

### Les Apéritifs

Coupe de champagne 14 cl	9.00€
Cidre Pression 20 cl	3.50€
Poiré Bordelet 20 cl	4.00€
Kir normand 14 cl	4.00€
Cocktail Gayot 14 cl	6.50€
Cocktail sans alcool 12 cl	5.50€
Américano 9 cl	6.50€
Kir vin blanc 14 cl	4.00€
Moelleux 10 cl	4.00€
Coupe de cerdon 14 cl	5.00€
Whisky Blend 4 cl	5.00€

### Les Softs

Jus de fruits Joker 25 cl	3.50€
Badoit, SP 1 L	4.20€
Badoit, SP 50 cl	3.10€
Evian 1 L	4.20€
Evian 50 cl	3.10€
Les sodas 25 cl / 33 cl	3.50€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

### Les Bières

Paulaner 25 cl	3.40€
Paulaner 50 cl	5.20€
St Thomas 25 cl	3.80€
St Thomas 50 cl	5.80€
Panaché, Monaco 25 cl	3.50€

### Menu enfant 9.00 €

-12 ans (hors boissons)

Hamburger Ô Gayot, pâtes ou frites

ou

Steak, pâtes ou frites

ou

Poisson frais, pâtes ou frites

\*\*

Brownies, Glace 1 boule

### Les Grignotages

(Servis toute la journée)

Huîtres N°3 Manche :

Les 6 : 12.00€

Les 12 : 22.00€

Planche charcuterie	12.00€
Le Saumon fumé, salade, toast	14.00€
Le Foie gras Maison mariné pommeau toast	16.00€
½ Foie gras Maison 30 gr	9.00€
La Boîte de sardines à partager Ramón Pena	13.50€

### Les Chiffonnades

(Servis toute la journée)

100gr Jambon Blanc	8.00€
100 gr Jambon Serrano	12.50€
100 gr de Pata Negra Bellota	22.00€

### « A la carte »

L'œuf parfait, velouté de champignons jambon fumé et copeaux de parmesan 11.00€

Le Tartare Ô Gayot coupé au couteau :

180 gr : 17.00€

250 gr : 21.00€

Le Bœuf : faux-filet éleveurs de Mayenne 220gr, frites maison et beurre de champignon 21.00€

L'assiette de légumes de nos maraîchers aux herbes 12.50€

La Grande Salade Ô Gayot (Version poisson ou viande) 12.50€

L'éclair aux fruits 7.00€

### Le Fromage

L'assiette des 3 Fromages (de chez Gillot) 5.50€



### Menu & Formule : (Hors JF, samedi soir et dimanche)

**Entrée + Plat + Dessert 26 €**

**Entrée + Plat 21 €**

**Plat + Dessert 21 €**

### Les Entrées

**9 €**

Pressé de Bœuf, sauce gribiche, salade de légumes

\*\*

Médaille de Saumon à la parisienne

### Les Plats

**16.50 €**

Poitrine de Veau braisée, légumes de saison, jambon ibérique

\*\*

Le Lieu Noir, sabayon au basilic et haricots verts aux aromates

### Les Desserts

**7 €**

Le sablé au beurre demi sel et caramel

\*\*

Le crémeux citron, huile d'olive

\*\*

Clafoutis aux mirabelles

\*\*

Dame Blanche, Café ou chocolat liégeois

\*\*

Coupe 3 Boules

(Cassis, citron, pomme vert, framboise, vanille, chocolat, caramel, fraise, pistache, café)

### Les vins en bouteille - 75 cl

#### Blancs

2019 AOC Languedoc « On souf(f)re pas »	18.00€
2018 St Pourçain Terres d'ocre	20.20€
2019 Saumur Blanc Villeneuve	20.20€
2019 IGP Côtes Rhodaniennes « Marsanne »	20.40€
2019 AOC Côtes de Provence « Antoine »	20.80€
2018 AOC Muscadet « Les granges »	21.90€
2019 VDF « Huracan »	25.50€
2018 VDF Punpa	29.30€
2016 AOC Savennières « Clos le Grand-Beaupréau »	37,80€

#### Rosé

2019 AOC Languedoc « Véhicule »	19.50€
2019 AOC Côtes de Provinces « Camille »	20.80€

#### Rouge

2015 Madiran « Torus »	18.50€
2019 IGP Syrah Cuilleron Corbière « le chameau ivre ne boit pas que l'eau »	19.00€
2018 Cheverny	20.80€
2018 Saumur Champagne Villeneuve	21.30€
2018 Saint-chinon « Un jour au cirque »	22.20€
2018 VDF « Punpa »	22.70€
2018 Les Petits pas de l'escalette	23.70€
2016 Cht Mazeris, Canon Fronsac	24.90€
2015 Lustrac-Médoc	28.90€
2018 Chinon, Philippe Alliet	32.00€
2018 Chinon, Philippe Alliet	33.80€

### Les vins au verre - 15 cl

#### Blanc

2019 IGP Côtes Rhodaniennes « Marsanne »	4.10€
2018 Muscadet « Les granges »	4.40€
2016 Savennières « Clos le Grand-Beaupréau »	7.50€

#### Rosé

2019 AOC Côtes de Provinces « Camille »	4.20€
---	-------

#### Rouge

2019 IGP Syrah Cuilleron Corbière « le chameau ivre ne boit pas que l'eau »	3.80€
2015 Lustrac-Médoc	4.20€
2015 Lustrac-Médoc	6.40€