



# Nos apéritifs

BISTROT

<b>La coupe de Champagne Palmer &amp;Co Brut (14 cl)</b>	10.00 €
<b>La Bouteille de Champagne Palmer &amp;Co Brut (75 cl)</b>	55.00 €

## Notre sélection Normande

<b>Le Cidre Pression Eric Bordelet (verre de 20 cl)</b>	3.80 €
<b>Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet (verre de 20cl)</b>	5.60 €
<b>Le Poiré « Granit » de chez Eric Bordelet (verre de 20 cl)</b>	9.00 €
<b>Le Cidre « Brut tendre » Eric Bordelet (Bouteille 75 cl)</b>	15.00 €
<b>Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet (75CL)</b>	21.00 €
<b>Le Poiré « Granit »Eric Bordelet (Bouteille 75 cl)</b>	37.00 €
<b>Kir normand (14 cl)</b>	5.00 €
<b>Pommeau Michel Huard (8cl)</b>	6.00 €

## Les cocktails

<b>Cocktail Ô Gayot</b>	7.00 €
<b>Cocktail Spritz</b>	7.00 €
<b>Cocktail de fruits frais pressés (12 cl)</b>	6.50 €
<b>Américano Ô Gayot (9 cl)</b>	7.00 €
<b>Martini Gin (6 cl)</b>	7.00 €
<b>Whisky coca / Vodka orange / Gin tonic (4 cl d'alcool)</b>	7.50 €

## Les classiques

<b>Verre de vin moelleux (10 cl)</b>	5.00 €
<b>Kir vin blanc* (Vin blanc : Tariquet) (14 cl)</b>	5.50 €
<b>Kir impérial*(14 cl)</b>	10.00 €
<b>Coupe de Cerdon (14 cl) Aoc Bugey-Domaine Renardat-Fache</b>	5.50 €
<b>Pastis, Ricard (2 cl)</b>	5.00 €
<b>Martini Rosso, Bianco (6 cl)</b>	5.00 €
<b>Campari, Suze (6 cl)</b>	5.00 €

\*Choix des crèmes : Pêche, cassis, mûre, framboise

## Les VDL (8 cl)

<b>Pineau des Charentes blanc / Muscat</b>	5.00 €
<b>Porto blanc ou rouge</b>	5.00 €

## Les Whiskies (4 cl)

<b>Whisky du GAYOT The Antique Collection Blend (Ecosse)</b>	6.00 €
<b>Whisky FUJI Blend (Japon)</b>	7.00 €
<b>Whisky TOMATIN 12 ans Single Malt (Highland)</b>	7.00 €
<b>Whisky THE IRISHMAN Founder reserve (Irlande)</b>	6.00 €
<b>Bourbon WIDOW JANE 10 ans (Kentucky)</b>	9.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

**Prix net, service compris**



# Les planches à partager !

BISTROT

## Les huîtres n°3 de Briqueville sur Mer

Les 6 : **12€**

Les 9 : **16.50€**

Les 12 : **22€**

## La planche de charcuterie **12.00€**

Avec fromage **15.00€**

## Le saumon mariné Ô Gayot **16.00€**

*Sa salade et ses toasts*

## La tranche de foie gras de canard (60gr) **16.00€**

*Mariné au pommeau, avec toasts*

## La 1/2 tranche de foie gras de canard (30gr) **11.00€**

*Mariné au pommeau, avec toasts*

## La boîte de sardines à partager **13.50€**

*Ramón Pena*

## Les chiffonnades, les 100 g

*Coupe à la machine manuelle*

Jambon cuit à l'os : **8.00€**

Jambon d'Aoste : **12.50€**

Jambon Serrano : **12.50€**

Jambon Ibérico Bellota : **22.00€**



## Les chiffonnades, les 50 g

*Coupe à la machine manuelle*

Jambon cuit à l'os : **4.00€**

Jambon d'Aoste : **6.50€**

Jambon Serrano : **6.50€**

Jambon Ibérico Bellota: **11.00€**

**Prix net, service compris**



# Nos Formules

BISTROT

Une entrée + Un plat ou Un plat + Un dessert : **25.00€**

Une entrée + Un plat + Un dessert : **31.00€**

*Servie midi et soir du mardi soir au samedi midi inclus*

*Sauf jours fériés*

## Les entrées

### Entrée du jour

\*\*\*

#### Ravioles de Foie Gras

*Châtaignes / Champignons / Consommé*

\*\*\*

#### Mousseline de Lieu

*Fricassée d'escargots*

## Les plats

### Plat du jour

\*\*\*

#### Pavé de Merlu à la plancha

*Couteaux aux herbes / cocos / beurre aux algues*

\*\*\*

#### Filet de faisan rôti au beurre

*Légumes d'automne*

## Les desserts

### Dessert du jour

\*\*\*

#### Ile flottante

*Crème anglaise / Miel de notre apiculteur, Mr LE GOFF / Noix*

\*\*\*

#### Barre de nougat aux fruits secs

*Pickles de poires*

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires

Liste en fin de carte

Prix net, service compris



# La Carte

BISTROT

## *Les entrées*

### **L'œuf Bio Coco mollet Ô Gayot 11.00€**

*Crème de champignons de Paris / copeaux de parmesan / jambon sec  
(Plat végétarien, sans les copeaux de jambon sec)*

### **Ravioles de Foie Gras 11.00€**

*Châtaignes / Champignons / Consommé*

### **Mousseline de Lieu 11.00€**

*Fricassée d'escargots*

### **Risotto de Fregola Sarda 12.00€**

*Légumes marinés*

### **Les huîtres n°3 de Briqueville sur Mer**

Les 6 : **12.00€**

Les 9 : **16.50€**

Les 12 : **22.00€**

### **Tranche de Foie Gras de Canard (60gr): 16.00€**

*Mariné au Pommeau, avec toasts*

### **La ½ tranche de Foie Gras de Canard (30gr): 11.00€**

*Mariné au Pommeau, avec toasts*



**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires**

**Liste en fin de carte**

**Prix net, service compris**



# La Carte

BISTROT

## Les plats

### **Pavé de Merlu à la plancha 19.00€**

*Couteaux aux herbes / cocos / beurre aux algues*

### **Filet de faisan rôti au beurre 19.00€**

*Légumes d'automne*

### **Faux Filet de Bœuf de Race Normande**

*Frites maison*

Les 180 g : **19.00€**

### **Tartare de Bœuf de Race Normande**

*Coupé au couteau, façon Ô Gayot*

*Frites Maison*

Les 180 g : **19.00€**

Les 250 g : **24.00€**

### **Andouillette AAAAA à la Broche 24.00€**

*Cuisson : 20 minutes*

*Crème à la moutarde à l'ancienne / Frites maison*

### **Palette de Légumes : 15.00€**

*Légumes du moment*

### **Burger végétal 17.00€**

*Pain maison / sauce tomate / Champignons*



## Le menu enfant

**9€** (Hors boissons)

*(Pour les moins de 12 ans)*

### **Hamburger Ô Gayot ou Steak ou Poisson**

*Pâtes ou frites Maison*

\*\*

### **Glace ou Mousse au chocolat**

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires**

**Liste en fin de carte**

**Prix net, service compris**



# La Carte

BISTROT

**Assiette de fromages 6.00€**

*Camembert Gillot / Chèvre*

## *Les desserts*

**Le Sablé au Beurre 8€**

*Glace caramel / chantilly / coulis caramel*

**Ile flottante 8€**

*Crème anglaise / Miel de notre apiculteur, Mr LE GOFF / Noix*

**Barre de nougat aux fruits secs 8€**

*Pickles de poires*

**La Dame Blanche 8€**

**Café ou Chocolat Liégeois 8€**

**Coupe de glace\* (3 boules) 7€**

**Coupe de glace\* (2 boules) 4.50€**

\* *Nos différents parfums ...*

*Les glaces*

*Café, chocolat, vanille, caramel, fraise, pistache*

*Les sorbets*

*Cassis, citron, framboise, pomme verte*



**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires**

**Liste en fin de carte**

**Prix net et services compris**



# Les Vins aux verres

BISTROT

## Les vins blancs

Verre de 15 cl

Carafe de 33cl

### 2021 AOC Muscadet Sèvre & Maine

Domaine De La PEPIERE

4.50€

9.90€

### 2021 IGP Méditerranéens « les Auréliens »

Domaine TRIENNES

4.80€

10.60€

### 2019 VDF «Roussanne»

Domaine Jean-Baptiste SOUILLARD

7.00€

15.40€

### 2021 Saint Véran « Terroirs de Chasselas »

Domaine Julien PACAUD

7.20€

15.80€

## Les vins rouges

### 2020 IGP des Collines Rhodaniennes « Syrah »

Domaine Laurent COMBIER

4.90€

10.80€

### 2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Raffiné »

Domaine Philippe GRISARD

5.20€

11.60€

### 2019 VDF « Cante Renard »

JAJALAND

5.60€

12.30€

### 2021 AOC Bourgueil «Jour de Soif »

Domaine SCEA GAUTHIER

6.40€

14.20€

## Les vins rosés

Verre de 15 cl

Carafe de 33cl

### 2021 AOP Côtes de Provence « Charme des demoiselles»

Château des DEMOISELLES

4.90€

10.80€

75cl

### 2021 IGP Méditerranéens

Domaine TRIENNES

19.00€

### 2021 AOP Côtes de Provence « Charme des demoiselles»

Château des DEMOISELLES

23.00€

### 2021 IGP des Landes « La Dune»

Domaine DE BACHEN

29.00€

 Certifié en agriculture bio  biodynamique  Vin nature

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

Prix net et services compris



# Les Vins Blancs

BISTROT

## La Loire

75 cl

<b>2020 AOC Touraine « Mumu-Chardonnay »</b> Domaine Les ATLETES DU VIN	18.90€
<b>2021 AOC Muscadet Sèvre &amp; Maine</b> 	
Domaine De La PEPIERE	20.50€
<b>2021 AOP Saumur</b> 	
Domaine Château de VILLENEUVE	26.50€
<b>2021 IGP Urfé « Sauvignon »</b>  	
Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	29.60€
<b>2020 VDF « Le Berceau des Fées »</b> 	
Domaine AUX MOINES	38.00€

## La Bourgogne

<b>2020 AOC Petit Chablis</b> Domaine Roland LAVANTUREUX	30.00€
<b>2021 Saint Véran « Terroirs de Chasselas »</b> Domaine Julien PACAUD	35.00€
<b>2019 Pouilly Loché « Les Mûres »</b> Domaine Julien PACAUD	40.00€




## La Savoie

<b>2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice »</b> Domaine Philippe GRISARD	21.00€
<b>2020 AOP Vin de Savoie Cruet « Originelle »</b> Domaine Philippe GRISARD	39.00€

## La Vallée du Rhône

<b>2020 VDP Du Vaucluse « Martinelle »</b> 	
Domaine La MARTINELLE	29.00€
<b>2020 AOP Coteaux du lyonnais « L'Hecto »</b> Domaine CLUSEL ROCH	29.60€
<b>2019 VDF « Roussanne »</b> Domaine Jean-Baptiste SOUILLARD	35.00€

## Le Languedoc/Roussillon

<b>2020 Languedoc « On Souf(f)re pas »</b> Domaine de L'ESTABEL	20.00€
<b>2021 IGP Méditerranéens « les Auréliens »</b> Domaine TRIENNES	21.00€
<b>2020 VDF « Huracan »</b> Domaine Les TERRASSES de GABRIELLE	26.50€
<b>2020 IGP Méditerranéens « Sainte Fleur »</b> 	
Domaine TRIENNES	27.60€
<b>2020 IGP Vallée du Paradis « Coume de Maliès »</b>  	
Domaine BALANSA	30.00€
<b>2020 VDF « Trigone »</b> Domaine Du SOULA	34.00€

 Certifié en agriculture bio  biodynamique  Vin nature

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Prix net et services compris





# Les Vins Rouges



BISTROT

## La Loire

75cl

<b>2020 IGP Pépie « Cabernet Franc »</b> 	
Domaine de la PEPIERE	19.00€
<b>2019 AOC Touraine « Les Cots Hauts »</b> 	
Domaine Mickael Bouges	25.00€
<b>2020 AOP Saumur Champigny</b> 	
Domaine Château de VILLENEUVE	26.50€
<b>2021 AOC Bourgueil « Jour de Soif »</b> 	
Domaine SCEA GAUTHIER	29.00€
<b>2021 IGP Cotes de Forez « Gamay »</b>  	
Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	30.00€


## Le Sud-Ouest

<b>2019 Fronton « Folle Noire d'Ambat »</b>	
Domaine Le ROC	19.00€
<b>2019 Cahors « Le Pur Fruit du Causse »</b>	
Dom. COMBEL-LA-SERRE	23.00€
<b>2019 AOC Bergerac « Cuvée des Conti »</b> 	
Famille DE CONTI	26.00€
<b>2018 Côtes de Duras « La Pie Colette »</b> 	
Domaine MOUTHE LE BIHAN	30.00€

## Le Bordelais

<b>2020 AOC Bordeaux « Tire Vin Vite »</b> 	
Château TIRE PE	20.00€
<b>2018 AOC Saint Emilion Grand Cru « Côte de Fonroque »</b> 	
Château FONROQUE	45.00€



## Le Rhône/Provence

<b>2020 IGP des Collines Rhodaniennes « Syrah »</b>	
Domaine Laurent COMBIER	22.00€
<b>2020 VDF « Les Amis de la Bouissière »</b>	
Domaine La BOUISSIERE	22.50€
<b>2019 AOC Côtes du Rhone</b>	
Domaine CHARVIN	23.00€
<b>2020 VDP Du Vaucluse « Martinelle »</b> 	
Domaine La MARTINELLE	28.60€

## La Savoie

<b>2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Raffiné »</b>	
Domaine Philippe GRISARD	23.40€

## Le Languedoc / Roussillon

<b>2019 AOC Languedoc « A l'Ombre du Figuier »</b> 	
Domaine MAS DE LA SERANNE	21.00€
<b>2021 IGP Méditerranéens « les Auréliens »</b>	
Domaine TRIENNES	21.00€
<b>2019 VDF « Cante Renard »</b> 	
JAJALAND	25.00€
<b>2020 IGP Côtes de Thau « Cocoriko »</b>	
Domaine la GRANGETTE	25.50€



# Les Softs

BISTROT

## Les frais

<b>Fruits pressés</b> (Orange, citron, pamplemousse)	6.50 €
<b>Jus de fruits JOKER</b> (25 cl)	3.50 €
<i>(Pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse, ananas, fraise, ACE)</i>	

## Les eaux minérales

<b>Badoit / San Pellegrino</b> (50 cl)	3.50 €
(1 litre)	4.60 €
<b>Evian</b> (50 cl)	3.50 €
(1 litre)	4.60 €
<b>Chateldon</b> (75 cl)	5.80 €

## Les sodas

<b>Coca cola</b> (33 cl)	3.80 €
<b>Coca cola sans sucre</b> (33 cl)	3.80 €
<b>Orangina</b> (25 cl)	3.80 €
<b>Perrier</b> (33 cl)	3.80 €
<b>Schweppes tonic</b> (20 cl)	3.80 €
<b>Schweppes agrum</b> (20 cl)	3.80 €
<b>Vittel</b> (25 cl)	3.50 €
<b>Limonade</b> (25 cl)	3.60 €
<b>Thé pêche</b> (25 cl)	3.80 €
<b>Sirop à l'eau</b> (25 cl)	2.80 €
<b>Diabolo</b> (25 cl)	3.80 €
<i>(Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche)</i>	
<b>Supplément sirop, rondelle</b>	0.30 €

## Les bières

Pression	(10 cl)	(25 cl)	(50 cl)	
<b>Paulaner</b>	2.40 €	3.60 €	6.90 €	
<b>St-Thomas</b>	2.80 €	3.90 €	6.80 €	
<b>Twist, Tango, Panaché, Monaco</b> (25 cl)				3.70 €
<b>Jupiler Sans alcool</b> (Bouteille 25 cl)				3.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

**Prix net et services compris**



# Les Boissons Chaudes

BISTROT

<b>Café</b>	1.90 €
<b>Double café expresso</b>	3.50 €
<b>Décaféiné</b>	1.90 €
<b>Cappuccino Ô Gayot</b>	3.80 €
<b>Café grand crème</b>	3.80 €
<b>Café noisette</b>	2.00 €
<b>Thé</b> (Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Thé vert, thé touareg, Lapsang souchong, Fruits rouges, Breakfast)	3.80 €
<b>Thé au lait / Thé citron</b>	3.90 €
<b>Infusion</b> (Verveine, Tilleul, Camomille, Citronnelle)	3.50 €
<b>Chocolat chaud Ô Gayot</b>	3.80 €
<b>Chocolat Viennois</b>	3.80 €
<b>Irish coffee ou Normandy Coffee</b>	7.50 €



## *Les après (4 cl)*

<b>Calvados</b>	
Pays d'Auge Les vergers de la Morinière	6.00 €
20 ans Hors d'Age - Michel Huard	7.00 €
Domfrontais 1996 Hors d'Age - Marcel Breton	8.60 €
<b>Cognac</b>	7.50 €
<b>Armagnac</b>	7.50 €
<b>Rhum Diplomatico</b>	7.50 €
<b>Grand Marnier</b>	7.50 €
<b>Bailey's</b>	7.50 €
<b>Gin</b>	7.50 €
<b>Marie Brizard</b>	7.50 €
<b>Vodka</b>	7.50 €
<b>Cointreau</b>	7.50 €
<b>Get 27 / Get 31</b>	7.50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

**Prix net et services compris**

## Nos plats sont susceptibles de contenir Des allergènes alimentaires

- **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
  - **Crustacés** et produits à base de crustacés
  - **Œufs et produits à base d'œufs**
  - **Poissons** et produits à base de poissons
  - **Arachides** et produits à base d'arachides
  - **Soja** et produits à base de soja
- **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose et lait cru)
  - **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
    - **Céleri** et produits à base de céleri
    - **Moutarde** et produits à base de moutarde
- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
  - **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus De 10mg/kg ou 10 mg/l** (exprimés en SO<sub>2</sub>)
    - **Lupin** et produits à base de lupin
  - **Mollusques** et produits à base de mollusques