrez vivre une expérience culinaire proposée par notre Chef Andrés, que vous ne serez pas prêts d'oublier !*

*L'équipe de Gigi*





## COCKTAILS

### GIGI FIZZ

Gin Nordés, Saint Germain, pamplemousse, agave | 16

### PARADISCO 2.0

Maraschino, rhum blanc, Giselle, citron vert, framboise, romarin | 17

### MONTENEGRONI

Amaro Montenegro, Nero d'Avola, Gin Nordés, orange et olive manzanilla | 17

### LA POMME D'ADAM

Gin Hendrick's, pomme verte, citron, basilic, poivre noir, soda | 16

### SWISSTINI

Rémy Martin Cognac, liqueur Williamine, citron, orange bitter | 16

### GIGI'S AFTER DINNER

Sambuca, amaretto, rhum ou whisky, thé noir aux épices, café | 17

### BALSAMIC BREEZE (sans alcool)

Framboise, basilic, pamplemousse, vinaigre balsamique, gingembre | 14



## BIÈRES

### LES PRESSIONS 33cl | 50cl

Valaisanne Lager 5 | 8

1664 Blanche 5 | 8

Valaisanne Pale Ale 6 | 9

### LES BOUTEILLES

Les Murailles Indiaman 8

Les Murailles Blanche 8

Celia sans gluten 6





## BOISSONS FRAICHES

*Un petit rafraîchissement ? Favorisez nos boissons faites maison !*

Limonade maison 30cl	6.5	San Bitter 10cl	6
Thé froid maison 30cl	6.5	Crodino 10cl	6
Lurisia Gazzosa 27.5cl <i>Chinotto / Orange</i>	5.5	Eau Gigi* 50cl	3.7
Nectar fruits Iris 25cl <i>Abricot / Poire Williams</i>	6.5	Eau Gigi* 100cl	5
Coca Cola / Zero 33cl	5	Jus de tomates 30cl	4.5
Nestea 33cl	5	Sirop 30cl	3.5
Ramseier pétillant 33cl	5	Verre de lait 30cl	3.8

*L'eau Gigi est filtrée, rafraîchie (et gazéifiée) sur place pour éviter le transport et le stock de centaines de bouteilles d'eau par jour!*



## CAFÉS & THÉS

*Notre café est un mélange d'arabica & robusta et vient de chez Espresso Club. Nos thés viennent de chez Thé Répertoire à Carouge*

Ristretto	3.8	Latte Macchiato	4.8
Espresso	3.8	Cappuccino	4.8
Macchiato	3.8	Renversé	4.8
Café	3.8	Thés et tisanes	4.5
Chocolat chaud	4.8	Infusions fraîches	5.5
Café glacé	5.0	Supp. lait végétal	1.0