

CARTE

printemps - été

TAPAS

À PARTAGER
OU PAS!
/APPETIZERS TO SHARE - OR NOT!

- PLANCHE D'ŌYAT** 22,90€
Rillettes de saumon, crevette cocktail,
saumon gravelax, crevettes roses
Pig rillettes, prawn cocktail, gravlax salmon, prawns
- NEMS GRISON/COMTÉ** (5 pièces) 18,90€
Viande de grison, Comté fondant
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
- SHRIMP ROLL**  15,90€
Pain brioché, crevettes roses, avocat, sauce cocktail
Brioche bread, shrimp, avocado, cocktail sauce

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,
avocat, crevettes roses, tomate,
œuf parfait
*Sea food salad : lettuce, salmon, shrimp,
avocado, tomatoes, runny egg*

ENTRÉES

/STARTERS

- RILLETTES DE COCHON**  7,90€
Pig rillettes
- RILLETTES DE SAUMON** 8,90€
Salmon rillettes
- OS À MOELLE GRATINÉ & SES CONDIMENTS** 8,90€
Marrow bones
- TOMATES, BURRATA, PESTO VERDE & PIGNONS DE PIN**  13,90€
Tomatoes, Burrata cheese, pesto verde, pine nuts
- SAUMON GRAVELAX, CRÈME MONTÉE & CONDIMENT CITRON-WASABI** 12,90€
Gravlax salmon, whipped cream, wasabi lemon
- FOIE GRAS MAISON NATURE ET CONFIT D'OIGNON, BRIOCHE** 17,90€
Homemade plain Foie Gras, onion confit, brioche
- SHRIMPS ROLL**  Pain brioché, crevettes roses, avocat, sauce cocktail 15,90€
Brioche 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** (les 12) 14,00€
Plain whelks (12 pieces)
- CREVETTES ROSES** (les 12) 15,00€
Prawns (12 pieces)
- LANGOUSTINES** (les 6) 20,00€
Langoustines (6 pieces)
- ASSIETTE DE NACRE** 18,00€
3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses
3 oysters, 6 whelks, 6 prawns
- MINI PLATEAU** 36,00€
3 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, 6 langoustines
3 oysters, 6 whelks, 6 prawns, 6 langoustines

MOULES

/MUSSELS

- MOULES MARINIÈRES** 15,90€
Mussels with white wine & green onions
- MOULES SAUCE AU CIDRE** 16,90€
Mussels with apple cider sauce
- MOULES À LA CRÈME** 17,90€
Mussels with fresh cream 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 OU MINI-MOULES OU POULET PANÉ
SERVI AVEC FRITES
+ 1 BOULE DE GLACE + 1 JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU

- 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 21,90€

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, tomate,
saumon mariné, mozzarella
et sauce réduction soja

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

CHOUCRUTE DE LA MER 28,90€

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

Seafood sauerkraut : cod, 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

SERVI AVEC 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 CLASSIC 16,90€

Assaisonné par nos soins

Mixed-in condiment beef tartare

TARTARE À L'ITALIENNE 18,90€

Pesto, parmesan, pignons de pin

Italian beef tartare : pesto, parmesan, pine nuts

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

Mixed oysters & beef tartare

TRIO DE TARTARES DE BŒUF 19,90€

(Classic, à l'italienne, Terre & Mer)

Beef Tartare Trio : classic, italian, Meat & Seafood

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

Andouillette '5A' with apple cider sauce

CŒUR DE RIS DE VEAU & LANGOUSTINES, purée maison 28,90€

Heart of sweetbreads with langoustines,
homemade mashed potatoes

PLAT CÔTÉ JARDIN

/VEGAN DISHES

CANNELLONI DE COURGETTE 15,90€

Farci de quinoa aux légumes croquants,
sauce lait de coco, curry rouge

Zucchini, quinoa, crunchy vegetables, coconut, red curry

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 15,90€

Seasonal vegetable risotto

FORMULE ŌYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

23,90 €

1 BOISSON AU CHOIX :

VERRE DE BIÈRE OU CIDRE (12,5CL)

OU SIROP À L'EAU

TARTARE DE BŒUF CLASSIC

OU FISH & CHIPS

OU MOULES MARINIÈRES

CRÈME BRÛLÉE

OU MOUSSE AU CHOCOLAT

OU 2 BOULES DE GLACE

MENU SWORD BEACH

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34,90 €

RILLETTES DE COCHON

OU RADIS & SES BEURRES

OU RILLETTES DE SAUMON

FILET DE SAUMON LAQUÉ SOJA

OU BURGER DE BŒUF

OU MOULES AU CHOIX

OU MOUSSE AU CHOCOLAT

OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

OU ÎLE FLOTTANTE & POP CORN

 Coups de cœur

 Plats signatures

 Plats épicés

 Plats végétariens

FROMAGES

/CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS **9,90€**
Normandy cheeses platter

DESSERTS

/DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE **7,90€**
Caramelized vanilla custard

MOUSSE AU CHOCOLAT **6,90€**
Chocolate mousse

FROMAGE BLANC & FRUITS DE SAISON **7,90€**
Fresh cheese & seasonal fruits

ÎLE FLOTTANTE & POP CORN **7,50€**
Floating island & pop corn

TARTE AUX POMMES **8,90€**
Glace vanille, chantilly
Apple pie, vanilla ice cream, whipped cream

BRIOCHE PERDUE **7,90€**
Caramel beurre salé, glace vanille
Brioche french toast with salted caramel and vanilla ice cream

THÉ OU CAFÉ GOURMAND **9,90€**
Île flottante, mousse au chocolat, tarte fine aux pommes
Tea or coffee with floating island chocolate mousse, apple pie

DESSERTS ALCOOLISÉS

/ALCOHOLIC DESSERTS

TROU NORMAND **7,90 €**
2 boules glace pomme, 2 cl de Calvados
2 scoops of apple ice cream, Calvados

COLONEL **7,90 €**
2 boules de glace citron et 2 cl de Vodka
2 scoops of lemon ice cream, vodka

CHAMPAGNE GOURMAND **17,90€**
Île flottante, mousse au chocolat, tarte fine aux pommes
Champagne with floating island chocolate mousse, apple pie

GLACES

/ICE CREAMS

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

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 ou coulis de café, chantilly
Chocolate or coffee ice cream, dark chocolate or coffee sauce, whipped cream

BANANA SPLIT **9,90€**
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

FRAISE MELBA **11,90€**
2 boules de glace vanille, fraise fruit, coulis de fraise, chantilly
2 scoops of strawberry ice cream, strawberries, strawberries, coulis, whipped cream

AFFOGATO **7,90€**
2 boules de glace vanille, chantilly, café expresso
2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, coffee

SUPPLÉMENT CHANTILLY **+ 1,00€**
Extra whipped cream

BRASSERIE
MODERNE
PANORAMIQUE



COLLEVILLE
MONTGOMERY
2022

www.oyat-colleville.com   

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** • agence-bcom.fr

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

