

ÖYAT

BRASSERIE MODERNE
~ PANORAMIQUE ~

www.oyat-colleville.com   

NOS ENTRÉES /STARTERS

Rillettes de cochon maison <i>Cidre et Calvados</i> <small>French pork Rillettes, Cider, Calvados</small>	8 €
Œufs mimosa <small>Deviled eggs</small>	7 €
Terrine de poissons maison <i>Et ses toasts</i> <small>Homemade fish terrine, toasts</small>	8 €
Saumon gravelax <small>Gravlax salmon</small>	12 €
Velouté artichaud truffé  <small>Artichoke & truffe velouté</small>	9 €
Os à moelle gratiné, fleur de sel <small>Roasted marrowbone gratin, fleur de sel</small>	9 €
La douzaine d'escargots du Pré d'Auge <i>Au beurre d'ail</i> <small>Dozen of snails with garlic butter</small>	18 €
Foie gras français aux figues et pain d'épices <small>Duck Foie Gras, fig, gingerbread, brioche</small>	17 €
Carpaccio de Saint-Jacques <i>Vinaigrette fruit de la passion et noix de coco</i> <small>Scallop carpaccio, passion fruit vinaigrette and coconut</small>	14 €

NOS FRUITS DE MER /SEAFOOD

Huîtres, les 6, 9 ou 12 <i>Huîtres n°3 - "Père Renault" - Asnelles</i> <small>No. 3 oysters (6, 9 or 12 pieces)</small>	15 € / 22 € / 28 €
Assiette de Nacre <i>4 huîtres, 2 langoustines, bulots, amandes, 4 crevettes roses</i> <small>4 oysters, 2 langoustines, whelks, dog cockles, 4 pink shrimps</small>	29 €
Tourteau entier <small>Whole crab</small>	19 €
Crevettes roses, 10 pièces <small>Pink shrimps</small>	15 €
Langoustines, 9 pièces	19 €
Bulots, 250 grs <small>Whelks</small>	14 €
Caviar Kasnodar Baerii <i>Origine Madagascar (20 grs)</i>	39 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER **49 € /1 pers.**

6 huîtres, 4 langoustines, tourteau entier, 6 crevettes roses, amandes, bulots

6 oysters, 4 langoustines, whole crab, shelks, 6 pink shrimps, dog cockles, whelks

Supplément demi-homard **+25 €**

Français ou européen (selon arrivée)

Extra half lobster + 25€

NOS INCONTOURNABLES

/MUST HAVE

Croq' Homard <i>Pain croustillant au beurre de homard, béchamel à la bisque et chair de homard</i> <small>Lobster butter crispy bread, bisque bechamel and lobster meat</small>	29 €
Moules du moment <i>Frites fraîches</i> <small>Mussels recipe of the moment, fresh fries</small>	19 €
Tripes à la mode de Caen <i>By Julien TILLARD, Prix National 2022, frites fraîches</i> <small>Local specialty : stew prepared with Calvados and beef offal, fresh fries</small>	19 €

LA SPÉCIALITÉ

Choucroute de la mer <i>Lieu jaune, haddock, saumon, 1 langoustine, moules, chou, pomme de terre et beurre blanc citron</i> <small>Pollack, haddock, salmon, mussels, 1 langoustine, cabbage, potato, lemon sauce</small>	29 €
--	-------------

NOS POISSONS /FISHES

Brandade de haddock, jeunes pousses, moutarde <i>Jeunes pousses, moutarde</i> <small>Haddock brandade, young plants, mustard</small>	18 €
Filet de bar, sauce cresson, poireaux <small>Sea bass, watercress sauce, leeks</small>	23 €
Saint-Jacques, recette du moment <small>Scallop recipe of the moment</small>	24 €

Sole meunière (700/800g) à partager pour 2 pers. <i>Citron, pommes vapeur</i> <small>Flour coated filet of sole, lemon, boiled potatoes - For 2 pers.</small>	Selon arrivage
--	-----------------------

NOS VIANDES /MEATS

Cœur de ris de veau et langoustines , <i>Purée maison</i> <small>Heart sweetbread, langoustines, homemade mashed potatoes</small>	29 €
Onklet de bœuf sauce Pont-L'Évêque , <i>Frites fraîches</i> <small>Beef skirt steak, Pont-L'Évêque cheese sauce, fresh fries</small>	21 €
Suprême de volaille sauce aux morilles <i>Pommes de terre vapeur</i> <small>Chicken supreme, morel sauce, boiled potatoes</small>	22 €
Burger d'Öyat <i>Pain brioché mœlleux, steak haché 150 grs, morbier, sauce morbier, mayonnaise estragon, frites fraîches</i> <small>Soft brioche bun, minced beef, morbier cheese, tarragon mayonnaise, morbier sauce, fresh fries</small>	20 €
Noix de joue de bœuf confite <i>Vin rouge, patate douce, purée maison</i> <small>Candied beef cheek nut, red wine, sweet potatoes, mashed potatoes</small>	19 €

VÉGÉTARIEN /VEGGIE

Courges rôties, granola, espuma au chèvre chaud  <small>Roasted marrows, muesli, goat cheese espuma</small>	19 €
--	-------------

GARNITURES /SIDES

Possibilité de changer la garniture sur demande (inclus) : riz, salade, frites, pomme de terre vapeur, purée maison

Possibility of changing the sides on request (included) : rice, salad, fries, boiled potatoes, homemade mashed potatoes

NOS FROMAGES /CHEESES

Planche de fromages <small>Cheeses board</small>	10 €
--	-------------

NOS DESSERTS /DESSERTS

Crème brûlée à la vanille <small>Vanilla burnt cream</small>	9 €
Le dessert de Julie <small>Julie's dessert</small>	9 €
Déclinaison de chocolats <small>Chocolate variation</small>	10 €
Pavlova aux fruits exotiques <small>Exotic fruits pavlova</small>	10 €
Pomme confite en tartelette émulsion teurgoule <small>Candy apple pie, teurgoule emulsion</small>	9 €
Café gourmand <small>Gourmet coffee : coffee with a selection of desserts</small>	10 €

MENU D'ÖYAT

/ÖYAT MENU

35 €

Rillettes de cochon / Œufs mimosa /Saumon gravelax

French pork rillettes / Deviled eggs / Gravlax salmon

-

Suprême de volaille / Brandade de haddock / Tripes à la mode de Caen

Chicken supreme / Tripes à la mode de Caen / Haddock brandade

-

Dessert au choix (hors tiramisu)

Choice of desserts (excluding tiramisu)

MENU DÉJEUNER

/LUNCH MENU

PLAT DU JOUR / 19 €

ENTRÉE + PLAT / 24 €

PLAT + DESSERT / 24 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / 28 €

Uniquement le midi entre 12h & 14h du lundi au vendredi

hors jours fériés et veille de jours fériés

Only between 12am & 2pm from Mondays to Fridays

excluding public holidays & the day before.

MENU ENFANTS /KID'S MENU

Saumon ou Steak haché, frites

Salmon, fries / Beef steak, fries

-

Glace Vanille / Glace chocolat

Vanilla or chocolate Ice cream

-10 ans

13 €

LE BRUNCH /THE BRUNCH

49 €

Tous les dimanches (sur réservation uniquement)

BUFFET À VOLONTÉ

+ 1 coupe de pétillant + 1 café (ou thé) + 1 jus de fruit

Enfant -10 ans : 20 €

BUFFET À VOLONTÉ + 1 jus de fruit

Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

Les prix sont indiqués en Euros, nets, service compris.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.

Mise en page :  **bcom** • 02 31 94 23 25 • agence-bcom.fr • © Adobe Stock/by-studio