

# ÖYAT

BRASSERIE MODERNE  
~ PANORAMIQUE ~

www.oyat-colleville.com



## NOS ENTRÉES /STARTERS

<b>Rillettes de cochon maison</b> <i>Cidre et Calvados</i> <small>French pork Rillettes, Cider, Calvados</small>	8 €
<b>Œufs mimosa</b> <small>Devised eggs</small>	7 €
<b>Terrine de poissons maison</b> <small>Homemade fish terrine</small>	8 €
<b>Saumon gravelax</b> <small>Gravlax salmon</small>	12 €
<b>Os à moelle, fleur de sel</b> <small>Marrowbone, fleur de sel</small>	9 €
<b>La douzaine d'escargots du Pré d'Auge</b> <i>Au beurre d'ail</i> <small>Dozen of snails with garlic butter</small>	18 €
<b>Foie gras français aux figues et pain d'épices</b> <small>Duck Foie Gras, fig, gingerbread, brioche</small>	17 €
<b>Carpaccio de Saint-Jacques</b> <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

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

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

*8 huîtres, 5 langoustines, bulots, 8 crevettes roses*

8 oysters, 5 langoustines, whelks, 8 pink shrimps,

**Supplément demi-homard** +25 €

*Français ou européen (selon arrivage)*

Extra half lobster + 25€

## NOS INCONTOURNABLES /MUST HAVE

<b>Croq' Homard</b> <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 €
<b>Moules du moment</b> <i>Frites fraîches</i> <small>Mussels recipe of the moment, fresh fries</small>	19 €
<b>Tripes à la mode de Caen</b> <i>Frites fraîches</i> <small>Local speciality : stew prepared with Calvados and beef offal, fresh fries</small>	19 €

### LA SPÉCIALITÉ

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

## NOS POISSONS /FISHES

<b>Brandade de haddock, jeunes pousses, moutarde</b> <i>Jeunes pousses, moutarde</i> <small>Haddock brandade, young plants, mustard</small>	18 €
<b>Filet de bar, sauce cresson, poireaux</b> <small>Sea bass, watercress sauce, leeks</small>	23 €
<b>Linguines aux Saint-Jacques et sa bisque</b> <small>Scallops Linguine (Italian pasta) and bisque (strained broth of crustaceans)</small>	24 €
<b>Sole meunière</b> <i>Citron, pommes vapeur</i> <small>Flour coated filet of sole, lemon, boiled potatoes</small>	Selon arrivage

## NOS VIANDES /MEATS

<b>Cœur de ris de veau et langoustines, Purée maison</b> <i>Heart sweetbread, langoustines, homemade mashed potatoes</i>	29 €
<b>Onglet de bœuf sauce Pont-L'Évêque, Frites fraîches</b> <i>Beef skirt steak, Pont-L'Évêque cheese sauce, fresh fries</i>	21 €
<b>Suprême de volaille sauce aux morilles</b> <i>Pommes de terre vapeur</i> <small>Chicken supreme, morel sauce, boiled potatoes</small>	22 €
<b>Burger d'Öyat</b> <i>Pain brioché melleux, 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 €
<b>Noix de joue de bœuf confite</b> <i>Vin rouge, patate douce, purée maison</i> <small>Candied beef cheek nut, red wine, sweet potatoes, mashed potatoes</small>	19 €

## VÉGÉTARIEN /VEGGIE

<b>Risotto aux légumes de saison</b>  <small>Winter vegetables Risotto</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

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

## NOS DESSERTS /DESSERTS

<b>Crème caramel</b> <small>Crème caramel</small>	6 €
<b>Mousse au chocolat et caramel</b> <small>Chocolate and caramel mousse</small>	8 €
<b>Île flottante</b> <small>Floating island</small>	9 €
<b>Tarte fine normande</b> <i>Et Crème d'Isigny</i> <small>Norman apple pie, Isigny sour cream</small>	9 €
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <small>Vanilla burnt cream</small>	8 €
<b>Café gourmand</b> <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 / Devised 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 (Café Gourmand : +2 €)**

Choice of desserts (Gourmet Coffee : + 2€)

## 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 enfant**

Kid's Ice cream

-10 ans

13 €

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.