

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)	4.00 €
Le Cidre « Brut » Domaine Pacory (20cl)	4.50 €
Le Poiré Domaine Pacory (20cl)	5.00 €
Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet (20cl)	6.50 €
Kir normand (14 cl)	6.50 €
Pommeau Michel Huard (8 cl)	6.50 €

A la bouteille (75cl)

Le Cidre « Brut » Domaine Pacory	15.00 €
Le Poiré « l'idéal » Domaine Pacory	18.00 €
Le Cidre « Brut tendre » Eric Bordelet	20.00 €
Le Poiré « Authentique » de chez Eric Bordelet	26.00 €
Le Poiré « Granit » Eric Bordelet	42.00 €

Les Cocktails

Cocktail Ô Gayot (Gin / grand-Marnier / Crème de pêche / jus d'ananas)	8.00 €
Cocktail Spritz Ô Gayot	8.00 €
Cocktail Spritz Limoncello	8.00 €
Mojito	8.50 €
Cocktail de fruits frais pressés (12 cl)	7.00 €
Américano Ô Gayot (9 cl)	8.00 €
Negroni 9cl	8.00 €
Martini Gin (6 cl)	8.00 €
Whisky coca / Vodka orange / Gin tonic (4 cl d'alcool)	8.00 €

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

Nos apéritifs

Les Classiques

Verre de vin moelleux (10 cl)	6.00 €
Kir vin blanc* (14 cl)	7.00 €
Kir impérial*(14 cl)	10.00 €
Coupe de Cerdon, AOC Bugey-Domaine Renardat-Fache (14 cl)	7.50 €
Cerdon, AOC Bugey-Domaine Renardat-Fache (75cl)	38.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace, Domaine BARMES-BUECHER (14 cl)	7.50 €
Crémant d'Alsace, Domaine BARMES-BUECHER (75 cl)	38.00 €
Pastis, Ricard (2 cl)	6.00 €
Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6.00 €
Campari, Suze (6 cl)	6.00 €

*Choix des crèmes : Pêche, cassis, mûre, framboise

Les VDL

Pineau des Charentes blanc / Muscat	6.00 €
Porto blanc ou rouge	6.00 €

Les Whiskies (4 cl)

Whisky LEGENDS OF SCOTLAND Blended Malt (Ecosse)	6.90 €
Whisky ROZELIEURES «Origine» Single Malt (France)	7.50 €
Whisky MAC MALDEN « White Bresse » (Highland)	7.90 €
Bourbon ELIJAH CRAIG (Kentucky)	8.50 €

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 15.00 €
- La planche de charcuterie avec fromage 17.00 €

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

Accompagné ce met d'un verre de AOC Sauternes Jeune pousse de Raymond-Lafon 10cl 6.00 €

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 : | 5.00 € | 10.00 € |
| • Jambon d'Aoste : | 6.50 € | 13.00 € |
| • Jambon Serrano : | 6.50 € | 13.00 € |
| • Jambon Ibérico Bellota : | 12.50 € | 25.00 € |

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 *  14.00 €
Crème de champignons de Paris / copeaux de parmesan / jambon sec
(Plat végétarien, sans les copeaux de jambon sec)

Truite en Gravlax légèrement fumée 14.00 €
Glace d'Avocat salé / fenouil d'hiver / sarrasin grillé


Velouté de topinambour 12.00 €
Lard de la Manche croustillant / Noisettes /
Vinaigre de cidre de chez les « Vergers de la Morinière » / Jus brun fumé

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

Lieu Jaune Rôti, Chou-fleur du bocage à la Grenobloise 24.00 €
Jus de coquillages mousseux / Chips de Nori

Hachis chic de nos forêts 24.00 €
Gibier confit / écrasé de pommes de terre / Morille au vin jaune / Escalope de Foie Gras


Faux Filet de Bœuf de Race Normande (180g) 22.00 €
Frites maison


Tartare de Bœuf de Race Normande 
Coupé au couteau, façon Ô Gayot
Frites Maison

- Les 180 g : 22.00 €
- Les 250 g : 25.00 €

Andouillette AAAAA à la Broche  25.00 €
Cuisson : 20 minutes
Crème à la moutarde à l'ancienne / Frites maison

Houmous Ail confit * 17.00 €
Champignons grillés / émulsion de cèpes

Burger des Andaines  22.00 €
Pain complet/ Mimolette / noix du jardin / effiloché de Gibier au gingembre et aïrelles
Cuisson : 20 minutes

-  Notre spécialité
- * Spécialité pour les végétariens

Supplément garniture 3,50€
Frites maison, pâtes, salade verte et légumes

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 7.00 €

Les desserts

Le Sablé au Beurre  9.00 €
Glace caramel / Chantilly / Coulis caramel

Le cookie gourmand 9.00 €

Le chou croustillant Ô pommes 9.00 €

La Dame Blanche 8.00 €

Café ou Chocolat Liégeois 8.00 €

Coupe de glace*


- 3 boules 7.00 €
- 2 boules 5.00 €

Supplément Chantilly 1.00 €

* 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

Les Softs

Les frais

Fruits pressés	6.50 €
<i>Orange, citron, pamplemousse</i>	
Jus de fruits JOKER (25 cl)	3.60 €
<i>Pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse, ananas, fraise, ACE</i>	

Les eaux minérales

	50 cl	75 cl	1L
Badoit	3.90€		5.00 €
San Pellegrino	3.90 €		5.00 €
Evian	3.90 €		5.00 €
Châteldon		6.00 €	

Les sodas

Coca cola (33 cl)	3.90 €
Coca cola sans sucre (33 cl)	3.90 €
Orangina (25 cl)	3.90 €
Perrier (33 cl)	3.90 €
Schweppes tonic (20 cl)	3.90 €
Schweppes agrum (20 cl)	3.90 €
Vittel (25 cl)	3.80 €
Limonade (25 cl)	3.80 €
Thé pêche (25 cl)	3.80 €
Sirap à l'eau (25 cl)	2.90 €
Diabolo (25 cl)	3.90 €
<i>Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche</i>	
Supplément sirap, rondelle	0.30 €

Les bières

Pression

	10 cl	25 cl	50 cl
Paulaner	2.40€	3.90 €	7.80 €
St-Thomas	2.80 €	4.20 €	8.40 €
Twist, Tango, Panaché, Monaco (25 cl)			4.00 €
Jupiler Sans alcool (Bouteille 25 cl)			3.50 €

Les Boissons Chaudes

Café	1.90 €
Double café expresso	3.50 €
Décaféiné	1.90 €
Cappuccino Ô Gayot	3.90 €
Café grand crème	3.90 €
Café noisette	2.10 €
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	3.90 €
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Citronnelle</i>	
Chocolat chaud Ô Gayot	3.90 €
Chocolat Viennois	4.00 €

Les après (4 cl)

Calvados	
2019 Calvados Pays d'Auge « Les Vergers de la Morinière »	6.00 €
10 ans d'Age Calvados Domfrontais « Domaine Lemorton »	7.50 €
12 ans d'Age Calvados « Domaine Hugues Desfrièches »	8.00 €
Cognac	8.00 €
Armagnac	8.00 €
Rhum Diplomatico	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Bailey's	8.00 €
Gin	8.00 €
Vodka	8.00 €
Cointreau	8.00 €
Irish coffee ou Normandy Coffee	8.00 €
Get 27 / Get 31	8.00 €
Menthe Pastille	8.00 €

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