

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

Caponata / déclinaison de sardines / Coulis de tomates

Focaccia / Caviar d'aubergine / Tataki de Thon

Les plats

Plat du jour

Filet de Daurade Royale aux épices / pulpe de pommes de terre à l'huile d'olive, vinaigrette aux herbes et agrumes

Poitrine et Ris de Veau braisés / Légumes aux herbes

Les desserts

Dessert du jour

Tartare de Fraises / émulsion à l'estragon

Pêche pochée au vin rosé / crème légère de Petit Suisse

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)

Caponata 12.00 €
Déclinaison de Sardines coulis de Tomates

Focaccia 12.00 €
Caviar d'aubergine / Tataki de Thon

Gnocchi au pesto* 14.00 €
Condiments, tomates / olives / Jambon à la truffe

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

Filet de Daurade Royale aux épices Pulpe de pommes de terre à l'huile d'olive, vinaigrette aux herbes et agrumes	21.00 €
Poitrine et Ris de Veau braisés <i>Légumes aux herbes</i>	21.00 €
Faux Filet de Bœuf de Race Normande (180g) <i>Frites maison</i>	21.00 €
Tartare de Bœuf de Race Normande  Coupé au couteau, façon Ô Gayot <i>Frites Maison</i>	
• Les 180 g :	21.00 €
• Les 250 g :	24.00 €
Andouillette AAAAA à la Broche  Cuisson : 20 minutes <i>Crème à la moutarde à l'ancienne / Frites maison</i>	25.00 €
Palette de Légumes * <i>Légumes du moment</i>	17.00 €
Burger végétarien * <i>Pain maison / sauce tomate / Champignons</i>	20.00 €
Burger Ô Gayot (Nouveauté) Pain maison / cuisse de canard confite / magret fumé / mimolette/airelles/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

Pêche pochée au Vin Rosé 8.00 €
Crème légère de petit Suisse

Tartare de Fraises 8.00 €
Emulsion à l'estragon

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 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 €
Sirup 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 sirup, 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 €

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

Prix net, service compris

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