

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 : **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

Effeillé 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 forêt 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)*

Effeillé 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 21.00 €

Lentilles vertes / écume de lait d'amande

La fricassée de poulet au citron confit et gingembre 21.00 €

Pommes de terre / échalotes / champignons

Faux Filet de Bœuf de Race Normande (180g) 21.00 €

Frites maison

Tartare de Bœuf de Race Normande ♥

Coupé au couteau, façon Ô Gayot

Frites Maison

- Les 180 g : 21.00 €
- 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 végétarien * 20.00 €

Pain maison / sauce tomate / Champignons

Burger Ô Gayot (Nouveauté) 20.00 €

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 forêt d'Andaine)

Crème légère / pollen

8.00 €

La Dame Blanche

8.00 €

Café ou Chocolat Liégeois

8.00 €

Coupe de glace*

- 3 boules
- 2 boules

7.00 €

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 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
----------	-------	-------	-------

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

Prix net, service compris

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