

Ô GAYOT

BISTROT

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne 14 cl	9.00€
Cidre Pression Eric Bordelet 20 cl	3.50€
Poiré Eric Bordelet 20 cl	4.00€
Kir normand 14 cl	4.00€
Cocktail Gayot 14 cl	6.50€
Cocktail sans alcool 12 cl	5.50€
Américano 9 cl	6.50€
Kir vin blanc 14 cl	4.00€
Moelleux 10 cl	4.00€
Gin Normandia (France) 4cl	5.00€
Coupe de cerdon 14 cl	5.00€

LES BIÈRES

Paulaner 25 cl	3.40€
Paulaner 50 cl	6.20€
St Thomas 25 cl	3.80€
St Thomas 50 cl	6.80€
Panaché, Monaco 25 cl	3.50€
Salvator 33 cl	5.40€
Jupiter Sans alcool 25 cl	3.00€

LES WHISKIES 4CL

Whisky du Gayot Blend (Ecosse)	5.00€
ISLE OF RAASAY single malt	6.50€
Springbank 10 ans single malt (Campbeltown)	7.80€
Woodford reserve double oaked bourbon (Kentucky)	9.00€

LES CALVADOS 4CL

Calvados Pays d'Auge 2015 - Domaine Les Vergers de la Morinière	4.50€
Calvados "Hors d'âge" - Domaine Michel Huard	6.00€
Calvados Domfrontais 1996 - Domaine Marcel Breton	7.60€

LES GRIGNOTAGES

(Servis toute la journée)

Huîtres N°3 Manche :	
Les 6 :	12.00€
Les 12 :	22.00€
Planche de charcuterie	12.00€
Le Saumon fumé, salade	14.00€
Le Foie gras Maison mariné pommeau	16.00€
½ Foie gras Maison 30 gr	9.00€
La Boîte de sardines à partager Ramón Pena	13.50€
100 gr Jambon Blanc	8.00€
100 gr Jambon Serrano	12.50€
100 gr Jambon Aoste	12.50€
100 gr de Iberico Bellota	22.00€

FROMAGES

(Servis toute la journée)

6.00€

L'assiette de fromages	
Camembert Gillot, chèvre, gruyère de Carrouges	

MENU & FORMULE : →

(Hors JF, samedi soir et dimanche)

Entrée + Plat + Dessert	28.00€
Entrée + Plat	23.00€
Plat + Dessert	23.00€

A LA CARTE

Salade Ô Gayot	12.50€
Coeur de laitue, légumes, poisson ou viande	
Andouillette AAAAA à la broche,	21.00€
Crème à la moutarde à l'ancienne, frites maison	

MENU ENFANT

-12 ans (hors boissons)

9.00€

Hamburger Ô Gayot, pâtes ou frites ou légumes	
Steak, pâtes ou frites ou légumes	
Poisson frais, pâtes ou frites ou légumes	
**	
Mousse au chocolat, Glace 1 boule	



LES ENTRÉES

9.00€

L'œuf mollet, velouté de champignons
Copeaux de parmesan et jambon de pays
**

Blanc de poireaux vinaigrette, oeuf mimosa et champignons de Paris, effeuillé de lieu fumé
**

Tartine de betteraves et langoustines
Saumon mariné au sésame wasabi

LES PLATS

17.00€

Filet de poulet roti au beurre de sarrasin

Poêlée de légumes d'automne
**

Pavé de maigre et carottes de sable rôties

Bulots au beurre d'herbes
**

Tartare de boeuf Ô Gayot coupé au couteau

180g / Supplément 5€ (250g)
**

Faux-filet de race normande beurre de champignon, frites maison
**

Palette de légumes d'automne
LES DESSERTS

7.00€

Le sablé au beurre demi sel et caramel
**

La pomme Ô Gayot
**

Pain d'épices, ganache chocolat, feve de Tonka
**

Dame Blanche
**

Café ou chocolat liégeois
**

Coupe 3 Boules - Glaces et sorbets (Cassis, citron, pomme verte, framboise, vanille, chocolat, caramel, fraise, pistache, café)

LES SOFTS

Badoit, SP 1 L	4.20€
Badoit, SP 50 cl	3.10€
Evian 1 L	4.20€
Evian 50 cl	3.10€
Jus de fruits Joker 25 cl	3.50€
Coca Cola 33 cl	3.50€
Coca Cola light 33 cl	3.50€
Orangina 25 cl 3.50€	3.50€
Perrier 33 cl 3.50€	3.50€
Scwheppes tonic 20 cl	3.50€
Scwheppes agrum 20 cl	3.50€
Limonade 25 cl	3.20€
Ice tea pêche 25 cl	3.50€
Diabolo 25 cl	3.50€
(Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche)	
Supplément sirop, rondelle	0.50€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	1.80€
Cappuccino Ô Gayot	3.50€
Café grand crème	3.10€
Café noisette	1.90€
Thé	3.50€
Thé au lait / Thé citron	3.60€
Infusion	3.00€
Chocolat chaud Ô Gayot	3.20€
Irish coffee ou Normandy coffee	3.50€
	7.50€

Prix à la carte les samedis et dimanches

Le serveur vous apportera l'addition à table



Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus.

