



Nos apéritifs

BISTROT

La coupe de Champagne Palmer &Co Brut (14 cl)	10.00 €
La Bouteille de Champagne Palmer &Co Brut (75 cl)	55.00 €

Notre sélection Normande

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

Les cocktails

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

Les classiques

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

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

Les VDL (8 cl)

Pineau des Charentes blanc / Muscat	5.00 €
Porto blanc ou rouge	5.00 €

Les Whiskies (4 cl)

Whisky du GAYOT The Antique Collection Blend (Ecosse)	6.00 €
Whisky FUJI Blend (Japon)	7.00 €
Whisky TOMATIN 12 ans Single Malt (Highland)	7.00 €
Whisky THE IRISHMAN Founder reserve (Irlande)	6.00 €
Bourbon WIDOW JANE 10 ans (Kentucky)	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 Bricqueville 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) **18.00€**

Mariné au pomeau, avec toasts

La 1/2 tranche de foie gras de canard (30gr) **13.00€**

Mariné au pomeau, 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€**

Peut contenir des allergènes alimentaires

Liste en fin de carte

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

Croque de saumon / champignons de Paris

Salade de jeune pousse

Terrine de joue de bœuf au cidre

Poireaux à la vinaigrette aux herbes

Les plats

Plat du jour

Gratin de lieu noir et coquillages

Epinards / champignons

Sauté de cerf

Tagliatelles au beurre / châtaignes / poire au vin

Les desserts

Dessert du jour

Le riz au lait

Pomme au calvados

La tarte au citron meringuée

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)

Croque de saumon / champignons de Paris 11.00€

Salade de jeune pousse

Terrine de joue de bœuf au cidre 11.00€

Poireaux à la vinaigrette aux herbes

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): 18.00€

Mariné au Pommeau, avec toasts

La ½ tranche de Foie Gras de Canard (30gr): 13.00€

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

Gratin de lieu noir et coquillages 19.00€

Epinards / champignons

Sauté de cerf 19.00€

Tagliatelles au beurre / châtaignes / poire au vin

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

Le riz au lait 8€

Pomme au calvados

La tarte au citron meringuée 8€

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

2020 AOC Jurançon « La Petite Hours »

Domaine Charles HOURS

5.80€

12.75€

AOC Cheverny « Ligère »

Domaine De MONTCY

6.40€

14.00€

2019 AOP Macon La Roche Vineuse

Domaine MERLIN

7.30€

16.00€

2021 AOC Riesling

Domaine Paul GINGLINGER

8.00€

17.60€

Les vins rouges

2020 AO Saint Pourçain « Instan T »

Domaine LES TERRES D'OCRE

4.90€

10.80€

2021 AOP Beaujolais Village « La Croix Polage »

Domaine de MONT JOLY

5.20€

11.50€

2018 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Valentine »

Château Hosten Picant

5.60€

12.30€

2020 AOP Languedoc « Les griottiers »

Domaine MAS DE LA SERANNE

6.20€

13.80€

Les vins rosés

Verre de 15 cl

Carafe de 33cl

2021 AOP Mondeuse noire « Inattendu »

Domaine Philippe GRISARD

4.70€

10.40€

75cl

2021 IGP Méditerranéens

Domaine TRIENNES

19.00€

2021 AOP Mondeuse noire « Inattendu »


Domaine Philippe GRISARD

21.00€

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

2021 AOC Touraine « Arpent des Vaudons »


Domaine Jean-François MERIEAU

25.00€

2021 AOP Saumur 


Domaine Château de VILLENEUVE

26.50€

AOC Cheverny « Ligère » 

Domaine De MONTCY

29.00€

2021 IGP Urfé « Sauvignon » 

Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)

29.60€

2021 AOC Menetou-Salon « Remoortere »

SAS AVR 

31.00€

Alsace

2021 AOC Pinot Gris « les Prelats »

Domaine Paul GINGLINGER

30.00€

2021 AOC Riesling

Domaine Paul GINGLINGER

36.00€

La Bourgogne

2019 AOP Macon La Roche Vineuse

Domaine MERLIN

33.00€

2021 AOC Chablis

Domaine Sébastien DAMPT

38.50€

2019 Pouilly Loché « Les Mûres »

Domaine Julien PACAUD

40.00€

Beaujolais / La Savoie

2021 AOP Beaujolais Village « Les cerisiers »

Domaine de MONT JOLY

23.00€

2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice »

Domaine Philippe GRISARD

21.00€

2020 AOP Vin de Savoie Cruet « Originelle »

Domaine Philippe GRISARD

39.00€

La Vallée du Rhône

2020 AOP Coteaux du lyonnais « L'Hecto »

Domaine CLUSEL ROCH

29.60€

2019 VDF « Marsanne »

Domaine Jean-Baptiste SOUILLARD

35.00€

Le Bordelais

2019 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Charlotte »

Château Hosten Picant

25.00€

Sud-Ouest

2020 AOC Jurançon « La Petite Hours »

Domaine Charles HOURS

25.80€

2021 VDF Le ROC

Famille RIBES


27.50€

Le Languedoc/Roussillon

2020 IGP Vallée du Paradis « Coume de Maliès » 

Domaine BALANSA

30.00€

 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

2020 IGP Pépie « Cabernet Franc » 

Domaine de la PEPIERE

19.00€

2020 AOP Saumur Champigny 

Château de VILLENEUVE

26.50€

2020 AO Saint Pourçain « Instan T »

Domaine LES TERRES D'OCRE

22.00€

2021 IGP Cotes de Forez « Gamay »  

Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)

30.00€

Le Sud-Ouest

2019 Fronton « Folle Noire d'Ambat »

Domaine Le ROC

19.00€

VDF « Les 2 Vaches »

Domaine LAPLACE

20.00€

Le Bordelais

2020 AOC Bordeaux « Tire Vin Vite » 

Château TIRE PE

20.00€

2018 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Valentine »

Château Hosten Picant

25.00€

2018 AOC Haut Médoc « N°2 »

Château Fourcas Dupré

27.00€

Le Rhône/Provence

VDT « Cerise »

Domaine Bernard GRIPA

22.00€

2020 VDF « Les Amis de la Bouissière »

Domaine La BOUISSIERE

22.50€

2019 AOC Côtes du Rhone

Domaine CHARVIN

23.00€

2020 VDP Du Vaucluse « Martinelle » 

Domaine La MARTINELLE

28.60€

La Savoie Beaujolais

2021 AOP Beaujolais Village « La Croix Polage »

Domaine de MONT JOLY

23.00€

2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Raffiné »

Domaine Philippe GRISARD

23.40€

Le Languedoc / Roussillon

2019 IGP Méditerranéens « les Auréliens »

Domaine TRIENNES

21.00€

2019 AOP Corbière « Véhicules »


Cave d'EMBRE et CASTELMAURE

25.00€

2021 AOP Languedoc « Les Petits Pas »

Domaine du PAS DE L'ESCALETTE

25.00€

2020 AOP Languedoc « Les griottiers » 

Domaine MAS DE LA SERANNE

28.00€

 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 Softs

BISTROT

Les frais

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

Les eaux minérales

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

Les sodas

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

Les bières

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

BISTROT

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



Les après (4 cl)

Calvados	
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 €
Cognac	7.50 €
Armagnac	7.50 €
Rhum Diplomatico	7.50 €
Grand Marnier	7.50 €
Bailey's	7.50 €
Gin	7.50 €
Marie Brizard	7.50 €
Vodka	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Get 27 / Get 31	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 SO₂)
 - **Lupin** et produits à base de lupin
 - **Mollusques** et produits à base de mollusques