



LE BISTROT DE L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

LA CARTE DES METS

WWW.DOMAINEDEBARBOSSI.FR

WWW.DOMAINEDEBARBOSSI.FR

Selon le décret entré en vigueur le 17 juillet 2014, les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Au Bistrot de L'Oasis, tous nos plats sont « faits maison ».

Origine d'élevage et d'abattage de nos viandes : Boeuf: France, Canard: France, Volaille: France, Porc: France, Agneau: France.

« Prix TTC service compris ».



LES ENTREES DU BISTROT

Variation d'arancini à la Sicilienne 16,00 € (6 pièces)

Boulettes de riz panées farcies
(Haché de bœuf sauce tomate/safran-petit pois)

Brandacujun 18,00 €

Brandade de morue typique de la région de Ligurie en Italie,
pommes de terre et olives noires

Tartare de bœuf coupé au couteau 120gr 18,00 € & 180gr 26,00 €

Assaisonné par nos soins

Fritto Misto 21,00 €

Sélection de poissons du marché et crustacés, sauce tartare maison

Terrine de foie gras maison 26,00 €

Pain brioché et chutney de fruit de saison

Selon le décret entré en vigueur le 17 juillet 2014, les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Au Bistrot de L'Oasis, tous nos plats sont « faits maison ».

Origine d'élevage et d'abattage de nos viandes : Bœuf: France, Canard: France, Volaille: France, Porc: France, Agneau: France.

« Prix TTC service compris ».



LES PLATS DU BISTROT



Crème de courge butternut 13,00 €

Graines et huile de graines de courge



Risotto au safran classique 22,00 €

Riz «Acquarello», premier riz Carnaroli vieilli, safran et parmesan



Gnocchi Taleggio et truffe 24,00 €

Gnocchi de pommes de terre maison, sauce au Taleggio et truffe noire

Tête de veau 22,00 €

Sauce Gribiche

Burger XXL 28,00 €

Viande de boeuf française (240gr), comté, salade, tomate, oignon caramélisé, sauce barbecue et frites maison

Filet de boeuf 32,00 €

Viande de boeuf française grillée (200gr)

Souris d'agneau 34,00 €

Cuite à basse température et son jus de cuisson

LES PLATS ENFANT

Pâtes à la sauce tomate 12,00 €

Fish and chips maison, sauce tartare 16,00 €





LES PLATS DU BISTROT

Filet de poisson du marché 28,00 €
(200gr selon l'arrivage du poissonnier)

Grillades de la mer 29,00 €
Sélection selon l'arrivage du poissonnier

Authentique Bouillabaisse 32,00 € (par personne)
Pommes de terre au safran, rouille maison
Pour deux personnes

Loup de Mer en croûte 44,00 € (Prix par personne)
Farci aux épinards et crustacés, légumes, sauce hollandaise
Pour deux personnes de 1 kg à 1,2 kg selon la pêche

Uniquement sur commande - 24h à l'avance



LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 5,00 €
Pommes de terre sautées 6,00 €
Légumes du jour 7,00 €
Frites maison 8,00 €
Épinards sautés 8,00 €
Cassolette de Champignons 11,00 €



LES DESSERTS DU BISTROT

Assiette de fromages 14,00 €

Trilogie du marché, compotée de fruit et miel

Tiramisu maison traditionnel 12,00 €

Tiramisu classique avec biscuit Amaretto

Poire confite 12,00 €

Mousse à la ricotta et chocolat

Tartelette aux fruits de saison maison 13,00 €

Glaces et sorbets 9,00 € (3 boules)

Fabrication artisanale de chez "Cascade Des Glaces"

Mandelieu-La-Napoule