

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)	7.50 €
Whisky GLENGOYNE 10 ans	7.00 €
Whisky THE IRISHMAN Founder reserve (Irlande)	7.00 €
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 : | 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

Ceviche de Maquereaux / Grenades et Pomme verte

Gratin de Cannelloni / mousseline d'artichaut / crème de Foie Gras, Gambas grillée

Les plats

Plat du jour

Pavé de Cabillaud aux épices / poêlée de Légumes / crème de châtaignes

Jarret de Bœuf Braisé / Légumes d'automne / condiments champignons

Les desserts

Dessert du jour

Île Flottante / acidulé de Pomme / Caramel aux pignons de Pin

Tarte Chocolat Noisette

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>	
Ceviche de Maquereaux	12.00 €
<i>Grenades et Pomme verte</i>	
Gratin de Cannelloni,	12.00 €
<i>Mousseline d'artichaut / Crème de Foie Gras / gambas grillée</i>	
Les Gnocchis*	14.00 €
<i>Crèmeux aux cèpes / Écume de Butternut / chips de lard (Plat végétarien, sans les chips de lard)</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 Cabillaud aux épices Poêlée de Légumes / crème de châtaignes	21.00 €
Jarret de Bœuf Braisé, Légumes d'Automne / Condiments de champignons	21.00 €
Faux Filet de Bœuf de Race Normande (180g) Frites maison	21.00 €
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  Cuisson : 20 minutes Crème à la moutarde à l'ancienne / Frites maison	25.00 €
Palette de Légumes * Légumes du moment	17.00 €
Burger végétarien * Pain maison / sauce tomate / Champignons	20.00 €
Burger Ô Gayot (Nouveauté) Pain maison / cuisse de canard confite / magret fumé / mimolette/ aïelles/oignons au piment d'Espelette Cuisson : 20 minutes	20.00 €



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

Île Flottante, 8.00 €
Acidulé Pomme / Caramel au pignon de Pin

Tarte Chocolat Noisette 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

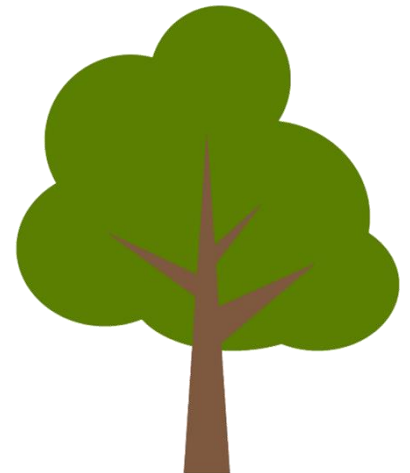
Mousse au chocolat



Les fruits

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 €

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

Prix net, service compris

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 menthe glaciale, Fruits rouges, Breakfast, Rooibos à la vanille</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	
2019 Pays d'Auge Les vergers de la Morinière	5.00 €
Hors d'Age - Michel Huard	6.50 €
12 ans d'Age - Pacory	7.00 €
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