

ŌYAT

~ BRASSERIE MODERNE PANORAMIQUE ~



M E N U

AUTOMNE-HIVER 2025

À PARTAGER

APPETIZERS TO SHARE

PLANCHE MER Pour 2 pers. **16,00€** | Pour 4 pers. **26,00€**
Rillettes de poissons, tataki d'espadon, haddock, tartare d'algues

Fish rillettes, swordfish tataki, haddock & seaweed tartare

PLANCHE TERRE Pour 2 pers. **18,00€** | Pour 4 pers. **29,00€**
Tarama végétal, Camembert garni, pancetta et foie gras

Vegetable tarama, stuffed Camembert, pancetta & foie gras

CAMEMBERT RÔTI, façon crème brûlée **19,00€**
Baked Camembert, crème brûlée style

GOUJONNETTES DE POISSONS **16,50€**
Sauce tartare et salade (8 pièces)
Crispy fish bites with tartar sauce & salad (8 pieces)

TARAMA VÉGÉTAL **16,50€**
Oignons crispy, pickles de légumes & lardons
Vegetable tarama, crispy onions, pickled vegetables & bacon

ENTRÉES

STARTERS

OS À MOELLE GRATINÉ **11,00€**
Et ses condiments
Marrow bones, condiments

CRÈMEUX D'HARICOTS COCO **11,00€**
Œuf parfait, chlorophylle et oignons crispy
Coco bean cream, slow-cooked egg, chlorophyll & crispy onions

RILLETES DE POISSONS **10,50€**
Au citron confit
Fish rillettes with preserved lemon

SAMOUSA DE COCHON **12,00€**
Confit d'oignons et ketchup maison
Pork samosa, onion confit & homemade ketchup

TATAKI D'ESPADON **13,50€**
Mousseline de courge, graines de courge torréfiées, gel kumquat et réduction balsamique au citron noir
Swordfish tataki, pumpkin purée, toasted pumpkin seeds, kumquat gel & black lemon balsamic reduction

FOIE GRAS MARBRÉ AU CURRY **18,00€**
Chutney à l'orange et gel kumquat
Marbled foie gras with curry, orange chutney & kumquat gel

LOBSTER ROLL **19,00€**
Pain brioché, homard, sauce cocktail, carottes et chou mariné, fromage frais et perles de citron
Brioche bun, lobster, cocktail sauce, pickled carrot & cabbage, cream cheese & lemon pearls

FRUITS DE MER

SEAFOOD

HUÎTRES DE NORMANDIE x6 **15,00€** | x9 **22,00€** | x12 **28,00€**
IGP Blainville-sur-Mer
Normandy oysters

BULOTS MAYONNAISE (les 12) **14,00€**
Whelks with mayonnaise (12 pieces)

CREVETTES ROSES (les 12) **15,00€**
Prawns (12 pieces)

LANGOUSTINES (les 6) **20,00€**
Langoustines (6 pieces)

ASSIETTE DE NACRE **19,00€**
3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses
3 oysters, 6 whelks, 6 prawns

MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER **38,00€**
4 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, 3 langoustines
4 oysters, 6 whelks, 6 prawns, 3 langoustines

MOULES

MUSSELS

**SERVIES
AVEC FRITES**
*SERVED
WITH FRIES*

MOULES MARINIÈRES **16,00€**
Mussels with white wine & onions

MOULES À LA CRÈME **17,00€**
Mussels in cream sauce

MOULES SAUCE CURRY COCO **18,00€**
Mussels with red curry - coconut sauce (spicy)

MOULES AU BEURRE D'ESCARGOT **18,00€**
Mussels with garlic & parsley butter

MOULES SAUCE AUX FROMAGES **19,00€**
Mussels with cheese sauce

MOULES CITRONNELLE **18,00€**
Mussels with lemongrass

MENU LOULOU & COCOTTE

KIDS' MENU

FILET DE VOLAILLE OU **FILET DE POISSON DU MOMENT** OU **GOUJONNETTES DE POISSONS**
(à la crème, servi avec frites)

+ 2 BOULES DE GLACE OU **CHOU CRAQUELIN AU CHOCOLAT**

*Poultry or fish filet or crispy fish bites (in cream sauce, served with fries)
+ 2 scoops of ice cream or chocolate craquelin choux*

- 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 & chips with tartar sauce

POISSON DU MOMENT **19,50€**

En croûte d'herbes, pomme au four, crème de ciboulette et persillade

Fish of the day, herb crust, baked potato, chive cream & parsley garnish

SAINT-JACQUES SNACKÉES **26,50€**

Risotto à la chlorophylle et crème de citronnelle

Seared scallops, chlorophyll risotto & lemongrass cream

FILET DE DORADE **24,00€**

Fondue de poireaux, mousseline de courge et sauce curry coco

Sea bream fillet, leek fondue, pumpkin purée, & red curry - coconut sauce (spicy)

CHOUCRUTE DE LA MER **28,90€**

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

Seafood sauerkraut: fish of the day, haddock, salmon, langoustine, potato & beurre blanc sauce

LOBSTER ROLL **26,50€**

Pain brioché, homard, sauce cocktail, carottes et chou mariné, fromage frais et perles de citron, frites

Brioche bun, lobster, cocktail sauce, pickled carrot & cabbage, cream cheese, lemon pearls & fries

SOLE MEUNIÈRE Selon arrivage

PLATS CÔTÉ TERRE

MEAT DISHES

ANDOUILLETTE '5A' **19,00€**

Purée de pomme de terre, sauce moutarde à l'ancienne

Andouillette, mashed potato & wholegrain mustard sauce

PIÈCE DE BŒUF (VBF), frites **26,00€**

Sauce au choix : moutarde, crème de foie gras, fromage

Beef cut, fries – choice of sauce: mustard, foie gras, cheese

BALLOTINE DE VOLAILLE LARDÉE **21,50€**

Gratinée à la tomme, mousseline de courge, pomme de terre au four et sauce fromage

Chicken ballotine with bacon and melted tomme cheese, pumpkin purée, baked potato & cheese cream sauce

RIS DE VEAU ET LANGOUSTINES **28,50€**

Légumes glacés et bisque de crustacées

Sweetbreads, langoustines, glazed vegetables & shellfish bisque

BURGER CLASSIQUE **19,00€**

Steak haché, salade, ketchup maison, cornichon et tomme normande

Classic beef burger, salad, homemade ketchup, pickle & Normandy tomme cheese

BURGER NORMAND **21,00€**

Steak haché, salade, Camembert, poêlée de champignons, pickles champignons et mayonnaise à l'ail

Norman beef burger, salad, Camembert cheese, mushrooms & garlic mayonnaise

SALADE ÕYAT **19,50€**

Salade, lard, foie gras, pomme de terre, carottes et champignons

Salad, bacon, foie gras, potatoes, carrots & mushrooms

PLATS CÔTÉ JARDIN

VEGETARIAN DISHES

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON **16,50€**

Seasonal vegetable risotto

BURGER VÉGÉTARIEN CLASSIQUE **18,50€**

Galette végétale, salade, ketchup maison, cornichon et tomme normande

Classic veggie burger, salad, homemade ketchup, pickle & Normandy tomme cheese

BURGER VÉGÉTARIEN NORMAND **20,50€**

Galette végétale, salade, camembert, poêlée de champignons, pickles de champignons et mayonnaise à l'ail

Norman veggie burger, salad, Camembert, sautéed mushrooms, pickled mushrooms & garlic mayonnaise

FORMULE ÕYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

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 MOUTARDE & PURÉE

OU **FISH & CHIPS**

OU **MOULES MARINIÈRES & FRITES**

COULANT CHOCOLAT PRALINÉ

OU **2 BOULES DE GLACE AU CHOIX**

OU **DOUILLON AUX POMMES**

MENU COLLEVILLAIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00 €

RILLETTES DE POISSONS AU CITRON

OU **OS À MOELLE GRATINÉ**

OU **TATAKI D'ESPADON**

POISSON DU MOMENT EN CROÛTE D'HERBES

OU **BALLOTINE DE VOLAILLE LARDÉE**

OU **MOULES AU CHOIX & FRITES**

CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE

OU **BRIOCHE PERDUE**

OU **L'ENTREMETS CITRON**

FROMAGES

CHEESES

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS ET SALADE **11,00€**
Three Normandy cheeses platter & salad

DESSERTS

DESSERTS

FAIT MAISON!
 HOMEMADE!

CRÈMEUX CHOCOLAT-SARRASIN **10,00€**

Glace noisette, praliné avoine, sarrasin grillé et tuile sarrasin

Buckwheat chocolate cream, hazelnut ice cream, oat praline, toasted buckwheat & buckwheat crisp

CHOUX CRAQUELIN PISTACHE **9,00€**

Ganache pistache, praliné pistache, pistaches torréfiées

Pistachio craquelin choux, pistachio ganache, pistachio praline & toasted pistachios

BRIOCHE PERDUE **9,00€**

Caramel beurre salé et glace vanille

French toast brioche, salted butter caramel & vanilla ice cream

CŒUR COULANT CHOCOLAT **9,00€**

Coulant praliné et glace vanille

Molten chocolate cake, molten praline & vanilla ice cream

DOUILLON AUX POMMES **9,00€**

Cœur caramel et glace caramel

Normandy apple dumpling, caramel filling & caramel ice cream

L'ENTREMETS CITRON **9,00€**

Biscuit madeleine à l'orange, insert orange, yuzu, perles de citron et citron confit

Lemon entremets, orange madeleine sponge, orange insert, yuzu, lemon pearls & preserved lemon

CAFÉ GOURMAND **10,00€**

Mini moelleux chocolat, brioche perdue, choux pistache

Mini chocolate fondant, French toast brioche & pistachio choux

THÉ GOURMAND **11,00€**

Mini moelleux chocolat, brioche perdue, choux pistache

Mini chocolate fondant, French toast brioche & pistachio choux

GLACES

ICE CREAMS

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

1 BOULE DE GLACE **3,50€**

2 BOULES DE GLACE **6,00€**

3 BOULES DE GLACE **8,00€**

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

1, 2 or 3 scoops of ice cream, flavours of your choice: hazelnut, pistachio, vanilla, coffee, rum raisin, chocolate, caramel, apple, lemon, mint chocolate, blackcurrant, raspberry, passion fruit, strawberry

DAME BLANCHE **8,90€**

3 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly

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

CAFÉ OU CARAMEL

OU CHOCOLAT LIÉGOIS **8,90€**

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

3 scoops (coffee, caramel or chocolate), 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, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate & 1 scoop of 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 ALCOOLISÉS

ALCOHOLIC DESSERTS

TROU NORMAND **8,90€**

2 boules de glace pomme, Calvados (2 cl)

2 scoops of apple ice cream, Calvados

COLONEL **8,90€**

2 boules de glace citron, Vodka (2 cl)

2 scoops of lemon ice cream, Vodka

CHAMPAGNE GOURMAND **17,90€**

Mini moelleux chocolat, brioche perdue, choux pistache

Champagne with mini chocolate fondant, French toast brioche & pistachio choux

BRASSERIE
 MODERNE
 PANORAMIQUE



COLLEVILLE
 MONTGOMERY
 2022

Les prix sont indiqués en Euros, 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.