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 « Autenthique » 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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix net, service compris

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 boite 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 : **28.00€**

Une entrée + Un plat + Un dessert : **34.00€**

Formules valables midi et soir du mardi soir au samedi midi inclus / Sauf jours fériés

Les entrées

Entrée du jour

***

Effeuillé de lieu fumé / légumes croquants / mille-feuilles de crème aux algues

***

Le croque Ô Gayot / Saumon fumé ou Jambon de Paris ou exclusivement aux champignons de Paris

Les plats

Plat du jour

***

Le pavé de cabillaud cuit à la plancha / lentilles vertes / écume de lait d'amande

***

La fricassée de poulet au citron confit et gingembre / pommes de terre / échalotes / champignons

Les desserts

Dessert du jour

***

Mousse de petit suisse / pain d'épices / marmelade d'orange sanguine

***

Biscuit moelleux au miel (le rucher de la fôret d'Andaine) / crème légère / pollen

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

Effeuillé de lieu fumé **12.00 €**
Légumes croquants / mille-feuilles de crème aux algues

Le croque Ô Gayot **12.00 €**
Saumon fumé ou Jambon de Paris ou exclusivement aux champignons de Paris

Risotto de Fregola Sarda * **14.00 €**
Légumes marinés

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 €**
Mariné au Pommeau, avec toasts

La ½ tranche de Foie Gras de Canard (30gr) **15.00 €**
Mariné au Pommeau, avec toasts

♥ 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

Le pavé de cabillaud cuit à la plancha **19.00 €**
Lentilles vertes / écume de lait d'amande

La fricassée de poulet au citron confit et gingembre **19.00 €**
Pommes de terre / échalotes / champignons

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 ♥ **25.00 €**
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

Mousse de petit suisse
Pain d'épices / marmelade d'orange sanguine

Biscuit moelleux au miel (le rucher de la fôret d'Andaine)
Crème légère / pollen
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

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		
2022 AOP Corbière « Véhicules », Cave d'EMBRE et CASTELMAURE	5.50€	12.10€
2020 AOC Jurançon « La Petite Hours », Domaine Charles HOURS	6.20€	13.70€
2021 AOC Corse «1769 », Domaine CLOS VENTURI	7.40€	16.30€
2021 AOP Saint Peray « Les pins », Domaine Bernard GRIPA	8.40€	18.50€
Les vins rouges		
2022 AOC Cheverny « tradition », Domaine SAUGER	5.80€	12.80€
2020 AOC Coteaux du Lyonnais « Galet », Domaine Clusel-Roch	6.80€	14.90€
2021 AOP Languedoc « Les griottiers », Domaine MAS DE LA SERANNE	7.10€	15.60€
2022 AOC Bourgogne, Domaine La SŒUR CADETTE	8.00€	17.60€
Les vins rosés		
2022 IGP Méditerranée « Lisa », Domaine La COSTE	4.50€	9.90€

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (Liste en fin de carte).
Prix net, service compris

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 AOP Touraine Sauvignon « Le S des Poëte », Domaine LES POËTE	31.00 €
2022 AOP Pouilly Fumé, Domaine LES POËTE	50.00 €
L'Alsace	
2021 AOC Riesling « Drei exa », Domaine Paul GINGLINGER	36.00 €
La Bourgogne	
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 €
Le Bordelais	
2020 AOC Côtes de Bordeaux Sainte Foy « Cuvée Charlotte », Château Hostens Picant	28.00 €
2018 AOC Côtes de Bordeaux Sainte Foy « Les demoiselles », Château Hostens Picant	39.00 €

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

2022 IGP D'Oc « Ombeline », Château PECH CEYLERAN	23.00 €
2021 IGP Méditerranée « Lisa », Domaine La COSTE	21.00 €
2022 IGP Méditerranéens « Les Aureliens » , Domaine TRIENNES	25.00 €
2022 AOP Corbière « Véhicules », Cave d'EMBRE et CASTELMAURE	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 €

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	
2022 AOC Cheverny « tradition », Domaine SAUGER	26.00 €
2022 AOP Saumur Champigny , Domaine Château de VILLENEUVE	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 €
Le Bordelais	
2020 AOC Bordeaux « Diem » , Château TIRE PE	18.00 €
2021 AOC Bordeaux « Tellus Vinea » , Vignobles PUEYO	24.00 €
2018 AOC Bordeaux « La Silene » Château MALARTIC LAURIOL	26.00 €
2018 AOC Côtes de Bordeaux Sainte Foy «Cuvée Valentine», Château Hostens Picant	28.00 €
Le Rhône/Provence	
2018 VDP Du Vaucluse « Martinelle » , Domaine La MARTINELLE	29.00 €
2020 AOC Coteaux du Lyonnais « Galet », Domaine CLUSEL-ROCH	31.00 €
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 Savigny Les Beaune, Domaine F. LEPRINCE	60.00 €

Le Beaujolais

2022 AOP Morgon « Aux pierres Javernières », Domaine L&C DESVIGNES	40.00 €

Le Languedoc / Roussillon

2020 IGP D'Oc « Ombeline », Château PECH CEYLERAN	23.00 €
2020 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 €
Orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits JOKER (25 cl)	3.50 €
Pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse, ananas, fraise, ACE	

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 €
Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche	
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 €
Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Thé vert, thé touareg, Lapsang souchong, Fruits rouges, Breakfast	
Thé au lait / Thé citron	3.90 €
Infusion	3.50 €
Verveine, Tilleul, Camomille, Citronnelle	
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