

Les Apéritifs

Coupe de champagne 14 cl	9.00€
Cidre Pression Eric Bordelet 20 cl	3.50€
Poiré Eric 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€
Gin Normindia (France) 4 cl	5.00€

Les Bières

Paulaner 25 cl	3.40€
Paulaner 50 cl	6.20€
St Thomas 25 cl	3.80€
St Thomas 50 cl	6.80€
Panaché, Monaco 25 cl	3.50€
Salvator 33 cl	5.40€
Jupiter Sans alcool 25 cl	3.00€

Les Whiskies 4cl

Whisky du Gayot Blend (Ecosse)	5.00€
Deanston Virgin Oak single malt (Highland)	7.40€
Rozelieures "origine collection" single malt (France)	7.40€
Woodford reserve double oaked bourbon (Kentucky)	9.00€

Les Calvados 4cl

Calvados Pays d'Auge 2006 - Domaine Les Vergers de la Morinière	5.50€
Calvados "Hors d'âge" - Domaine Michel Huard	6.00€
Calvados Domfrontais 1996 - Domaine Marcel Breton	7.60€

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 mollet, velouté de champignons jambon fumé et copeaux de parmesan	11.00€
Fregola sarda, jambon blanc aux truffes et parmesan	12.50€

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€
--	--------

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 €

Blanc-manger aux algues,
marinière de coques safranées

**

Palet de tête de Porc
et petits légumes au cidre

Les Plats

16.50 €

Blanc de Faisan rôti au beurre, pulpe de
potimarron et châtaigne

**

Filet de Merlan aux épices, lasagne
d'épinard et champignons

Les Desserts

7 €

Le sablé au beurre demi sel et caramel

**

La Pomme Ô Gayot et glace tatin

**

Barre chocolat marron

**

Dame Blanche

**

Café ou chocolat liégeois

**

Coupe 3 Boules

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



Les Softs

Badoit, SP 1 L	4.20€
Badoit, SP 50 cl	3.10€
Evian 1 L	4.20€
Evian 50 cl	3.10€
Jus de fruits Joker 25 cl	3.50€
Coca Cola 33 cl	3.50€
Coca Cola light 33 cl	3.50€
Orangina 25 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Scwheppes tonic 20 cl	3.50€
Scwheppes agrum 20 cl	3.50€
Limonade 25 cl	3.20€
Ice tea pêche 25 cl	2.50€
Diabolo 25 cl	3.50€
<i>(Banane, cassis, citron acide, fraise, grenadine, kiwi, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche)</i>	
Supplément sirop, rondelle	0.50€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

Les Boissons Chaudes

Café / Décaféiné	1.80€
Cappuccino Ô Gayot	3.50€
Café grand crème	3.10€
Café noisette	1.90€
Thé	3.50€
Thé au lait / Thé citron	3.60€
Infusion	3.00€
Chocolat chaud Ô Gayot	3.20€
Irish coffee ou Normandy coffee	7.50€

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