

ŌYAT

~ BRASSERIE MODERNE PANORAMIQUE ~



MENU

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025

PLANCHE À PARTAGER

APPETIZERS TO SHARE

CAMEMBERT RÔTI FAÇON CRÈME BRÛLÉE18,00€

Salade verte, viande des Grisons, pommes
Roasted Camembert, green salad, swiss dried beef (grisons), apples

PLANCHE ÖYAT23,50€

Rillettes de poissons aux algues,
crevettes cocktails, saumon gravlax, crevettes roses
Fish rillettes with seaweed, cocktail shrimp, salmon gravlax,
pink shrimp

NEMS GRISONS ET COMTÉ, sauce truffée18,50€

Viande des Grisons, Comté fondant (5 pièces)
Swiss dried beef (Grisons), Comté cheese, truffle sauce

PLANCHE TERRE ET MER23,50€

Tataki de bœuf, gravlax de saumon
et rillettes de poisson aux algues
Beef Tataki, gravlax salmon and fish rillettes
with seaweed

ENTRÉES

STARTERS

SHRIMP ROLL16,00€

Pain brioché, crevettes roses, avocat,
sauce cocktail
Brioche bread, shrimp, avocado, cocktail sauce

RILLETTES DE POISSONS9,50€

Aux algues et ses toasts
Fish rillettes with seaweed and toast

TOMATE MOZZARELLA12,50€

Mozzarella di Buffalo, tartare de tomates,
pesto basilic et réduction de vinaigre balsamique
Buffalo mozzarella, tomato tartare, basil pesto
and balsamic vinegar reduction

OS À MOELLE GRATINÉ9,50€

Et ses condiments
Marrow bones, condiments

GUACAMOLE AUX ÉPICES12,00€

Œuf parfait et chips de tortilla
spicy guacamole, slow-cooked egg and tortilla chips

TATAKI DE BŒUF AU SOJA ET YUZU12,50€

Émincé de bœuf mi-cuit mariné, salade
Beef tataki with soy and yuzu, salad

SAUMON GRAVLAX13,00€

Et ses condiments, crème citronnée
Gravlax salmon, lemon cream, condiments

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 MAYONNAISE (les 12)14,00€

Plain whelks with mayonnaise (12 pieces)

CREVETTES ROSES (les 12)15,00€

Pink shrimp (12 pieces)

LANGOUSTINES (les 6)20,00€

Langoustines (6 pieces)

ASSIETTE DE NACRE18,00€

3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes
3 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp

MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER36,00€

4 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes,
3 langoustines
4 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp, 3 langoustines

MOULES

MUSSELS

SERVIES
AVEC FRITES
SERVED
WITH FRIES

MOULES MARINIÈRES15,90€

Mussels with white wine & green onions

MOULES À LA CRÈME16,90€

Mussels with fresh cream sauce

MOULES SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE17,90€

Mussels with coco milk & red curry (spicy) sauce

MOULES SAUCE NORMANDE17,90€

Crème, pommes, champignons
Mussels with cream, apples and mushrooms

MOULES SAUCES AUX FROMAGES18,90€

Mussels with cheese sauce

MOULES SAUCE CHLOROPHYLLE D'HERBES ACIDULÉES17,90€

Mussels with tangy herbs chlorophyll sauce

MENU LOULOU ET COCOTTE

KID'S MENU

FILET DE VOLAILLE OU FILET DE POISSON (à la crème, servi avec frites)

+ 2 BOULES DE GLACE OU PETIT CHOU PRALINÉ + 1 SURPRISE

Poultry or fish fillet (in cream sauce, served with fries) + 2 scoops of ice cream or small hazelnut cream puff + 1 surprise

- 10 ANS

12,50€

🍷 Coups de cœur

🍴 Plats signatures

🌶️ Plats épicés

🌿 Plats végétariens

PLATS CÔTÉ MER

SEA SIDE DISHES

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

Homemade fish and chips with tartar sauce

PAVÉ DE THON **19,00€**

Mi-cuit à la plancha, piperade à l'ail et pesto basilic

Grilled tuna steak, garlic piperade and basil pesto

BURGER DE SAUMON, frites **19,00€**

Bun à l'encre de seiche, saumon, salade, tomate, fromage, chlorophylle d'herbes acidulée

Salmon burger : Squid ink bun, salmon fillet, salad, tomato, cheese, tangy herb chlorophyll, fries

GAMBAS GRILLÉES **25,00€**

Risotto aux légumes, sauce curry rouge et lait de coco

Grilled prawns, vegetable risotto with red curry sauce and coconut milk

FILET DE BAR **24,00€**

Grillé sur sa peau, chlorophylle d'herbes acidulée, purée de pomme de terre maison

Grilled sea bass fillet, tangy herbs chlorophyll sauce, homemade mashed potatoes

CHOUCROUTE DE LA MER **28,90€**

Cabillaud, haddock, saumon, moules, langoustine, chou, pomme de terre et crème au beurre blanc

Seafood sauerkraut : cod, haddock, salmon, mussels, 1 langoustine, cabbage, potatoe, 'beurre blanc' sauce

LES SALADES

SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD **17,00€**

Cœur de laitue, samossa de chèvre chaud, vinaigrette au miel, cerneaux de noix, tomates, viande des Grisons

Lettuce, warm goat cheese samosa, honey vinaigrette, walnut, cherry tomatoes, Grisons meat

SALADE ÔYAT **18,00€**

Cœur de laitue, saumon gravlax, crevettes, feta, avocat, tomate et œuf de poisson

Lettuce, salmon gravlax, shrimp, feta, avocado, tomato, fish roe

PLATS CÔTÉ TERRE

MEAT DISHES

ANDOUILLETTE '5A' **19,00€**

Purée maison, jus corsé

Andouillette Sausage, mashed potatoes, full-bodied juice

SUPRÊME DE VOLAILLE **20,00€**

Basse température, sauce normande

et pomme de terre grenaille

Low temperature chicken supreme, Normandy sauce and baby potatoes

BURGER DE BŒUF, frites **19,00€**

Bun brioché, steak haché façon bouchère,

confit d'oignon, salade, tomate, cornichon et Comté

Brioche bun, butcher-style minced steak, onion confit, salad, tomato, pickle and Comté cheese

FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, frites **26,00€**

Sauce au choix : jus corsé ou sauce fromagère

Normandy beef fillet, french fries

Sauce of your choice : full-bodied juice or cheese sauce

TARTARE, coupé au couteau **19,00€**

Oignons, câpres, cornichons, frites

Beef tartare, onions, capers, pickles, tartar sauce

TARTARE À L'ITALIENNE, coupé au couteau **20,00€**

Câpres, parmesan, tomates confites, frites

Beef tartare, capers, parmesan, candied tomatoes

TARTARE DE BOEUF IODÉ AUX ALGUES **21,00€**

Oignons, algues : Kombu, Dulse, Nori, frites

Onions, seaweed: Kombu, Dulse, Nori, fries

PLATS CÔTÉ JARDIN

VEGAN DISHES

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

Seasonal vegetables risotto

BURGER VÉGÉTARIEN **18,50€**

Bun brioché, galette de légumes, salade, tomate, cornichon et Comté

Brioche bun, vegetable patty, salad, tomatoes, pickles & Comté

FORMULE ÔYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

24,90 €

1 BOISSON AU CHOIX :

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

OU SIROP À L'EAU (20 CL)

ANDOUILLETTE '5A' & PURÉE, JUS CORSÉ

OU FISH & CHIPS

OU MOULES MARINIÈRES & FRITES

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

OU CRÈME BRULÉE

MENU COLLEVILLAIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00 €

RILLETTES DE POISSONS AUX ALGUES

OU OS À MOELLE GRATINÉ

OU SAUMON GRAVLAX

PAVÉ DE THON MI-CUIT À LA PLANCHA

OU SUPRÊME DE VOLAILLE

OU MOULES AU CHOIX & FRITES

TARTE TATIN

OU BRIOCHE PERDUE

OU CHOUX CRAQUELIN PRALINÉ NOISETTE

FROMAGES

CHEESES

TRIO DE FROMAGES NORMANDS & SALADE VERTE 10,90€

Three Normandy cheeses platter & salad

DESSERTS

DESSERTS

FAIT MAISON!
HOMEMADE!

CRÈME BRÛLÉE 8,00€

Crème brûlée

TIRAMISU CAFÉ 8,00€

Coffee tiramisu

BRIOCHE PERDUE 9,00€

Glace vanille, chantilly, caramel au beurre salé

Brioche french toast, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel

CHOUX CRAQUELIN 9,00€

Praliné noisette façon profiteroles

Cream puffs with crispy sugar crust, hazelnut praline profiterole style

MOUSSE AU CHOCOLAT 8,00€

Chocolate mousse

TARTE TATIN 9,00€

Aux pommes et glace vanille

Apple Tarte Tatin » with vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND 9,90€

Mignardises de mousse au chocolat, crème brûlée et chou praliné

Coffee with chocolate mousse, crème brûlée and hazelnut cream puff

THÉ GOURMAND 10,90€

Mignardises de mousse au chocolat, crème brûlée et chou praliné

Tea with chocolate mousse, crème brûlée and hazelnut cream puff

GLACES

ICE CREAMS

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

1 BOULE DE GLACE 3,00€

2 BOULES DE GLACE 5,00€

3 BOULES DE GLACE 7,00€

Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel,

café, fraise, fruits rouges, citron, passion, pomme

1, 2 or 3 scoops of ice cream - flavours of your choice: vanilla,

chocolate, caramel, coffee, strawberry, red fruits,

lemon, passion fruit, apple

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 CARMEL

OU CHOCOLAT LIÉGOIS 8,90€

3 boules de glace café ou caramel ou chocolat,

coulis et chantilly

Coffee, caramel or chocolate scoops, coulis 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 fruit, vanilla, chocolate & strawberry scoops,

chocolate sauce, whipped cream

AFFOGATO 8,90€

2 boules de glace vanille, chantilly, café expresso

2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, coffee

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€

Mignardises de mousse au chocolat, crème brûlée et chou praliné

Champagne with chocolate mousse, crème brûlée and hazelnut cream puff

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.