

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

Sardines aux épices / fenouil / Salicorne / Foccacia / Salade de jeune pousse

Arancini aux champignons de Paris / Vinaigrette de petits légumes aux herbes

Les plats

Plat du jour

Pavé de maigre grillé / condiments oignons glacé / salade de haricots verts et aromates

Poitrine de veau braisée / légumes grillés / olives noires / tomates confites / anchois

Les desserts

Dessert du jour

Dôme rhubarbe / oseille

La tarte à la pêche Ô Gayot

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>	
Sardines aux épices	12.00 €
<i>Fenouil / Salicorne / Focaccia / Salade de jeune pousse</i>	
Arancini aux champignons de Paris	12.00 €
<i>Vinaigrette de petits légumes 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

Pavé de maigre grillé 19.00 €
Condiments oignons glacé / salade de haricots verts et aromates

Poitrine de veau braisée 19.00 €
Légumes grillés / olives noires / tomates confites / anchois

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

Dôme rhubarbe / Oseille 8.00 €

La tarte à la pêche Ô Gayot 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
<h2>Les vins blancs</h2>		
2022 IGP D'Oc « Ombeline », Château Pech Céleyran	5.10€	11.25€
2019 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Charlotte » Château Hosten Picant	5.50€	12.10€
2021 VDF Le ROC Famille RIBES	6.10€	13.40€
2019 AOP Macon La Roche Vineuse, Domaine MERLIN	7.50€	16.50€
<h2>Les vins rouges</h2>		
Vin De Table « Cerise », Domaine Bernard GRIPA	5.80€	12.80€
2022 AOC Bourgueil « Jour de Soif », 	6.80€	15.00€
Domaine GAUTHIER	6.80€	15.00€
2021 AOP Languedoc « Les griottiers »  ,	7.50€	16.50€
Domaine MAS DE LA SERANNE	7.50€	16.50€
2019 AOC Saint Julien « Sarget » Château GRUAUD LAROSE	12.20€	26.80€
<h2>Les vins rosés</h2>		
2021 AOP Languedoc « Zé rosé », Domaine Le PAS DE L'ESCALETTE	6.00 €	13.20 €



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 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 €
2019 Pouilly Loché « Les Mûres », Domaine Julien PACAUD	40.00 €
2020 AOC Chablis Vieilles Vignes, Domaine Lavantureux	42.00 €



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 €
2021 AOP Saint Peray « Les pins », Dommaine Bernard GRIPA	42.00 €

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 €

La Corse






202 AOC Corse «CLOS VENTURI », Domaine VICO	37.00 €
---	---------

La Carte des Vins

Les Vins Rouges

75cl


La Loire

2020 IGP Pépie « Cabernet Franc »  , Domaine de la PEPIERE	23.00 €
2020 AOP Saumur Champigny  , Château de VILLENEUVE	29.00 €
2022 AOP Côtes du Forez « Dacite »   , Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	30.00 €
2022 AOC Bourgueil « Jour de Soif »,  Domaine GAUTHIER	31.00 €


Le Sud-Ouest

VDF « Les 2 Vaches », Domaine LAPLACE	25.00 €
2021 AOC Cahors « Le Pur Fruit », Domaine COMBEL-LA-SERRE	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 €
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 €



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 Bourgogne

2021 AOC Bourgogne Haute Côtes de Beaune, Domaine F. LEPRINCE 35.00 €

Le Languedoc / Roussillon

2020 IGP D'Oc « Ombeline », Château Pech Céleyran 23.00 €

2019 IGP Méditerranéens « les Auréliens », Domaine TRIENNES 25.00 €

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 Corse

2021 AOC Corse «CLOS VENTURI », Domaine VICO 37.00 €

La Carte des Vins

Les Vins Rosés

2022 IGP Méditerranée « Lisa », Domaine LA COSTE 75cl 19.00 €

2021 AOP Costières de Nimes « Galets Rosés », Château MOURGUES DU GRES  26.00 €

2021 AOP Languedoc « Zé rosé », Domaine Le PAS DE L'ESCALETTE 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

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