Votre apéritif

La coupe de Champagne Palmer &Co Brut (14 cl)	9.00 €
La Bouteille de Champagne Palmer &Co Brut (75 cl)	49.00 €
La Bouteille de Crémant de Loire «Pureté de Silex » (75 cl)	25.00 €

Notre sélection Normande

Le Cidre Pression Eric Bordelet (20 cl)	3.50 €
Le Poiré « Autenthique » de chez Eric Bordelet (20cl)	4.00 €
Le Poiré « Granit » de chez Eric Bordelet (20 cl)	6.50 €
Le Cidre « Brut tendre » Eric Bordelet (Bouteille 75 cl)	13.00 €
Le Poiré « Autenthique » de chez Eric Bordelet (75CL)	16.00 €
Le Poiré « Granit »Eric Bordelet (Bouteille 75 cl)	29.00 €
Kir normand (14 cl)	4.00 €
Pommeau Michel Huard (8cl)	4.50 €

Les cocktails

Cocktail Ô Gayot	6.50 €
Cocktail du moment	6.50 €
Cocktail Spritz	6.50 €
Cocktail de fruits frais pressés (12 cl)	5.50 €
Américano Ô Gayot (9 cl)	6.50 €
Martini Gin (6 cl)	6.50 €
Whisky coca / Vodka orange / Gin tonic (4 cl d'alcool)	6.50 €

Les classiques

Verre de vin moelleux (10 cl)	Voir vins aux verres
Kir vin blanc *(Vin blanc : Tariquet)* (14 cl)	4.00 €
Kir impérial (14 cl) *(Pêche, cassis, mûre, framboise)*	9.00 €
Pastis, Ricard (2 cl)	3.50 €
Martini Rosso, Bianco, Dry (6 cl)	4.50 €
Campari, Suze (6 cl)	4.50 €

Les VDL (8 cl)

Pineau des Charentes blanc / Muscat	4.50 €
Porto blanc ou rouge	4.50 €

Les Whiskies (4 cl)

Baby whisky Clan Campbell	4.00 €
Whisky Clan Campbell	6.00 €
Whisky Té Bheag Blended	6.50 €
Bourbon Woodford Réserve	6.50 €
Whisky Blend Ô Gayot The Antique Collection	5.00 €

Les planches à partager !

Les huîtres n°3 de Briqueville sur Mer

Les 6 : 12€

Les 9 : 16.50€

Les 12 : 22€

La planche de charcuterie 12€

Le saumon fumé Ô Gayot 14.00€

Sa salade et ses toasts

La tranche de foie gras de canard (60gr) 16.00€

Au pommeau, avec toasts

La 1/2 tranche de foie gras de canard (30gr) 8€

Mariné au pommeau, avec toasts

Les chiffonnades, les 100 g

Coupe à la machine manuelle

Jambon cuit à l'os 8€

Jambon d'Aoste 11.50€

Jambon Serrano 12.50€

Jambon Pata Negra Belota 22€

Les chiffonnades, les 50 g

Coupe à la machine manuelle

Jambon cuit à l'os 4€

Jambon d'Aoste 6€

Jambon Serrano 6.50€

Jambon Pata Negra Belota 11€

Les Formules

Le plat du jour

13 € *(Du lundi au samedi midi)*

15 € *(Samedi soir, dimanche et jours fériés)*

La formule Menu

Une entrée + Un plat ou Un plat + Un dessert : 18 €

Une entrée + Un plat + Un dessert : 23 €

Servie midi et soir du lundi au samedi midi inclus

Sauf jours fériés

L'Entrée du jour

Ou

L'œuf mollet Ô Gayot

Crème de champignons de Paris, copeaux de parmesan et jambon sec

Ou

Ceviché de Thon

Avocat et légumes croquant

-

Le Plat du jour

Ou

Filet de Daurade Royale

Pulpe d'Aubergine

Ou

Epaule d'agneau confite

Petits cocos aux herbes

-

Le Dessert du jour

Ou

Le Fraisier Ô Gayot

Ou

La Chiboust à la Rhubarbe

Supplément de 1€ pour le Café Gourmand, 2€ pour les Thés et infusions Gourmand

Le menu enfant

9€ (Hors boissons)

(Pour les moins de 12 ans)

Hamburger Ô Gayot *ou* **Steak** *ou* **Poisson**

Pâtes ou frites Maison

**

Glace *ou* **Brownies**

Cuisine entièrement "faite Maison"

Excepté les jus de viande et les glaces/sorbets

Les entrées

L'Œuf Mollet Ô Gayot 9€

Crème de champignons de Paris, copeaux de parmesan et jambon sec

Pâté en croûte au Foie Gras 9€

Pickles de Légumes

Ceviché de Thon 9€

Avocat et légumes croquant

La Grande salade Ô Gayot 12€

Jambon Blanc truffé, Macédoine de légumes

Les huîtres n°3 de Briqueville sur Mer

Les 6 : 12€

Les 9 : 16.50€

Les 12 : 22€

Tranche de Foie Gras de Canard (60gr): 16.00€

La ½ tranche de Foie Gras de Canard (30gr): 8€

Mariné au Pommeau, avec toasts

Cuisine entièrement "faite Maison"

Excepté les jus de viande et les glaces/sorbets

La Carte

Les plats

Le Pavé de Cabillaud grillé 16.50€

Salade de Haricots verts aux arômates et arachides

Filet de Daurade Royale 15.50€

Pulpe d'Aubergine

Epaule d'agneau confite 16.50€

Petits cocos aux herbes

Faux Filet de Bœuf de Race Normande

Gratin de légumes ou frites maison

Les 180 g : 16.50€

Les 250 g : 19.50€

Tartare de Bœuf de Race Normande

Coupé au couteau, façon Ô Gayot

Frites Maison

Les 180 g : 16.00€

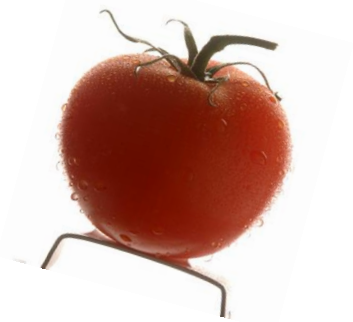
Les 250 g : 19.50€

*__Andouillette AAAAA à la Broche__ 17€

Crème à la moutarde à l'ancienne et Frites maison

*__Ris de Veau braisé sauce Miel et Pommeau__ 25€

Servie avec des pommes de terre Grenaille



L'Assiette de Légumes : 10€

Légumes du moment

La Carte

Assiette de fromages 5.50€

« Les trois Marie Harel » de chez Gillot
(Camembert, Livarot, Pont l'Evêque)

Les desserts

Le Café Gourmand 7.50€

Le Sablé au Beurre 7€

Glace caramel et chantilly, coulis caramel

Le Fraisier Ô Gayot 7€

La Chiboust à la Rhubarbe 7€

La Dame Blanche 7€

Café ou Chocolat Liégeois 7€

Coupe de glace* **(3 boules)** 6€

Coupe de glace* **(2 boules)** 4€

* *Nos différents parfums …*

Les glaces
Café, chocolat, vanille, caramel, fraise, pistache
Les sorbets
Cassis, citron, framboise, pomme verte

Cuisine entièrement "faite Maison"
Excepté les jus de viande et les glaces/sorbets

Les vins au verre

Les vins blancs / verre de 15 CL

❀ **2018 IGP Méditerranée « Les Auréliens »**	
Domaine TRIENNES	4.10€
❀ **2017 AOP Saumur**	
Château De VILLENEUVE	4.30€
2009 AOP Côtes du Roussillon « Terroir de Mailloles »	
Domaine SARDA-MALET	5.00€
❀**2016 AOC Viré Clessé « Quintaine »**	
Domaine Emilian GILLET	6.50€

Les vins rouges / verre de 15 cl

2018 AOC Bordeaux « Diem »	
Château TIRE PÉ	3.00€
❀**2018 AOC Bergerac**	
Château du BLOY	3.90€
2016 AOC Anjou-Village « Clos de Coulaine »	
Château Pierre BISE	4.60€
❀**2017 AOC Santenay « Clos de Hâtes »**	
Domaine ABBAYE DE SANTENAY	7.70€

Les vins moelleux / verre de 15 cl

2018 IGP Côtes de Gascogne « Premières grives »	
Domaine Tariquet	3.80€

Les vins rosés / verre de 15 cl

2018 IGP Méditerranée	
Domaine TRIENNES	3.70€

Les vins au verre peuvent être proposés en carafe de 33 cl

Tarif : Prix du verre x 2

Notre Bière ALARYK Artisanale de Béziers

	33 cl	75 cl
❀ **La Blonde (5%)**	6.30€	11.80€
❀ **La Blanche (4.5%)**	6.70€	12.30€
❀ **La India Pale Ale (6.5%)**	6.90€	13.90€
❀ **La Double (7%)**	7.00€	14.20€

❀**Certifié en agriculture bio ou biodynamique**

Les vins blancs / Bouteille de 75 cl

La Loire

2016 AOP St Pourçain « Instant T »
Domaine Les TERRES D'OCRE 20.20€
2017 AOC Coteaux du Giennois « Champ Gibault »
Domaine ROBLIN 20.40€
❀ **2017 AOP Saumur**
Château De VILLENEUVE 21.20€
2018 AOC Coteaux du Layon « Rochefort » **(moelleux)**
Château Pierre BISE 29.80€
2016 AOC Savennières « Clos le Grand Beaupréau »
Château Pierre BISE 40.00€

Alsace

2016 AOC Pinot Gris
Domaine Albert MANN 29.50€
2016 AOC Riesling
Domaine Albert MANN 29.50€

La Bourgogne /Beaujolais

2017 Vin de France «Melon de Bourgogne»
Domaine La Sœur CADETTE 27.00€
❀**2016 AOC Viré Clessé « Quintaine »**
Domaine Emilian GILLET 32.20€
2015 AOP Saint Romain
Domaine Alain GRAS 45.40€

Le Rhône/Provence

❀ **2018 IGP Méditerranée « Les Auréliens »**
Domaine TRIENNES 20.50€
2018 AOC Côtes de Rhône
Domaine de CHARVIN G. et Fils 29.80€
2016 IGP Des Collines Rhodaniennes « Viognier»
Domaine Yves CUILLERON 34.50€
2017 IGP Saint Peray « Les Potiers»
Domaine Yves CUILLERON 37.00€
2016 IGP Des Saint Joseph « Lyséras»
Domaine Yves CUILLERON 37.90€

Le Languedoc / Roussillon

2009 AOP Côtes du Roussillon « Terroir de Mailloles »
Domaine SARDA-MALET 25.00€
2017 Vin de Pays des Côtes Catalanes « Trigone »
Domaine Le SOULA 32.80€
2017 AOP Languedoc La Chapelle de Bébian »
Prieuré SAINT JEAN DE BÉBIAN 33.30€

❀**Certifié en agriculture bio ou biodynamique**

Les vins blancs / Bouteille de 75 cl

Le Bordelais/Sud-Ouest

2018 IGP Côtes de Gasgogne « La Gascogne d'Alain »
Vignoble BRUMONT 14.00€

2015 AOC Bordeaux sec « Lune Blanche »
Château CLOS DES LUNES 24.00€

2017 Vin de France « la Fleur GardeRose »
Vignobles PUEYO 30.00€

2013 AOP Bordeaux « Cuvée Des Demoiselles »
Château HOSTENS-PICANT 42.00€

Le Jura

❀ **2015 AOP Arbois Pupillin « Chardonnay Terre De Lias »**
Domaine De La BORDE 41.00€

Les vins rosés / Bouteille De 75cl

2018 IGP Méditerranée
Domaine TRIENNES 18.50€

❀**2018 AOC Languedoc « Zé Rosé»**
Domaine Du PAS de L'ESCALETTE 23.70€

❀**2018 Vin de France « Faustine V.V.»**
Domaine JC. ABBATUCCI (Corse) 31.50€

Les vins rouges / Bouteille de 75cl

La Loire

❀ **2016 AOP Saumur Champigny**
Château De VILLENEUVE 22.20€

2016 AOC Anjou-Village « Clos de Coulaine »
Château Pierre BISE 22.70€

❀**2018 AOC Bourgueil « Soif de Jour »**
Domaine GAUTHIER 23.20€

2017 AOC Coteaux du Giennois « Champ Gibault »
Domaine ROBLIN 24.00€

La Bourgogne

2016 AOP Bourgogne « Pinot Noir »
Domaine Michel BOUZEREAU et Fils 37.00€

❀**2017 AOC Santenay « Clos de Hâtes »**
Domaine ABBAYE DE SANTENAY 38.50€

❀**Certifié en agriculture bio ou biodynamique**

Les Vins rouges / Bouteille de 75 cl

Le Sud-Ouest

❀**2018 AOC Bergerac**	
Château du BLOY	19.50€
2015 AOP Madiran « Torus »	
Vignoble BRUMONT	22.40€

Le Rhône/Povence

❀**2017 AOC Côtes de Provence « Bastien »**	
Domaine TURENNE	20.00€
❀ **2016 IGP Méditerranée « Les Auréliens »**	
Domaine TRIENNES	20.50€
2017 AOC Côtes de Rhône	
Domaine de CHARVIN G. et Fils	22.60€
Vin de Table « Cerise »	
Domaine Bernard GRIPA	24.80€

Le Bordelais

2018 AOC Bordeaux « Diem »	
Château TIRE PÉ	15.00€
❀**2018 AOC Bordeaux « Tire'Vin Vite »**	
Château TIRE PÉ	19.20€
❀**2016 AOC Bordeaux « Tire Pé»**	
Château TIRE PÉ	20.00€
❀**2018 AOC Bordeaux « La Fleur GardeRose »**	
Vignobles PUEYO	24.50€
2016 AOC Francs Côtes de Bordeaux « Les Cerisiers »	
Château de Francs	29.00€
❀**2015 AOC Saint Emilion Grand Cru « Côte de Fonroque »**	
Château FONROQUE	46.70€
2016 AOC Saint Emilion Grand Cru « Délice du Prieuré »	
Château SIAURAC	49.80€
❀**2014 AOC Saint Emilion Grand Cru « La Fleur GardeRose »**	
Vignobles PUEYO	50.00€

Le Languedoc / Roussillon

❀**2018 AOC Languedoc « Les Petits Pas »**	
Domaine Du PAS de L'ESCALETTE	23.80€
2017 Vin de Pays des Côtes Catalanes « Trigone »	
Domaine Le SOULA	31.00€

❀**Certifié en agriculture bio ou biodynamique**

Les frais

Fruits pressés (Orange, citron, pamplemousse)	5.50 €
Jus de fruits JOKER (25 cl)	3.50 €

(Pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse, poire, ananas, pêche, fraise, ACE)

Les eaux minérales

Badoit / San Pellegrino (50 cl)	3.10 €
(1 litre)	4.20 €
Evian (50 cl)	3.10 €
(1 litre)	4.20 €
Chateldon (75 cl)	5.20 €

Les sodas

Coca cola (33 cl)	3.50 €
Coca cola light (33 cl)	3.50 €
Orangina (25 cl)	3.50 €
Perrier (33 cl)	3.50 €
Schweppes tonic (20 cl)	3.50 €
Schweppes agrum (20 cl)	3.50 €
Vittel (25 cl)	3.10 €
Limonade (25 cl)	3.20 €
Ice tea pêche (25 cl)	3.50 €
Sirop à l'eau (25 cl)	2.50 €
Diabolo (25 cl)	3.50 €

(Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche)

Supplément sirop, rondelle	0.20 €

Les bières

Pression	(10 cl)	(25 cl)	(50 cl)
Paulaner	2.20 €	3.40 €	5.20 €
St-Thomas	2.80 €	3.80 €	5.80 €

Cidre Pression Eric Bordelet (20 cl)	3.50 €
Twist, Tango, Panaché, Monaco (25 cl)	3.50 €
Jupiler Sans alcool (Bouteille 25 cl)	3.00 €

Les boissons chaudes

Café	1.80 €
Décaféiné	1.80 €
Cappuccino Ô Gayot	3.50 €
Café grand crème	3.10 €
Café noisette	1.90 €
Thé nature (Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Thé vert, thé touareg, Lapsang souchong, Fruits rouges, Breakfast)	3.50 €
Thé au lait / Thé citron	3.60 €
Infusion (Verveine, Tilleul, Camomille, Citronnelle)	3.00 €
Chocolat chaud Ô Gayot	3.20 €
Chocolat Viennois	3.40 €
Irish Coffee ou Normandy Coffee	7.50 €

Les après (4 cl)

Calvados	
Breton 20 ans Hors d'Age	6.50 €
Huard 20 ans Hors d'Age	6.50 €
Eau de vie de Poire	6.50 €
Cognac	6.50 €
Armagnac	6.50 €
Rhum Diplomatico	6.50 €
Irish coffee ou façon Gayot	8.00 €
Grand Marnier	6.50 €
Bailey's	6.50 €
Gin	6.50 €
Marie Brizard	6.50 €
Vodka	6.50 €
Cointreau	6.50 €
Get 27 / Get 31	6.50 €

Un Restaurant

Restaurant fermé le jeudi

A partir du 15 novembre, restaurant fermé le dimanche soir, lundi midi et jeudi (Toute la journée)

Une Boutique

Vous y trouverez un grand choix de produits frais, épicerie fine, produits cidricoles, cave …

L'Originalité : le gâteau Ô Gayot (Spécialité pâtissière créée par Franck Quinton)

Un Salon Bar

Un Hôtel**

Ouvert 7j/7

A partir du 15 novembre, hôtel fermé le dimanche soir

Un Hôtel****

Jusqu'au 31 octobre, hôtel ouvert 7j/7

A partir du 1er novembre, hôtel fermé dimanche et lundi

Un Restaurant Gastronomique

Etoilé au guide Michelin*

Jusqu'au 31 octobre, restaurant fermé le lundi (Toute la journée), mardi midi et mercredi midi

A partir du 1er novembre, restaurant fermé le dimanche soir, lundi (Toute la journée) et mardi midi

Menu déjeuner : 59 € (Eau, vin et café compris)

Menu à partir de 49 € (hors boissons)