

CARTE

printemps - été

TAPAS

/APPETIZERS

À PARTAGER
OU PAS!

TO SHARE - OR NOT!

PLANCHE D'ŌYAT 22,90€

Rillettes de saumon, rillettes maison de cochon,
saumon gravelax, crevettes roses

Pig rillettes, salmon rillettes, gravlax salmon, prawns

NEMS COMTÉ (5 pièces) 18,90€

Viande de grison, Comté, mayonnaise truffée

Swiss dried beef (grisons), Comté cheese and truffled mayonnaise

RADIS 9,90€

Et sa déclinaison de beurres maison

Radishes with homemade butters : salted, truffled, grey shrimp

SALADES

/SALADS

SALADE CAESAR 17,90€

Cœur de laitue, poulet croustillant, tomate,
copeaux de Parmesan, œuf parfait

*Caesar salad : lettuce, breaded chicken, tomato,
Parmesan cheese, runny egg*

SALADE DE LA MER 18,90€

Cœur de laitue, saumon gravelax, crevettes roses,
avocat, tomate, œuf parfait

*Sea food salad : lettuce, salmon, shrimp, avocado,
tomatoes, runny egg*

ENTRÉES

/STARTERS

RILLETES MAISON DE COCHON & SES TOASTS 7,90€

Homemade pig rillettes & toasts

RILLETES DE SAUMON & SES TOASTS 8,90€

Homemade salmon rillettes & toasts

TOMATES, BURRATA, PESTO VERDE & PIGNONS DE PIN 13,90€

Tomatoes, Burrata cheese, pesto verde, pine nuts

SAUMON GRAVELAX, CRÈME MONTÉE & CONDIMENT CITRON-WASABI 11,90€

Gravelax salmon, whipped cream, wasabi lemon

FOIE GRAS MAISON NATURE (80 grs) ET CONFIT D'OIGNON, BRIOCHE 17,90€

Homemade plain Foie Gras, onion confit, brioche

OS À MOELLE GRATINÉ & SES CONDIMENTS 8,90€

Marrow bones

SHRIMP ROLL 17,90€

Pain sandwich, crevettes roses, avocat, sauce cocktail

Sandwich bread, shrimp, avocado, cocktail sauce

FRUITS DE MER

/SEA FOOD

HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE (les 6) 15,00€

No. 3 oysters from Normandie (6 pieces)

HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE (les 12) 28,00€

No. 3 oysters from Normandie (12 pieces)

BULOTS NATURES (300 grs) 14,00€

Plain whelks

CREVETTES ROSES (300 grs) 15,00€

Prawns

LANGOUSTINES (les 6) 20,00€

Langoustines (6 pieces)

LANGOUSTINES (les 12) 38,00€

Langoustines (12 pieces)

ASSIETTE DE NACRE 18,00€

3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses

3 oysters, 6 whelks, 6 prawns

MOULES

/HOMEMADE MUSSELS

SAUCES
MAISON

MOULES MARINIÈRES 15,90€

Mussels with white wine & green onions

MOULES, SAUCE AU CIDRE 16,90€

Mussels apple cider sauce

MOULES, SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE 17,90€

Mussels with coco milk & red curry (spicy) sauce

MOULES, SAUCE AUX FROMAGES NORMANDS 19,90€

Mussels with Norman cheeses sauce

MENU ENFANTS /KID'S MENU

STEAK HACHÉ FRITES

-
1 BOULE DE GLACE

-
1 JUS DE FRUIT

- 10 ANS

11,90€

 Coups de cœur

 Plats signatures

 Plats épicés

 Plats végétariens

PLATS CÔTÉ MER

/SEA SIDE DISHES

FISH AND CHIPS MAISON 17,90€

Frites, sauce tartare

Homemade Fish & Chips

GAMBAS, RISOTTO PARMESAN 🍷 20,90€

Sauce coco - curry rouge

Gambas, Parmesan cheese, coconut & red curry sauce risotto

FILET DE SAUMON LAQUÉ SOJA 17,90€

Pâtes de riz, légumes wok

Soy-glazed salmon fillet, rice pasta & vegetables

FILET DE BAR 🍷 23,90€

Purée maison, sauce coco curry rouge

Sea bass fillet, mashed potatoes, red curry sauce

CROQUE HOMARD 🍷 28,90€

Frites

Grilled lobster sandwich, french fries

BURGER DE SAUMON, FRITES 18,90€

Bun à l'encre de seiche, avocat, saumon mariné, tomate, mozzarella et sauce réduction soja

Salmon burger : squid ink bread, avocado, marinated salmon, tomato, Mozzarella cheese, french fries

CHOUCRUTE DE LA MER 🍷🍷 28,90€

Lieu jaune, haddock, saumon, 1 langoustine, moules, chou, pomme de terre et beurre blanc citron

Seafood sauerkraut : pollack, haddock, salmon, mussels,

1 langoustine, cabbage, potatoe, lemon Beurre Blanc sauce

SOLE MEUNIÈRE selon arrivage

Purée maison

Flour coated filet of sole, homemade mashed potatoes

PLATS CÔTÉ TERRE

/MEAT DISHES

ACCOMPAGNÉ DE FRITES
WITH FRENCH FRIES

BURGER DE BŒUF 17,90€

Bun brioché, steak haché façon bouchère, sauce fromagère, tomate, cornichon

Beef burger : brioche bun, knife-minced beef, cheese sauce, tomato, pickle

FILET DE BŒUF AU POIVRE 🍷 25,90€

Beef fillet with pepper sauce

TARTARE DE BŒUF 16,90€

Assaisonné par nos soins

Mixed-in condiment beef tartare

**TARTARE TERRE & MER :
BŒUF & HŪÎTRES** 🍷🍷 21,90€

Mixed oysters & beef tartare

ANDOUILLETTE '5A' SAUCE AU CIDRE 18,90€

Andouillette '5A' with apple cider sauce

**CŒUR DE RIS DE VEAU
& LANGOUSTINES** 🍷 28,90€

Purée maison

Heart of sweetbreads with langoustines, homemade mashed potatoes

PLATS CÔTÉ JARDIN

/VEGAN DISHES

**RISOTTO AUX LÉGUMES
DE SAISON** 🍷 15,90€

Seasonal vegetable risotto

FORMULE ŒYAT

PLAT + DESSERT + BOISSON

23,90 €

MOULES MARINIÈRES

OU **BURGER DE BŒUF**

OU **BURGER DE SAUMON**

CRÈME AUX ŒUFS CARAMEL,

OU **MOUSSE AU CHOCOLAT**

OU **2 BOULES DE GLACE**

+1 BOISSON AU CHOIX :

1 VERRE DE BIÈRE OU CIDRE (12,5CL)

OU **SIROP À L'EAU**

MENU SWORD BEACH

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34,90 €

RILLETTES DE COCHON MAISON

OU **RADIS & SES BEURRES**

OU **RILLETTES DE POISSON**

FILET DE SAUMON LAQUÉ SOJA

OU **ANDOUILLETTE '5A' SAUCE AU CIDRE**

OU **MOULES AU CHOIX**

OU **MOUSSE AU CHOCOLAT**

OU **TARTE AUX POMMES**

OU **ÎLE FLOTTANTE & POP CORN**

🍷 Coups de cœur

🍷 Plats signatures

🍷 Plats épicés

🍷 Plats végétariens

FROMAGES

/CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 8,90€

Normandy cheeses platter

DESSERTS

/DESSERTS

CRÈME AUX ŒUFS CAMEL 5,90€

Caramel custard

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,90€

Chocolate mousse

COUPE SKIR & FRUITS DE SAISON 9,50€

Skyr Cup & seasonal fruits

ÎLE FLOTTANTE & POP CORN 7,50€

Île flottante & pop-corn

**TARTE AUX POMMES
GLACE VANILLE, CHANTILLY 8,90€**

Apple pie, vanilla ice cream, whipped cream

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,90€

Brioche french toast

CAFÉ GOURMAND 9,90€

Gourmet coffee

GLACES

/ICE CREAMS

DAME BLANCHE 8,90€

Glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly

Vanilla ice cream, dark chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90€

**Glace chocolat ou café, sauce chocolat noir,
chantilly**

*Chocolate or coffee ice cream, dark chocolate sauce,
whipped cream*

BANANA SPLIT 8,90€

**Banane, glace vanille, glace chocolat,
glace à la fraise, sauce chocolat, chantilly**

*Banana fruit, vanilla, chocolate & strawberry ice creams,
dark chocolate sauce, whipped cream*

COUPE AUX FRUITS 9,90€

**Fruits de saison, glace framboise, glace citron,
glace passion, chantilly**

*Seasonal fruits, raspberry, lemon & passion fruit ice creams,
whipped cream*

BOULES DE GLACES LES 2 : 3,90€ LES 3 : 5,50€

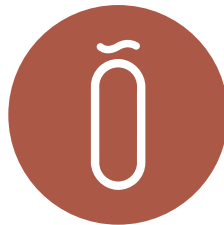
**Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel,
café, framboise, fraise, citron, passion**

*2 or 3 scoops of ice cream : vanilla, chocolate, caramel,
coffee, raspberry, strawberry, lemon, passion fruit*

SUPPLÉMENT CHANTILLY + 1,00€

Extra whipped cream

BRASSERIE
MODERNE
PANORAMIQUE



COLLEVILLE
MONTGOMERY
2022

17 Boulevard Maritime - 14880 Colleville - Montgomery

02 31 97 19 82

contact@oyat-colleville.com

www.oyat-colleville.com   



CODE WIFI : Oyat14880

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 & impression :  **bcom** • 02 31 94 23 25 • **agence-bcom.fr**

Imprimé sur du papier certifié PEFC™
issu forêts gérées durablement
et de sources contrôlées

