

MENU

ŌYAT

~ BRASSERIE MODERNE PANORAMIQUE ~

TAPAS & ENTRÉES

APPETIZERS & STARTERS

À PARTAGER OU PAS!
TO SHARE - OR NOT!

CAMEMBERT RÔTI
FAÇON CRÈME BRULÉE 14,90€
Salade verte, viande des Grisons, pommes
Roasted Camembert, green salad, swiss dried beef (grisons), apples

PLANCHE ÖYAT 22,90€
Rillettes de saumon, saumon gravlax,
crevettes cocktails et crevettes roses
Salmon rillettes, gravlax salmon, cocktail & pink shrimp

SHRIMP ROLL 15,90€
Pain brioché, crevettes roses, avocat,
sauce cocktail
Brioche bread, shrimp, avocado, cocktail sauce

RILLETTES DE SAUMON 8,90€
Salmon rillettes

ESCARGOTS DE NORMANDIE, 12 pièces 18,90€
Normandy snails, 12 pieces

NEMS GRISON/COMTÉ 18,90€
Viande des Grisons, Comté fondant (5 pièces)
Swiss dried beef (grisons), Comté cheese

OS À MOELLE GRATINÉ 8,90€
Et ses condiments
Marrow bones, condiments

CRABE À L'AIL NOIR 12,90€
Guacamole
Crab with black garlic, guacamole

FOIE GRAS MAISON DU MOMENT 17,90€
Foie Gras français, confit d'oignon, brioche
Homemade foie gras of the moment, onion confit, brioche

SAUMON GRAVLAX 12,90€
Et ses condiments, crème montée
Gravlax salmon, whipped 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 NATURES (les 12) 14,00€
Plain whelks (12 pieces)

CREVETTES ROSES (les 12) 15,00€
Pink shrimp (12 pieces)

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

ASSIETTE DE NACRE 18,00€
3 huîtres, 6 bulots et 6 crevettes roses
3 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp

MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER 36,00€
3 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses,
6 langoustines
3 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp, 6 langoustines

MOULES

MUSSELS

MOULES MARINIÈRES 15,90€
Mussels with white wine & green onions

MOULES SAUCE POULETTE 17,90€
Crème & champignons de Paris
Mussels with creamy white wine sauce, mushrooms

MOULES À LA CRÈME 16,90€
Mussels with fresh cream sauce

MOULES SAUCE OSEILLE 17,90€
Mussels with sorrel sauce

MOULES SAUCE LAIT DE COCO
ET CURRY ROUGE 17,90€
Mussels with coco milk & red curry (spicy) sauce

MOULES SAUCE AUX FROMAGES
NORMANDS 18,90€
Mussels with Normandy cheeses sauce

MENU ENFANTS

KID'S MENU

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

Baby mussels or breaded chicken (served with fries) + 1 scoop of ice cream + 1 surprise

- 10 ANS

8,90€

🍷 Coups de cœur

🍴 Plats signatures

🌶️ Plats épicés

🌿 Plats végétariens

PLATS CÔTÉ MER

SEA SIDE DISHES

FISH AND CHIPS MAISON **17,90€**
Frites, sauce tartare

Homemade fish and chips with tartar sauce

PAVÉ DE SAUMON **17,90€**
Sauce oseille, légumes

Salmon fillet, vegetables with sorrel sauce

BURGER DE SAUMON **18,90€**
Bun vert, saumon, sauce oseille, frites

Salmon burger : Green bun, salmon fillet, sorrel sauce, served with fries

GAMBAS, SAUCE CURRY ROUGE 🍷 **21,90€**
Risotto

Prawns, risotto, red curry sauce,

FILET DE BAR GRILLÉ 🍷 **23,90€**
Purée maison, sauce curry rouge

Grilled sea bass fillet, homemade mashed potatoes, red curry sauce

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

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)

PLATS CÔTÉ TERRE

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 cheeses 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

PLATS CÔTÉ JARDIN

VEGAN DISHES

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 🌱 **15,90€**

Seasonal vegetables risotto

FORMULE ŒYAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

23,90 €

1 BOISSON AU CHOIX :

VERRE DE BIÈRE 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 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 CARAMEL

OU CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

OU CHOUX NORMANDS

🍷 Coups de cœur

🍷 Plats signatures

🍷 Plats épicés

🌱 Plats végétariens

FROMAGES

CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS & SALADE VERTE 10,90€

Three Normandy cheeses platter & salad

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

Vanilla ice cream puffs with poached apples
and 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

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.