

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

Sa salade et ses toasts

16.00 €

La tranche de Foie Gras de Canard (60gr)

Mariné au pommeau, avec ses toasts

21.00 €

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

Mariné au pommeau, avec ses toasts

15.00 €

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 : | 12.50 € | 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

Pâté en croûte de lapin / pickles de légumes

Aiguillette de Saint Pierre / nage de légumes à la citronnelle

Les plats

Plat du jour

Dos de Lieu Noir / pulpe de potimarron / émulsion de crevette grise

Filets de pigeons en croûte d'amande / étuvée de choux verts / champignons / châtaignes

Les desserts

Dessert du jour

Baba Ô saveurs de notre Région

Biscuit moelleux aux noix

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>	
Pâté en croûte de lapin	12.00 €
<i>Pickles de légumes</i>	
Aiguillette de Saint-Pierre	12.00 €
<i>Nage de légumes à la citronnelle</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

Dos de Lieu Noir

19.00 €

Pulpe de potimarron / émulsion de crevette grise

Filets de pigeons en croûte d'amande

19.00 €

Étuvée de choux verts / champignons / châtaignes

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

24.00 €

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 / cuisse de canard confite / magret fumé / mimolette/airelles/oignons au piment d'Espelette

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

Baba Ô saveurs de notre Région 8.00 €

Biscuit moelleux aux noix 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

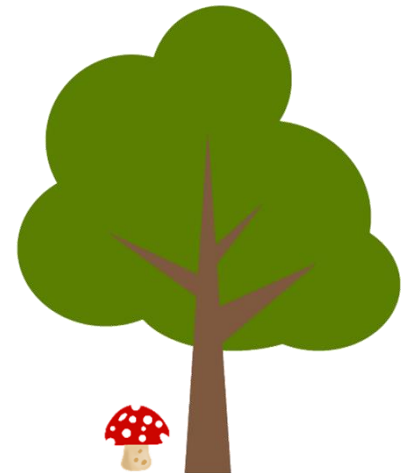
Frites Maison

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 IGP Méditerranée « Lisa »,

Domaine La COSTE

4.80€


10.60€

2020 AOP Roussette de Savoie « Souveraine »,

Domaine Philippe GRISARD

5.80€


12.80€

2021 IGP Vaucluse « Martinelle, 

Domaine LA MARTINELLE

6.60€

14.50€

2022 VDF Melon de Bourgogne, 

Domaine La SŒUR CADETTE

8.00€

17.60€

Les vins rouges

2019 IGP Méditerranéens « les Auréliens »,

Domaine TRIENNES

5.50€

12.10€

2018 AOC Bordeaux « La Silène »

Château MALARTIC LAURIOL

5.80€

12.80€

2021 AOC Côtes du Rhône

Domaine CHARVIN

6.20€

13.60€

2022 AOC Chinon « Le Temps des Cerises » 

Domaine de la NOBLAIE

6.50€

14.30€

Les vins rosés

2022 IGP Méditerranée « Lisa »,

Domaine La COSTE

4.50€

9.90€



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 €

2022 AOC Pouilly Fumé « Elisa »,   Domaine Jonathan PABIOT 38.00 €

L'Alsace

2021 AOC Riesling « Drei exa », Domaine Paul GINGLINGER 36.00 €

La Bourgogne

2020 AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Michel LAFARGE 35.00 €

2019 AOP Macon La Roche Vineuse, Domaine MERLIN 35.00 €

2022 VDF Melon de Bourgogne , Domaine La SŒUR CADETTE 37.00 €

2020 AOC Chablis Vieilles Vignes, Domaine Lavantureux 42.00 €

Beaujolais / La Savoie

2021 AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice », Domaine Philippe GRISARD 24.00 €

2020 AOP Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Philippe GRISARD 26.00 €

2020 AOP Vin de Savoie Cruet « Originelle », Domaine Philippe GRISARD 39.00 €



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)



La Vallée du Rhône

2022 AOC Ventoux, Domaine de FONFRECHE	29.00 €
2020 AOP Coteaux du Lyonnais « L'Hecto », Domaine CLUSEL ROCH	29.60 €
2021 IGP Vaucluse « Martinelle,  Domaine LA MARTINELLE	30.00 €
2019 VDF « Marsanne », Domaine Jean-Baptiste SOUILLARD	35.00 €
2021 AOP Saint Peray « Les pins », Domaine Bernard GRIPA	42.00 €

Sud-Ouest

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

Le Languedoc/Roussillon

2021 IGP Méditerranée « Lisa », Domaine La COSTE	21.00 €
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





2021 AOC Corse «1769 », Domaine CLOS VENTURI  	37.00 €
--	---------

La Carte des Vins

Les Vins Rouges

75cl



La Loire

2022 AOC Cheverny « tradition », Domaine SAUGER	26.00 €
2022 AOP Saumur Champigny  , Domaine Château de VILLENEUVE	29.00 €
2022 AOC Chinon « Le Temps des Cerises »  , Domaine de la NOBLAIE	29.00 €
2022 AOP Côtes du Forez « Dacite »   , Domaine de la MADONE (Gilles BONNEFOY)	30.00 €

Le Sud-Ouest

2018 AOC Fronton « Les Petits Cailloux », Domaine Le ROC	24.80 €
VDF « Les 2 Vaches », Domaine LAPLACE	25.00 €
2021 AOC Cahors « Le Pur Fruit », Domaine COMBEL-LA-SERRE	25.00 €

Le Bordelais

2020 AOC Bordeaux « Diem »  , Château TIRE PE	18.00 €
2021 AOC Bordeaux « Tellus Vinea »  , Vignobles PUEYO	24.00 €
2018 AOC Bordeaux « La Silène » Château MALARTIC LAURIOL	26.00 €
2018 AOC Côtes de Bordeaux « Cuvée Valentine », Château Hostens Picant	28.00 €

Le Rhône/Provence

2018 VDP Du Vaucluse « Martinelle »  , Domaine La MARTINELLE	29.00 €
2021 AOC Côtes du Rhône, Domaine CHARVIN	30.00 €
2021 AOC Crozes Hermitage, Domaine Laurent COMBIER	33.00 €
2019 AOC Crozes Hermitage, Domaine HABRARD	36.00 €
2020 AOP Saint Joseph, Domaine Jean-Baptiste SOUILLARD	45.00 €
2020 AOP Gigondas, Domaine RASPAIL-AY	46.00 €



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

2022 AOC Bourgogne, Domaine La SŒUR CADETTE	40.00 €
2021 AOC Bourgogne Haute Côtes de Beaune, Domaine F. LEPRINCE	45.00 €
2021 AOC Savigny Les Beaune, Domaine F. LEPRINCE	60.00 €

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	30.00 €
2021 AOP Languedoc « Les griottiers »  , Domaine MAS DE LA SERANNE	32.00 €


La Corse

2021 AOC Corse « 1769 », Domaine CLOS VENTURI  	37.00 €
---	---------

La Carte des Vins

Les Vins Rosés

75cl

2022 IGP Méditerranée « Lisa », Domaine La COSTE	19.00 €
2022 AOP Languedoc « Zé rosé », Domaine Du PAS DE L'ESCALETTE 	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 €	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