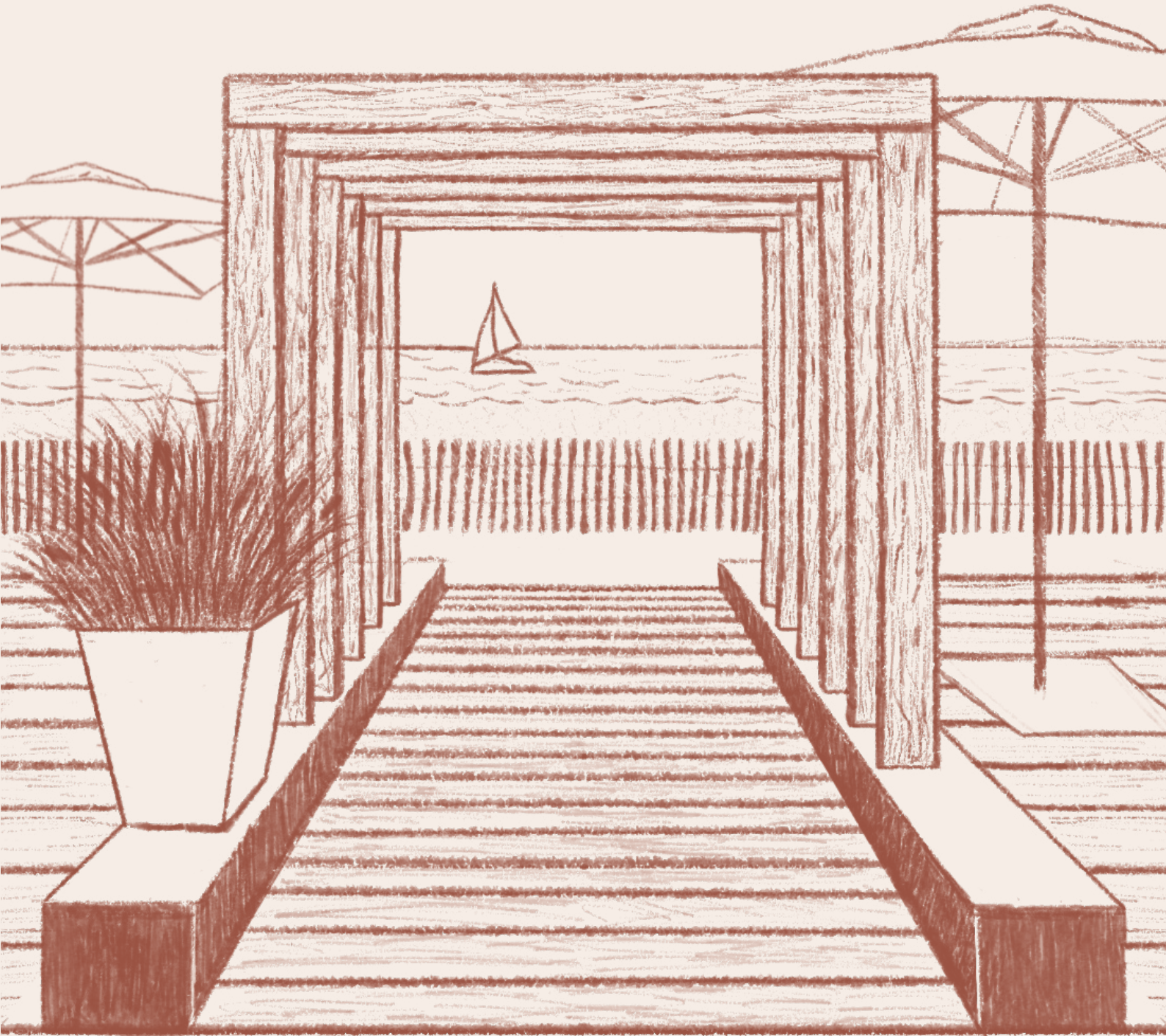


ŌYAT

~ BRASSERIE MODERNE PANORAMIQUE ~



M E N U

ÉTÉ 2026

www.oyat-colleville.com   

À PARTAGER

APPETIZERS TO SHARE

PLANCHE MER Pour 2 pers. 19,00€ Pour 4 pers. 30,00€ Rillettes de poissons, tataki de thon, tartare d'algues & accras de poisson <i>Fish rillettes, tuna tataki, seaweed tartare & fish accras</i>
PLANCHE TERRE ① Pour 2 pers. 19,00€ Pour 4 pers. 30,00€ Nems de bœuf, guacamole & tortillas, jambon Serrano, pont-l'évêque AOP, confit d'oignons & pignons de pin <i>Beef spring rolls, guacamole & tortilla chips, Serrano ham, pont-l'évêque cheese, onion confit & pine nuts</i>
CAMEMBERT AOP RÔTI 20,00€ Au thym & miel, jambon Serrano & mesclun <i>Baked camembert with thyme & honey, Serrano ham & mesclun salad</i>
POÊLÉE DE CHIPIRONS ② 17,00€ En persillade & mesclun <i>Pan-fried baby squid with parsley & garlic, mesclun salad</i>
ACCRAS DE POISSONS 17,00€ Sauce tartare maison <i>Fish accras & homemade tartar sauce</i>
TENDERS DE POULET 17,00€ Sauce ketchup maison <i>Chicken tenders & homemade ketchup</i>

FRUITS DE MER

SEAFOOD

HUÎTRES DE NORMANDIE x6 x9 x12 IGP Blainville-sur-Mer 15,00€ 22,00€ 28,00€ <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 & 6 crevettes roses <i>3 oysters, 6 whelks & 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 & 3 langoustines</i>
PLATEAU DE FRUITS DE MER 70,00€ 8 huîtres, 12 bulots, 12 crevettes roses & 6 langoustines <i>8 oysters, 12 whelks, 12 prawns & 6 langoustines</i>

ENTRÉES

STARTERS

OS À MOELLE GRATINÉ 13,00€ Et ses condiments <i>Gratinated bone marrow & condiments</i>
TOMATE D'ANTAN ② ③ 11,00€ Stracciatella, Pesto & Pignons de Pin <i>Heritage tomato, stracciatella, pesto & pine nuts</i>
TATAKI DE THON ① 13,00€ Guacamole maison & gel pêche <i>Tuna tataki, homemade guacamole & peach gel</i>
RILLETTES DE POISSONS 11,00€ Aux oignons <i>Fish rillettes with onions</i>
TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINES 16,00€ Haddock, œuf parfait & œufs de poisson <i>Eggplant caviar toast, haddock, slow-cooked egg & fish roe</i>
NEMS D'EFFILOCHÉ DE BŒUF ① 14,00€ Cheddar, ketchup & oignons confits <i>Pulled beef spring rolls, cheddar, homemade ketchup & onion confit</i>
MELON CONFIT AU MIEL & ROMARIN, JAMBON DE PAYS & FETA ② 13,00€ <i>Honey & rosemary confit melon, dry-cured ham & feta</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 TOMATES CONFITES ① 19,00€ <i>Mussels with confit tomatoes</i>
MOULES AU PESTO 18,00€ <i>Mussels with pesto</i>
MOULES AUX FROMAGES NORMANDS AOP 19,00€ <i>Mussels in a Normandy PDO cheese sauce</i>
MOULES CITRON ESTRAGON 18,00€ <i>Mussels with lemon & tarragon</i>

MENU LOULOU & COCOTTE (-10 ans)

KIDS' MENU (children under 10)

TENDERS DE POULET OU **FILET DE POISSON DU MOMENT, SAUCE CRÈME** (servi avec frites)
Chicken tenders or catch of the day fish fillet, cream sauce (served with french fries)

CHOUX VANILLE OU **2 BOULES DE GLACE**
Vanilla choux pastry or 2 scoops of ice cream

13,00€

② Plats coups de cœur

① Plats signatures

③ Plats épicés

② Plats végétariens

PLATS CÔTÉ MER

SEAFOOD DISHES

FISH AND CHIPS MAISON 18,00€
Frites, sauce tartare
Homemade fish and chips, tartar sauce

POISSON DU MOMENT 20,00€
Compotée de tomates au basilic,
aubergines grillées, sauce tomate confite
Catch of the day fish, basil tomato compote, grilled eggplant,
confit tomato sauce

GAMBAS GRILLÉES 27,00€
Poêlée de légumes du soleil, sauce crème
Grilled king prawns, mediterranean vegetables, cream sauce

FILET DE BAR 24,00€
Écrasé de pommes de terre, pesto
Sea bass fillet, mashed potatoes, pesto

CHOUCRUTE DE LA MER 29,00€
Poisson du moment, haddock, saumon, langoustine,
pomme de terre, chou, moules, crème au beurre blanc
Seafood sauerkraut: catch of the day fish, haddock, salmon,
langoustine, potatoes, cabbage, mussels, beurre blanc
cream sauce

PAVÉ DE THON 21,00€
Piperade aux aromates & pesto
Tuna steak, piperade with herbs & pesto

SOLE MEUNIÈRE Selon arrivage
Pan-fried sole with butter & lemon

PLATS CÔTÉ JARDIN

VEGAN DISHES

**LINGUINE POIVRONS, PESTO,
BURRATA & NOIX DE CAJOU** 18,50€
Linguine with bell peppers, pesto, burrata & cashew nuts

BURGER VÉGÉTARIEN 19,50€
Galette végétale, mesclun, ketchup maison,
oignons confits & cheddar
Vegetarian burger: veggie patty, mesclun salad,
homemade ketchup, onion confit & cheddar

BURGER ITALIEN VÉGÉTARIEN 20,00€
Galette végétale, tomates confites, parmesan,
oignons confits, sauce pesto
Vegetarian italian burger: veggie patty, confit tomatoes,
parmesan, onion confit, pesto sauce

PLATS CÔTÉ TERRE

MEAT DISHES

ANDOUILLETTE 'SA' 19,00€
Écrasé de pommes de terre, sauce poivre
Andouillette sausage, mashed potatoes, pepper sauce

PIÈCE DE BŒUF 26,00€
Frites, sauce béarnaise ou sauce fromage ou sauce poivre
Beef steak, french fries, béarnaise sauce
or cheese sauce or pepper sauce

SUPRÊME DE POULET 21,00€
Linguine aux poivrons, sauce citron-estragon
Chicken supreme, bell pepper linguine, lemon & tarragon sauce

BURGER ITALIEN 21,00€
Steak haché, tomates confites, parmesan, oignons confits,
sauce pesto
Italian burger: beef patty, confit tomatoes, parmesan, onion confit & pesto sauce

BURGER DE BŒUF 20,00€
Steak haché, mesclun, lard, cheddar, oignons confits,
ketchup maison
Beef burger: beef patty, mesclun salad, bacon, cheddar,
onion confit & homemade ketchup

TARTARES

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 20,00€
Classic beef tartare

TARTARE DE BŒUF IODÉ (aux algues bio) 21,00€
Beef tartare with organic seaweed

TARTARE DE BŒUF TEXAN 22,00€
Lardons, sauce barbecue, oignons confits,
jalapeños & maïs
Texan beef tartare: bacon bits, barbecue sauce, onion confit,
jalapeños & corn

SALADES

SALADS

SALADE CÉSAR 21,00€
Anchoïade, croûtons, parmesan, poulet, œuf parfait & salade
Anchovy dressing, croutons, parmesan, chicken, slow-cooked egg & salad

SALADE ÖYAT 20,00€
Tataki de thon, haddock, pêche rôtie, tomate, noix de cajou
& vinaigrette au citron
Tuna tataki, haddock, roasted peach, tomato, cashew nuts
& lemon vinaigrette

MENU ÖYAT

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 'SA',
SAUCE POIVRE & PURÉE
OU MOULES MARINIÈRES OU FISH & CHIPS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE
OU 2 BOULES DE GLACES
OU GASPACHO DE FRUITS ROUGES,
SORBET CITRON

MENU COLLEVILLAIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00€

OS À MOELLE GRATINÉ & SES CONDIMENTS
OU RILLETTES DE POISSONS AUX OIGNONS
OU TATAKI DE THON, GUACAMOLE MAISON & GEL PÊCHE

SUPRÊME DE POULET, LINGUINE AUX POIVRONS
OU POISSON DU MOMENT, COMPOTÉE DE TOMATES AU
BASILIC & AUBERGINES GRILLÉES
OU MOULES AU CHOIX & FRITES

BRIOCHE PERDUE
OU CHOUX CRAQUELIN VANILLE
OU CŒUR COULANT AU CHOCOLAT,
CRÈME ANGLAISE PISTACHE

SUPLÉMENTS

GARNITURE : 5,00€

SAUCE : 2,00€

FROMAGES

CHEESES

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS AOP & MESCLUN **11,00€**
Trio of Normandy PDO cheeses & mesclun salad

FAIT MAISON !
HOMEMADE!

DESSERTS

DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE
À LA VANILLE DE MADAGASCAR** **9,00€**

Homemade Madagascar vanilla crème brûlée

**CHOUX CRAQUELIN VANILLE
& FRAISES FRAÎCHES** **10,00€**

Vanilla craquelin choux pastry with fresh strawberries

BRIOCHE PERDUE **10,00€**

Caramel beurre salé & glace vanille

French toast brioche, salted caramel & vanilla ice cream

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT **10,00€**

Crème anglaise pistache & glace pistache

*Warm chocolate lava cake, pistachio custard sauce
& pistachio ice cream*

GASPACHO DE FRUITS ROUGES **9,00€**

Sorbet citron & découpe de fruits frais

Red berry gazpacho, lemon sorbet & fresh fruit selection

ENTREMET CACAHUÈTES **11,00€**

**Insert fruits rouges & biscuit croquant
chocolat blanc praliné**

*Peanut mousse cake, red berry insert, white chocolate
praline crunch biscuit*

CAFÉ GOURMAND **11,00€**

Crème brûlée, moelleux chocolat & choux vanille

Crème brûlée, chocolate cake & vanilla choux pastry

THÉ GOURMAND **12,00€**

Crème brûlée, moelleux chocolat & choux vanille

Crème brûlée, chocolate cake & vanilla choux pastry

CHAMPAGNE GOURMAND (12 cl) **18,00€**

Crème brûlée, moelleux chocolat & choux vanille

Crème brûlée, chocolate cake & vanilla choux pastry

**SUPPLÉMENT
CHANTILLY : +1€**

**EXTRA WHIPPED
CREAM : +1€**

GLACES

ICE CREAMS

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

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

*Choice of flavours: hazelnut, coffee, pistachio, rum-raisin,
vanilla, chocolate, caramel, mint-chocolate, lemon, raspberry,
blackcurrant, passion fruit, strawberry, apple, vine peach*

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 LIÉGOIS OU Caramel LIÉGOIS
OU CHOCOLAT LIÉGOIS** **8,90€**

**3 boules de glace café ou caramel ou chocolat,
coulis & chantilly**

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

BANANA SPLIT **9,90€**

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

*Banana, vanilla, chocolate & strawberry ice cream, chocolate sauce
& whipped cream*

FRAISE MELBA **9,90€**

1 boule vanille, 1 boule fraise, fraises & chantilly

*1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream,
strawberries & whipped cream*

PÊCHE MELBA **9,90€**

**1 boule vanille, 1 boule pêche de vigne, pêche confite
& chantilly**

*1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of vine peach ice cream, candied
peach & whipped cream*

AFFOGATO **8,90€**

2 boules vanille, chantilly & café expresso

2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream & espresso

COUPES ALCOOLISÉES

ALCOHOLIC SUNDAES

TROU NORMAND, 2 boules de glace pomme, Calvados (2 cl) **9,00€**
2 scoops of apple ice cream, Calvados

COLONEL, 2 boules de glace citron, Vodka (2 cl) **9,00€**
2 scoops of lemon ice cream, Vodka

L'ÉMERAUDE, 2 boules de glace menthe-chocolat, Get 27 (2 cl) **9,00€**
2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27 liqueur

L'IRLANDAISE, 2 boules de glace café, Baileys (2 cl) **9,00€**
2 scoops of coffee ice cream, Baileys irish cream

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.