

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





# TAPAS & ENTRÉES

/APPETIZERS & STARTERS

À PARTAGER  
OU PAS!  
TO SHARE - OR NOT!

<b>CAMEMBERT RÔTI</b> <b>FAÇON CRÈME BRULÉE</b> Salade verte, viande des grisons, pommes <i>Roasted Camembert with green salad, grisons meat, apples</i>	<b>14,90€</b>	<b>NEMS GRISON/COMTÉ</b> Viande de grison, Comté fondant (5 pièces) <i>Swiss dried beef (grisons), Comté cheese</i>	<b>18,90€</b>
<b>PLANCHE ÖYAT</b> Rillettes de saumon, saumon gravlax, crevettes cocktails et crevettes roses <i>Salmon rillettes, gravlax salmon, cocktail &amp; pink shrimp</i>	<b>22,90€</b>	<b>OS À MOELLE GRATINÉ</b> Et ses condiments <i>Marrow bones, condiments</i>	<b>8,90€</b>
<b>SHRIMP ROLL</b> 🍷 Pain brioché, crevettes roses, avocat, sauce cocktail <i>Brioche bread, shrimp, avocado, cocktail sauce</i>	<b>15,90€</b>	<b>CRABE À L'AIL NOIR</b> 🍷 Guacamole <i>Crab with black garlic, guacamole</i>	<b>12,90€</b>
<b>RILLETTES DE SAUMON</b> <i>Salmon rillettes</i>	<b>8,90€</b>	<b>FOIE GRAS MAISON DU MOMENT</b> Foie Gras français, confit d'oignon, brioche <i>Homemade foie gras of the moment, onion confit, brioche</i>	<b>17,90€</b>
<b>ESCARGOTS DE NORMANDIE</b> , 12 pièces <i>Normandy snails, 12 pieces</i>	<b>18,90€</b>	<b>SAUMON GRAVLAX</b> Et ses condiments, crème montée <i>Gravlax salmon, whipped cream, condiments</i>	<b>12,90€</b>

## FRUITS DE MER

/SEA FOOD

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

## MOULES

/MUSSELS

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

## MENU ENFANTS /KID'S MENU

**MINI-MOULES OU POULET PANÉ (servi avec frites)**  
**+ 1 BOULE DE GLACE + 1 SURPRISE**

- 10 ANS

**8,90€**

🍷 Coups de cœur

🍷 Plats signatures

🍷 Plats épicés

🍷 Plats végétariens



## LA POISSONNERIE

/FISH & SEAFOOD DISHES

### FISH AND CHIPS MAISON 17,90€

Frites, sauce tartare

Homemade fish and chips, fries and tartar sauce

### PAVÉ DE SAUMON 17,90€

Sauce oseille, légumes

Salmon fillet, vegetable risotto and sorrel sauce

### BURGER DE SAUMON 18,90€

Bun vert, saumon, sauce oseille, frites

Salmon burger with goat cheese : Green bun, salmon, goat cheese, sorrel sauce

### GAMBAS, SAUCE CURRY ROUGE 21,90€

Risotto

Prawns with leek fondue, red curry sauce, risotto

### 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

### SOLE MEUNIÈRE selon arrivage

Purée maison

Flour coated fillet 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

### CHOU FARCI, Jus corsé 17,90€

Stuffed cabbage, full-bodied juice

### 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, jus corsé, purée maison

Heart of sweetbreads, full-bodied juice, homemade mashed potatoes

### FILET DE BOEUF 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

## 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 OS À MOELLE GRATINÉ

OU SAUMON GRAVLAX

PAVÉ DE SAUMON SAUCE OSEILLE

OU SUPRÈME DE VOLAILLE

OU MOULES AU CHOIX & FRITES

RIZ AU LAIT AU CAMEL

OU CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

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 CAMEL BEURRE SALÉ 9,90€

Rice pudding with salted butter caramel

### BRIOCHE PERDUE 8,90€

Glace vanille, chantilly, caramel au beurre salé

Brioche french toast, vanilla ice cream, whipped cream,  
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

### CAFÉ GOURMAND 9,90€

Riz au lait, mousse au chocolat, tarte aux pommes

Coffee with rice pudding, chocolate mousse, apple pie

### THÉ GOURMAND 9,90€

Riz au lait, mousse au chocolat, tarte aux pommes

Tea 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

### AFFOGATO 8,90€

2 boules de glace vanille, chantilly, café expresso

2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, coffee

### SUPLÉMENT 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.