

BRASSERIE
MODERNE
PANORAMIQUE

ŌYAT

17 BD MARITIME
COLLEVILLE-
MONTGOMERY

MENU AUTOMNE-HIVER 2024

OUVERT 7J/7J

RESTAURANT
BRASSERIE

MOULES-FRITES
FRUITS DE MER

POISSONS
VIANDES

Un lieu unique face à la mer

COLLEVILLE- MONTGOMERY



agence-bcom.fr

TAPAS & ENTRÉES

/APPETIZERS & STARTERS

À PARTAGER
OU PAS!
TO SHARE - OR NOT!

CAMEMBERT RÔTI FAÇON CRÈME BRULÉE Salade verte, viande des grisons, pommes <i>Roasted Camembert with green salad, grisons meat, apples</i>	14,90€	RILLETTES DE SAUMON <i>Salmon rillettes</i>	8,90€
NEMS GRISON/COMTÉ Viande de grison, Comté fondant (5 pièces) <i>Swiss dried beef (grisons), Comté cheese</i>	18,90€	TERRINE DU MOMENT & CONFIT D'OIGNON <i>Terrine of the moment and onion confit</i>	10,90€
PLANCHE ÔYAT Rillettes de saumon, saumon gravelax, crevettes cocktails et crevettes roses <i>Salmon rillettes, gravlax salmon, cocktail & pink shrimp</i>	22,90€	RAVIOLES DE CABILLAUD & HADDOCK 🍲 Ravioles maison fourrées de poissons, sauce curry rouge <i>Homemade ravioli stuffed with cod and haddock, red curry sauce</i>	12,90€
SHRIMP ROLL 🍷 Pain brioché, crevettes roses, avocat, sauce cocktail <i>Brioche bread, shrimp, avocado, cocktail sauce</i>	15,90€	SAUMON GRAVELAX Et ses condiments, crème montée <i>Gravlax salmon, whipped cream, condiments</i>	12,90€
CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES Houmous, amandes torréfiées <i>Roasted cauliflower with spices, hummus, roasted almonds</i>	9,90€	VELOUTÉ DE SAINT-JACQUES 🍷 <i>Scallop's velvety soup</i>	11,90€
OS À MOELLE GRATINÉ Et ses condiments <i>Marrow bones, condiments</i>	8,90€	CRABE À L'AIL NOIR 🍷 Guacamole & son croquant de sarrasin <i>Crab with black garlic, guacamole, crispy buckwheat</i>	12,90€
		FOIE GRAS MAISON DU MOMENT Foie Gras français, confit d'oignon, brioche <i>Homemade foie gras of the moment, onion confit, brioche</i>	17,90€
		ESCARGOTS DE NORMANDIE , 12 pièces <i>Normandy snails, 12 pieces</i>	18,90€

SALADE /SALAD

SALADE CAESAR Cœur de laitue, poulet croustillant, tomate, copeaux de Parmesan, œuf parfait <i>Caesar salad : lettuce, breaded chicken, tomato, Parmesan cheese, runny egg</i>	17,90€
---	---------------

FRUITS DE MER

/SEA FOOD

HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE (les 6) <i>No. 3 oysters from Normandie (6 pieces)</i>	15,00€
HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE (les 12) <i>No. 3 oysters from Normandie (12 pieces)</i>	28,00€
BULOTS NATURES (les 12) <i>Plain whelks (12 pieces)</i>	14,00€
CREVETTES ROSES (les 12) <i>Pink shrimp (12 pieces)</i>	15,00€
LANGOUSTINES (les 6) <i>Langoustines (6 pieces)</i>	20,00€
ASSIETTE DE NACRE 3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses <i>3 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp</i>	18,00€
MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER 3 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, 6 langoustines <i>3 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp, 6 langoustines</i>	36,00€

MOULES

/MUSSELS

MOULES MARINIÈRES <i>Mussels with white wine & green onions</i>	15,90€
MOULES SAUCE POULETTE Crème & champignons de Paris <i>Mussels with creamy white wine sauce, mushrooms</i>	17,90€
MOULES À LA CRÈME <i>Mussels with fresh cream sauce</i>	16,90€
MOULES SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE 🍲 <i>Mussels with coco milk & red curry (spicy) sauce</i>	17,90€
MOULES SAUCE AUX FROMAGES NORMANDS <i>Mussels with Normandy cheeses sauce</i>	18,90€

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
+ 1 SURPRISE

- 10 ANS **11,90€**

🍷 Coups de cœur

🍷 Plats signatures

🍲 Plats épicés

🌱 Plats végétariens

LA POISSONNERIE

/FISH & SEAFOOD DISHES

ROUGET, RIZ NOIR VÉNÉRÉ 15,90€

Tomates séchées, poivrons rouges
Red mullet, black rice, dried tomatoes, red peppers

FISH AND CHIPS MAISON 17,90€

Frites, sauce tartare
Homemade fish and chips, fries and tartar sauce

PAVÉ DE SAUMON 17,90€

Risotto aux légumes, sauce aux herbes
Salmon fillet, vegetable risotto and herb sauce

BURGER DE SAUMON AU CHÈVRE, frites 18,90€

Bun vert, saumon, chèvre, sauce aux herbes
Salmon burger with goat cheese : Green bun, salmon, goat cheese, herb sauce

GAMBAS, FONDUE DE POIREAU 21,90€

Sauce Calvados et citron, purée maison
Prawns with leek fondue, Calvados and lemon sauce, homemade mashed potatoes

FILET DE BAR GRILLÉ 23,90€

Purée maison, sauce curry rouge
Grilled sea bass fillet, homemade mashed potatoes, red curry sauce

CHOUCRUTE 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

SAINT-JACQUES DU MOMENT 25,90€

Scallops of the moment

CROQUE HOMARD, frites 28,90€

Pain brioché, éclats de homard, béchamel, fromage
Grilled lobster sandwich, french fries

SOLE MEUNIÈRE selon arrivage

Purée maison
Flour coated filet of sole, homemade mashed potatoes (Depending on arrival)

LA BOUCHERIE

/MEAT DISHES

ANDOUILLETTE '5A' 18,90€

Purée maison, jus corsé
Andouillette Sausage, mashed potatoes, full-bodied juice

SUPRÈME DE VOLAILLE 19,90€

Servi en cocotte, sauce poulette, pommes de terre
Chicken supreme served in a casserole, creamy white wine sauce, potatoes

TRIPPE À LA MODE CAEN, frites 20,90€

« Caen-style » tripe, french fries

PLUMA DE PORC, confit de figues, frites 28,90€

Pork pluma, fig confit, french fries

BURGER DE BŒUF, frites 17,90€

Bun brioché, steak haché façon bouchère, confit d'oignon, sauce fromages normands, tomates, cornichon
Beef burger : brioche bun, knife-minced beef, onion confit cheese sauce, tomatoes, pickle, french fries

CŒUR DE RIS DE VEAU, servi en médaillon 28,90€

Ris de veau français sauce boudin noir, purée maison
Heart of sweetbreads, black pudding sauce homemade mashed potatoes

FILET DE BŒUF NORMAND, frites 25,90€

Sauce au choix : jus corsé ou sauce fromagère
Normandy beef fillet, french fries Sauce of your choice : full-bodied juice or cheese sauce

LE JARDIN

/VEGAN DISHES

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 15,90€

Seasonal vegetables risotto

BURGER VÉGÉTARIEN, frites 17,90€

Bun vert, galette végétarienne, sauce curry rouge
Green bun, vegetarian patty, red curry sauce, french fries

FORMULE ÔYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

23,90 €

1 BOISSON AU CHOIX :
VERRE DE BIÈRE OU CIDRE (12,5CL)
OU SIROP À L'EAU (20CL)

ANDOUILLETTE '5A' & PURÉE JUS CORSÉ
OU FISH & CHIPS
OU MOULES MARINIÈRES & FRITES

MOUSSE AU CHOCOLAT
OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
OU BRIOCHE PERDUE

MENU COLLEVILLAIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34,90 €

RILLETTES DE SAUMON
OU TERRINE DU MOMENT & CONFIT D'OIGNON
OU CHOUX FLEUR RÔTI AUX ÉPICES, HOUMOUS

PAVÉ DE SAUMON SAUCE AUX HERBES, RISOTTO
OU SUPRÈME DE VOLAILLE & FRITES
OU MOULES AU CHOIX & FRITES

RIZ AU LAIT AU CARAMEL & RIZ SOUFFLÉ
OU PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES
OU CHOUX NORMANDS

FROMAGES / CHEESES

TRIO DE FROMAGES NORMANDS & SALADE VERTE

Three Normandy cheeses platter & salad

10,90€

DESSERTS

/DESSERTS

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 10,90€

Glace vanille, Chantilly

Chocolate fondant with a molten center, vanilla ice cream, whipped cream

RIZ AU LAIT AU CARAMEL BEURRE SALÉ & RIZ SOUFFLÉ 9,90€

Rice pudding with salted butter caramel and puffed rice

MILLE-FEUILLE AUX POP-CORNS 11,90€

Ganache pop-corns

Popcorn Mille-Feuille

BRIOCHE PERDUE 8,90€

Pommes pochées, caramel au beurre salé

Brioche french toast, poached apple, salted butter caramel

CHOUX NORMANDS 9,90€

Choux garnis glace vanille et pommes pochées, chantilly

Cabbage garnished with vanilla ice cream and poached apple, whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,90€

Chocolate mousse

TARTE AUX POMMES 7,90€

Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

Apple pie, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES 9,90€

Meringue, fruits exotiques, glace passion

Meringue, exotic fruits, passion fruit ice cream

THÉ OU CAFÉ GOURMAND 9,90€

Riz au lait, mousse au chocolat, tarte aux pommes

Tea or coffee with rice pudding, chocolate mousse, apple pie

GLACES

/ICE CREAMS

2 BOULES DE GLACE 3,90€

3 BOULES DE GLACE 5,50€

Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, framboise, fraise, citron, passion

2 or 3 scoops of ice cream - choice of flavours: vanilla, caramel, chocolate, 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, 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

AFFOGATO 8,90€

2 boules de glace vanille, chantilly, café expresso

2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, coffee

SUPPLÉMENT CHANTILLY +1,00€

Extra whipped cream

DESSERTS ALCOOLISÉS / ALCOHOLIC DESSERTS

TROU NORMAND 7,90 €

2 boules de glace pomme, Calvados (2 cl)

2 scoops of apple ice cream, Calvados

COLONEL 7,90 €

2 boules de glace citron, Vodka (2 cl)

2 scoops of lemon ice cream, Vodka

CHAMPAGNE GOURMAND 17,90€

Riz au lait, mousse au chocolat, tarte fine aux pommes

Champagne with rice pudding, chocolate mousse, apple pie

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.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.