

Nos apéritifs

Champagne

La Coupe de Champagne Palmer & Co Brut (14cl)	12.00 €
La Bouteille de Champagne Palmer & Co Brut (75 cl)	65.00 €

Notre sélection Normande

Au verre

Le Cidre Pression Eric Bordelet (20cl)	3.80 €
Le Cidre « Brut » Domaine Pacory (20cl)	4.00 €
Le Poiré Domaine Pacory (20cl)	4.80 €
Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet (20cl)	6.50 €
Kir normand (14 cl)	6.00 €
Pommeau Michel Huard (8 cl)	6.00 €

A la bouteille (75cl)

Le Cidre « Brut » Domaine Pacory	15.00 €
Le Cidre « Brut tendre » Eric Bordelet	18.00 €
Le Poiré « l'idéal » Domaine Pacory	18.00 €
Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet	24.00 €
Le Poiré « Granit » Eric Bordelet	37.00 €

Les Cocktails

Cocktail Ô Gayot (Gin / grand-Marnier / Crème de pêche / jus d'ananas)	7.50 €
Cocktail Spritz Ô Gayot	7.50 €
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 €

Nos apéritifs

Les Classiques

Verre de vin moelleux (10 cl)	6.00 €
Kir vin blanc* (14 cl)	6.00 €
Kir impérial*(14 cl)	10.00 €
Coupe de Cerdon, Aoc Bugey-Domaine Renardat-Fache (14 cl)	7.00 €
Cerdon, Aoc Bugey-Domaine Renardat-Fache (75cl)	32.00 €
Coupe de Crémant Blanc de Jura, Domaine Fumey Chatelain (14 cl)	7.00 €
Crémant Blanc de Jura, Domaine Fumey Chatelain (75 cl)	35.00 €
Pastis, Ricard (2 cl)	5.50 €
Martini Rosso, Bianco (6 cl)	5.50 €
Campari, Suze (6 cl)	5.50 €

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

Les VDL

Pineau des Charentes blanc / Muscat	5.50 €
Porto blanc ou rouge	5.50 €

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 €

A partager !

Les huîtres n°3 de Bricqueville sur Mer

- Les 6 12.00 €
- Les 9 18.00 €
- Les 12 24.00 €

Les Planches

- La planche de charcuterie 14.00 €
- La planche de charcuterie avec fromage 16.00 €

Le Saumon Mariné Ô Gayot

16.00 €

Sa salade et ses toasts

La tranche de Foie Gras de Canard (60gr)

21.00 €

Mariné au pommeau, avec ses toasts

La 1/2 tranche de Foie Gras de Canard (30gr)

15.00 €

Mariné au pommeau, avec ses toasts

La boîte de Sardines à partager Ramon Peña

13.50 €

Les chiffonnades

Coupe à la machine manuelle

- | | 50 g | 100 g |
|----------------------------|---------|---------|
| • Jambon cuit à l'os : | 4.00 € | 8.00 € |
| • Jambon d'Aoste : | 6.50 € | 13.00 € |
| • Jambon Serrano : | 6.50 € | 13.00 € |
| • Jambon Ibérico Bellota : | 11.00 € | 25.00 € |

Nos Formules

Une entrée + Un plat *ou* Un plat + Un dessert : **27.00€**

Une entrée + Un plat + Un dessert : **33.00€**

Formules valables 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

Filet de grondin rouge / légumes de saison / soupe de poisson

Poitrine de porc Normand rôtie / pommes de terre / carotte et oignons confits

Les desserts

Dessert du jour

Tartare de fraise / ganache à la vanille de Madagascar

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

Les Entrées

L'œuf Bio Coco Mollet Ô Gayot * 	12.00 €
<i>Crème de champignons de Paris / copeaux de parmesan / jambon sec (Plat végétarien, sans les copeaux de jambon sec)</i>	
Croque de saumon / champignons de Paris	12.00 €
<i>Salade de jeune pousse</i>	
Terrine de joue de bœuf au cidre	12.00 €
<i>Poireaux à la vinaigrette aux herbes</i>	
Risotto de Fregola Sarda *	14.00 €
<i>Légumes marinés</i>	
Les huîtres n°3 de Bricqueville sur Mer	
• Les 6	12.00 €
• Les 9	18.00 €
• Les 12	24.00 €
Tranche de Foie Gras de Canard (60gr)	21.00 €
<i>Mariné au Pommeau, avec toasts</i>	
La ½ tranche de Foie Gras de Canard (30gr)	15.00 €
<i>Mariné au Pommeau, avec toasts</i>	



Notre spécialité



Spécialité pour les végétariens

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (Liste en fin de carte).

Prix net, service compris

La Carte

Les plats

Filet de grondin rouge 19.00 €
Légumes de saison / soupe de poisson

Poitrine de porc Normand rôtie 19.00 €
Pommes de terre / carotte et oignons confits

Faux Filet de Bœuf de Race Normande (180g) 19.00 €
Frites maison

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 
Cuisson : 20 minutes
Crème à la moutarde à l'ancienne / Frites maison

Palette de Légumes * 17.00 €
Légumes du moment

Burger végétal * 19.00 €
Pain maison / sauce tomate / Champignons

Burger Ô Gayot (Nouveauté) 19.00 €
Pain maison / saucisse plate / mimolette / roquette / béarnaise
Cuisson : 20 minutes

-  Notre spécialité
- * Spécialité pour les végétariens

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (Liste en fin de carte).

Prix net, service compris

La Carte

Le Fromage

Assiette de fromages 6.00 €

Les desserts

Le Sablé au Beurre  8.00 €
Glace caramel / chantilly / coulis caramel

Tartare de fraise 8.00 €
Ganache à la vanille de Madagascar

La tarte au citron meringuée 8.00 €

La Dame Blanche 8.00 €

Café ou Chocolat Liégeois 8.00 €

Coupe de glace*

- 3 boules 7.00 €
- 2 boules 4.50 €

* Nos différents parfums ...

Les glaces : Café, chocolat, vanille, caramel, fraise, pistache

Les sorbets : Cassis, citron, framboise, pomme verte

 Notre spécialité

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (Liste en fin de carte).

Prix net, service compris

Le Menu Enfant

Pour les moins de 12 ans

9.50€

(Hors boissons)

Les plats

Hamburger Ô Gayot

ou

Steak

ou

Poisson

Pâtes

ou

Frites Maison

Les desserts

Glace

ou

Mousse au chocolat



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (Liste en fin de carte).

Prix net, service compris

Les Vins aux verres

Verre de 15 cl

Carafe de 33cl

Les vins blancs

2021 AOC Touraine « Arpent des Vaudons »

Domaine Jean-François MERIEAU

5.50€

12.10€

2019 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Charlotte »

Château Hosten Picant

5.50€

12.10€

2021 VDF Le ROC

Famille RIBES

6.10€

13.40€

2021 AOC Chablis

Domaine Sébastien DAMPT

7.70€

16.90€

Les vins rouges

2021 IGP Cotes de Forez « Gamay », 

Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)

6.60€

14.50€

2021 AOP Languedoc « Les griottiers » 

Domaine MAS DE LA SERANNE

7.50€

16.50€

2020 AOP Côtes du Rhône « Sierra du Sud »,

Domaine GRAMENON  

8.80€

19.50€

2016 AOC Pauillac « La Fleur »

Château HAUT-BAGE-LIBERAL

11.60€

25.50€

Les vins rosés

2021 AOP Fronton « Ninette »

Domaine Le ROC

4.00 €

8.80 €



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

La Carte des Vins

Les Vins Blancs

La Loire	75 cl
2021 AOC Touraine « Arpent des Vaudons », Domaine Jean-François MERIEAU	28.00 €
2021 AOP Saumur  , Domaine Château de VILLENEUVE	29.00 €
2021 IGP Urfé « Sauvignon »  , Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	29.60 €
2021 AOC Menetou-Salon « Remoortere », SAS AVR 	33.00 €
2022 AOC Pouilly Fumé « Elisa »,   Domaine Jonathan PABIOT	38.00 €
L'Alsace	
2021 AOC Pinot Gris « les Prelats », Domaine Paul GINGLINGER	30.00 €
2021 AOC Riesling « Drei exa », Domaine Paul GINGLINGER	36.00 €
La Bourgogne	
2019 AOP Macon La Roche Vineuse , Domaine MERLIN	35.00 €
2021 AOC Chablis , Domaine Sébastien DAMPT	38.50 €
2019 Pouilly Loché « Les Mûres », Domaine Julien PACAUD	40.00 €



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

La Carte des Vins

Les Vins Blancs (suite)

Beaujolais / La Savoie

2021 AOP Beaujolais Village « Les cerisiers », Domaine de MONT JOLY	26.00 €
2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice », Domaine Philippe GRISARD	24.00 €
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	28.00 €
---	---------

Sud-Ouest

2020 AOC Jurançon « La Petite Hours », Domaine Charles HOURS	28.00 €
2021 VDF Le ROC, Famille RIBES	29.00 €

Le Languedoc/Roussillon

2022 IGP D'Oc « Ombeline », Château Pech Céleyran	23.00 €
2022 IGP Méditerranéens « Les Aureliens »  , Domaine TRIENNES	25.00 €
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

La Carte des Vins

Les Vins Rouges

75cl

La Loire

2020 IGP Pépie « Cabernet Franc »  , Domaine de la PEPIERE	23.00 €
2020 VDF Pineau d'Aunis, Domaine Les ATHLETES DU VIN	28.00 €
2020 AOP Saumur Champigny  , Château de VILLENEUVE	29.00 €
2021 IGP Cotes de Forez « Gamay »,   Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	30.00 €
2020 AOC Côte Roannaise « Clos du Puy », Domaine Des POTHIERES	36.00 €

Le Sud-Ouest

2019 IGP Fronton « Folle Noire d'Ambat », Domaine Le ROC	22.00 €
VDF « Les 2 Vaches », Domaine LAPLACE	25.00 €
2019 IGP Côtes de Duras « La pie Colette », Domaine MOUTHE LE BIHAN	32.00 €

Le Bordelais

2020 AOC Bordeaux « Tire Vin Vite »  , Château TIRE PE	24.00 €
2018 AOC Bordeaux « La Silene » Château MALARTIC LAURIOL	26.00 €
2018 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Valentine », Château Hosten Picant	28.00 €
2016 AOC Pauillac « La Fleur » Château HAUT-BAGE-LIBERAL	58.00 €
2019 AOC Saint Julien « Sarget » Château GRUAUD LAROSE	61.00 €

Le Rhône/Provence

2020 IGP Côteaux Lyonnais « Traboule », Domaine Guillaume CLUISEL	24.00 €
VDT « Cerise », Domaine Bernard GRIPA	26.00 €
2020 VDF « Les Amis de la Bouissière », Domaine La BOUISSIÈRE	26.00 €
2018 VDP Du Vaucluse « Martinelle »  , Domaine La MARTINELLE	29.00 €
2017 Vin de France « Les Gryphes » Domaine Des ACCOLES	30.00 €
2019 AOC Crozes Hermitage, Domaine HABRARD	36.00 €
2020 AOP Côtes du Rhône « Sierra du Sud », Domaine GRAMENON  	40.00 €



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

La Carte des Vins

Les Vins Rouges (suite)

La Savoie Beaujolais

2019 AOP Beaujolais Blacé « La Pointe », Domaine de MONT JOLY	30.00 €
2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Raffiné », Domaine Philippe GRISARD	25.00 €

Le Languedoc / Roussillon

2022 IGP D'Oc « Ombeline », Château Pech Céleyran	23.00 €
2019 IGP Méditerranéens « les Auréliens », Domaine TRIENNES	25.00 €
IGP Pays de l'Hérault « Ponpon le cheval », Domaine LES TERRASSES DE GABRIELLE	28.00 €
2019 AOP Corbière « Véhicules », Cave d'EMBRE et CASTELMAURE	29.00 €
2021 AOP Languedoc « Les Petits Pas », Domaine du PAS DE L'ESCALETTE	29.00 €
2021 AOP Languedoc « Les griottiers »  , Domaine MAS DE LA SERANNE	32.00 €

La Carte des Vins

Les Vins Rosés

75cl

2021 AOP Fronton « Ninette », Domaine Le ROC	20.00 €
2021 AOP Languedoc « Zé rosé », Domaine Le PAS DE L'ESCALETTE	28.00 €
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 Softs

Les frais

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

Les eaux minérales

	50 cl	75 cl	1L
Badoit	3.70€		4.80 €
San Pellegrino	3.70 €		4.80 €
Evian	3.70 €		4.80 €
Chateldon		6.00 €	

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 €
Bio Boc'Age	3.00€	4.10 €	7.00 €
Twist, Tango, Panaché, Monaco (25 cl)			3.70 €
Jupiler Sans alcool (Bouteille 25 cl)			3.00 €

Les Boissons Chaudes

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	3.80 €
<i>Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Thé vert, thé touareg, Lapsang souchong, Fruits rouges, Breakfast</i>	
Thé au lait / Thé citron	3.90 €
Infusion	3.50 €
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Citronnelle</i>	
Chocolat chaud Ô Gayot	3.50 €
Chocolat Viennois	3.80 €

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 €
Vodka	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Irish coffee ou Normandy Coffee	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