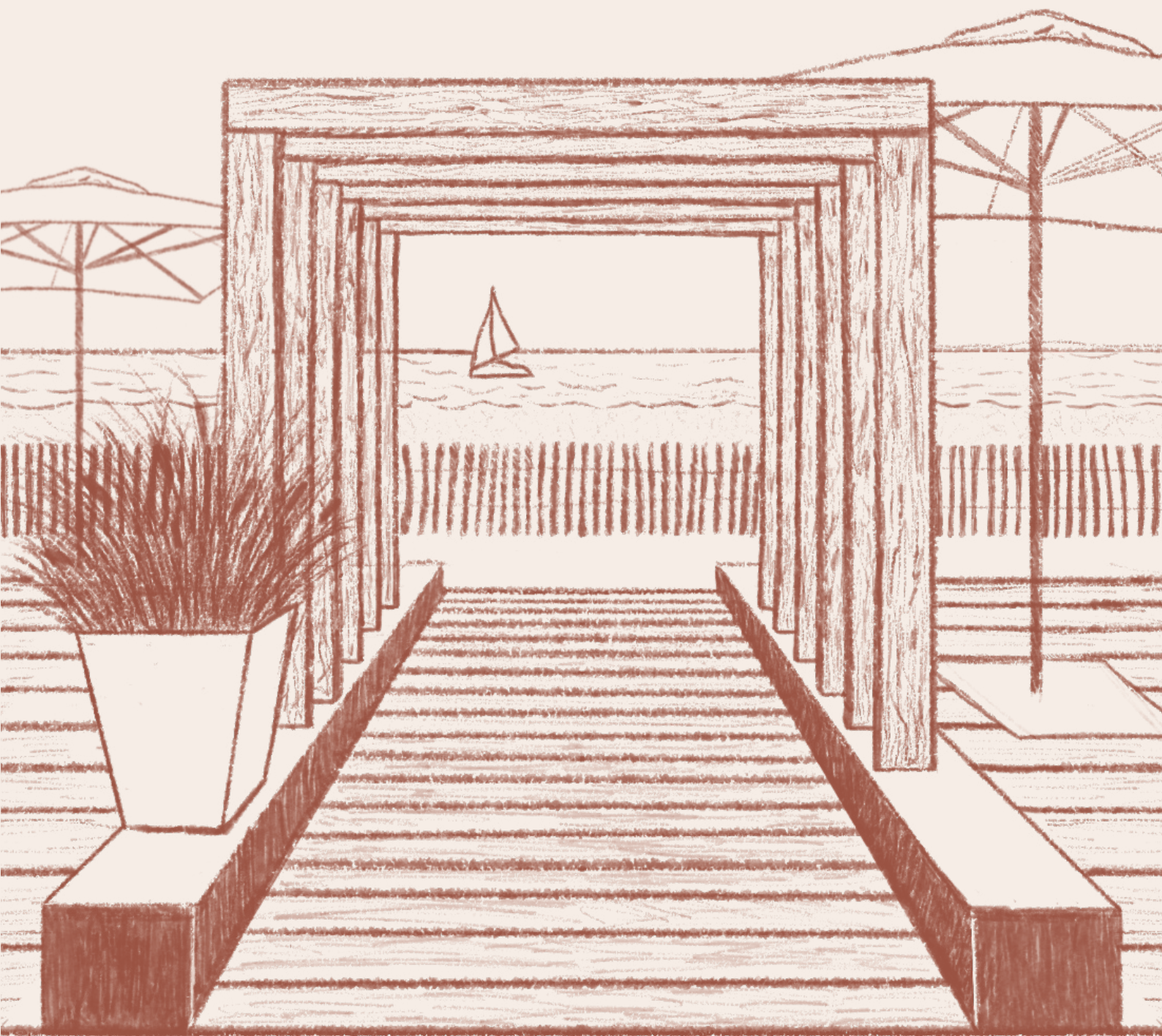


ŌYAT

~ BRASSERIE MODERNE PANORAMIQUE ~



M E N U

PRINTEMPS 2026

www.oyat-colleville.com   

À PARTAGER

APPETIZERS TO SHARE

PLANCHE MER	Pour 2 pers. 18,00€	Pour 4 pers. 29,00€
Rillettes de poissons, gravlax de saumon, tartare d'algues et haddock <i>Fish rilletes, salmon gravlax, seaweed tartare and smoked haddock</i>		
PLANCHE TERRE	Pour 2 pers. 18,00€	Pour 4 pers. 29,00€
Maki de poulet, jambon Serrano, Pont-l'Évêque AOP garni à la poire et aux noix <i>Chicken maki with Serrano ham and Pont-l'Évêque AOP cheese, topped with pear and walnuts</i>		
CAMEMBERT AOP RÔTI	20,00€	
Façon crème brûlée, jambon Serrano et mesclun <i>Baked Camembert, crème brûlée style, Serrano ham and mesclun (mixed salad)</i>		
POÊLÉE DE CHIPIRONS	16,50€	
En persillade et mesclun <i>Sauteed baby squid with parsley, garlic and mesclun (mixed salad)</i>		
CHÈVRE CHAUD PANÉ 	16,50€	
Saint-Maure, miel au romarin et mesclun <i>Goat cheese, rosemary honey and mesclun (mixed salad)</i>		
MAKI DE POULET AU CHÈVRE FRAIS 	16,50€	
Carottes, oignons frits et mayonnaise au piment d'Espelette <i>Chicken maki, fresh goat's cheese, carrots, crispy onions, spicy mayo</i>		

ENTRÉES

STARTERS

OS À MOELLE GRATINÉ	12,00€
Et ses condiments <i>Roasted bone marrow with condiments</i>	
ŒUF COCOTTE 	11,00€
Champignons en persillade, gratiné au comté <i>Egg baked with Comté cheese, mushrooms, parsley, garlic butter</i>	
GRAVLAX DE SAUMON	13,00€
Au chou rouge tartare d'algues Bio et gel kumquat <i>Salmon gravlax, red cabbage, organic seaweed and kumquat gel</i>	
RILLETES DE POISSONS	11,00€
Aux algues Bio <i>Fish rilletes served with organic seaweed salad</i>	
ASPERGE FAÇON TATAKI  	14,00€
Fumée au foin, crème au wasabi et crumble aux herbes fraîches <i>Hay-smoked asparagus tataki, wasabi cream and fresh herb crumble</i>	
PILON DE POULET CRO-MAGNON FRIT 	14,00€
Ketchup maison <i>Crispy fried chicken drumstick, homemade ketchup</i>	
BAGEL AU CRABE 	17,00€
Cream cheese, coleslaw et mesclun <i>Crab bagel, cream cheese, coleslaw and mesclun (mixed salad)</i>	

FRUITS DE MER

SEAFOOD

HUÎTRES DE NORMANDIE	x6 15,00€	x9 22,00€	x12 28,00€
IGP Blainville-sur-Mer <i>Normandy oysters</i>			
BULOTS MAYONNAISE (les 12)	14,00€		
<i>Whelks with mayonnaise (12 pieces)</i>			
CREVETTES ROSES (les 12)	15,00€		
<i>Whole prawns (12 pieces)</i>			
LANGOUSTINES (les 6)	20,00€		
<i>Langoustines (6 pieces)</i>			
ASSIETTE DE NACRE	19,00€		
3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses <i>3 oysters, 6 whelks and 6 prawns</i>			
MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER	38,00€		
4 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, 3 langoustines <i>4 oysters, 6 whelks, 6 prawns and 3 langoustines</i>			

MOULES

MUSSELS

SERVIES AVEC FRITES
SERVED WITH FRIES

MOULES MARINIÈRES	16,00€
<i>Mussels with white wine and onions</i>	
MOULES À LA CRÈME	17,00€
<i>Mussels in cream sauce</i>	
MOULES SAUCE PIQUILLOS 	18,00€
<i>Mussels in piquillo pepper sauce</i>	
MOULES AU BEURRE D'ESCARGOT	18,00€
<i>Mussels with garlic and parsley butter</i>	
MOULES AUX FROMAGES NORMANDS AOP	19,00€
<i>Mussels in a Normandy cheeses sauce</i>	
MOULES NORMANDES 	19,00€
Champignons, crème et pommes <i>Mussels with mushrooms, cream and apples</i>	

MENU LOULOU & COCOTTE

KIDS' MENU

TENDER DE POULET ou **FILET DE POISSON DU MOMENT (à la crème, servi avec frites)**
Chicken tenders or fresh fish fillet (in a creamy sauce, served with fries)

+ 2 BOULES DE GLACE ou **CHOUX PRALINÉ**
+ 2 scoops of ice cream or praline choux pastries


- 10 ANS

13,00€

 Plats coups de cœur

 Plats signatures

 Plats épicés

 Plats végétariens

PLATS CÔTÉ MER

SEAFOOD DISHES

FISH AND CHIPS MAISON 18,00€
Frites, sauce tartare

Homemade fish and chips with tartar sauce

POISSON DU MOMENT 19,50€

En croûte d'olives, petit pois carotte à la française et persillade

Catch of the day in an olive crust, French-style peas, carrots and parsley butter

SAINT-JACQUES SNACKÉES 26,50€

Écrasé de pomme de terre et sauce crème

Seared scallops, creamed mashed potato

FILET DE DAURADE SÉBASTE ⓘ 24,00€

Carottes en deux façons et crème de piquillos

Sea bream fillet, carrots two ways and piquillo pepper cream

CHOUCROUTE DE LA MER 🍷 28,90€

Poisson du moment, haddock, saumon, langoustine, chou, pomme de terre, moules et crème au beurre blanc

Seafood choucroute: fish of the day, haddock, salmon, sauerkraut, langoustine, potatoes, mussels and beurre blanc sauce

BAGEL AU CRABE ⓘ 25,50€

Coleslaw, cream cheese, frites et mesclun

Crab bagel, coleslaw, cream cheese, fries and mesclun (mixed salad)

SOLE MEUNIÈRE Selon arrivage

Pan-fried sole with butter and lemon

PLATS CÔTÉ TERRE

MEAT DISHES

ANDOUILLETTE '5A' 19,00€

Écrasé de pomme de terre, sauce fromage

Andouillette sausage with cheese sauce, mashed potatoes

PIÈCE DE BŒUF 26,00€

Frites, sauce Normande ou sauce fromage ou sauce barbecue

Beef steak, fries, Normandy sauce, cheese sauce or barbecue sauce

RIBS DE BŒUF CONFIT 🍷 21,50€

Mousseline de céleri à la vanille de Madagascar, asperge rôtie et sauce barbecue maison

Slow-cooked beef ribs, celeriac purée with Madagascar vanilla, roasted asparagus and homemade barbecue sauce

T-BONE DE VEAU ⓘ 24,50€

Pomme sarladaise ou frites, sauce Normande

Veal T-bone, Sarladaise potatoes or fries, Normandy sauce

BURGER DE BŒUF 20,00€

Steak haché, mesclun, lard, cheddar, pickles, ketchup maison

Beef burger, mesclun, smoked bacon, Cheddar, pickles and homemade ketchup

SALADES

SALADS

SALADE ÔYAT 20,00€

Gravlax de saumon, haddock, noisettes, oignons frits, pickles, radis noir et coleslaw

Salmon gravlax, haddock, hazelnuts, crispy onions, pickles, black radish and coleslaw

SALADE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ 🍷 19,50€

Saint-Maure, noisettes, pickles, oignons frits, radis noir et coleslaw

Breaded warm goat's cheese (Saint-Maure), hazelnuts, crispy onions, pickles, black radish and coleslaw

PLATS CÔTÉ JARDIN

VEGAN DISHES

PETIT POTAGER D'ÔYAT 🍷 16,50€

Asperge rôtie, mousseline de carotte, carotte poêlée, petit pois, purée de céleri

Roasted asparagus, carrot purée, pan-fried carrots, peas and celeriac purée

BURGER VÉGÉTARIEN 🍷 19,50€

Galette végétale, mesclun, ketchup maison, pickles et cheddar

Veggie patty, mesclun (mixed salad), homemade ketchup, pickles and Cheddar

FORMULE ÔYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

SAUF WEEK-ENDS & JOURS FÉRIÉS

24,90€

1 BOISSON AU CHOIX :

VERRE DE BIÈRE (12,5 CL) OU CIDRE (12,5 CL)

OU SIROP À L'EAU (20 CL)

ANDOUILLETTE '5A', SAUCE FROMAGE & PURÉE

OU MOULES MARINIÈRES OU FISH & CHIPS

CHEESECAKE VANILLE PISTACHE

OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

OU POIRE POCHÉE À L'HYPOCRAS

MENU COLLEVILLAIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00€

OS À MOELLE GRATINÉ

OU RILLETTES DE POISSONS AUX ALGUES BIO

OU GRAVLAX DE SAUMON

RIBS DE BŒUF SAUCE BARBECUE

OU POISSON DU MOMENT EN CROÛTE D'OLIVES

OU MOULES AU CHOIX ET FRITES

BRIOCHE PERDUE

OU CHOUX CRAQUELIN PRALINÉ

OU MOUSSE EXOTIQUE

SUPLÉMENTS

GARNITURE : 5,00€

SAUCE : 2,00€

FROMAGES

CHEESES

TRILOGIE DE FROMAGES 11,00€

Fromages Normands AOP et Mesclun

Three Normandy cheeses with mesclun (mixed salad)

**SUPPLÉMENT
CHANTILLY : +1€**
EXTRA WHIPPED
CREAM : +1€

GLACES

ICE CREAMS

BOULE(S) DE GLACE x1 | x2 | x3
3,50€ | 6,50€ | 8,50€

Parfums au choix :

noisette, pistache, vanille, café, rhum raisin, chocolat,
caramel, menthe chocolat, citron, cassis, framboise,
passion, fraise, pomme

Choice of flavours: hazelnut, pistachio, vanilla, coffee, chocolate,
rum and raisin, caramel, apple, lemon, mint chocolate,
blackcurrant, raspberry, passion fruit or strawberry

DAME BLANCHE 8,90€

3 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly

3 scoops of vanilla ice cream, warm dark chocolate sauce,
whipped cream

**CAFÉ LIÉGOIS OU CARAMEL LIÉGOIS
OU CHOCOLAT LIÉGOIS** 8,90€

3 boules de glace café ou caramel ou chocolat,
coulis et chantilly

3 scoops of coffee, caramel or chocolate ice cream,
sauce and whipped cream

BANANA SPLIT 9,90€

Banane, 1 boule de glace vanille,
1 boule de glace chocolat, 1 boule à la fraise,
sauce chocolat, chantilly

Banana, vanilla, chocolate and strawberry ice cream,
chocolate sauce, whipped cream

AFFOGATO 8,90€

2 boules de glace vanille, chantilly, café expresso
2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, espresso

DESSERTS

DESSERTS

FAIT MAISON !
HOMEMADE !

CHEESECAKE 10,00€

À la vanille de Madagascar, biscuit au beurre
et son coulis pistache

Madagascar vanilla cheesecake, butter biscuit base,
pistachio coulis

CHOUX CRAQUELIN PRALINÉ 10,00€

Ganache praliné, éclats de pralin

Praline choux pastry, praline ganache, crushed praline

BRIOCHE PERDUE 10,00€

Caramel beurre salé et glace vanille

French toast brioche, salted butter caramel, vanilla ice cream

COOKIE GOURMAND 11,00€

Glace vanille, ganache à la pâte à tartiner
et éclats de chocolat

Cookie, vanilla ice cream, hazelnut chocolate ganache
and chocolate chips

POIRE POCHÉE À L'HYPOCRAS 10,00€

Chantilly vanille et fève de Tonka

Pear poached in spiced wine, vanilla whipped cream
and tonka bean

MOUSSE EXOTIQUE 10,00€

Découpe de fruits frais, glace aux fruits rouges
et crumble au beurre

Exotic fruit mousse, fresh seasonal fruits, red berry ice cream
and butter crumble

CAFÉ GOURMAND 11,00€

Verrine de mousse exotique, cheesecake,
choux praliné

Coffee served with exotic mousse verrine, mini cheesecake
and praline choux pastry

THÉ GOURMAND 12,00€

Verrine de mousse exotique, cheesecake,
choux praliné

Tea served with exotic mousse verrine, mini cheesecake
and praline choux pastry

DESSERTS ALCOOLISÉS

ALCOHOLIC DESSERTS

TROU NORMAND, 2 boules de glace pomme, Calvados (2 cl) 8,90€

2 scoops of apple ice cream, Calvados

COLONEL, 2 boules de glace citron, Vodka (2 cl) 8,90€

2 scoops of lemon ice cream, Vodka

CHAMPAGNE GOURMAND, verrine de mousse exotique, cheese cake, choux praliné, Champagne (12 cl) 18,00€

Exotic mousse verrine, cheesecake, praline choux pastry, Champagne

BRASSERIE
MODERNE
PANORAMIQUE



COLLEVILLE
MONTGOMERY
2022

Les prix sont indiqués en Euros TTC, nets, service compris. La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. Les chèques ne sont pas acceptés. Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.