



## LE BISTROT

de

*L'Oasis*

C'était en 2009. Stéphane Raimbault ouvrait le Bistrot homonyme à « L'Etage » du restaurant étoilé.

Il est né d'une envie de mettre L'Oasis à la portée de tous, grâce à ses plats canailles à prix raisonnables qui lui valent un BIB Gourmand dès 2011.

Pour célébrer l'heureuse alliance entre le Domaine de Barbossi et L'Oasis, le Bistrot a pris ses quartiers au sein de l'Ermitage de L'Oasis, se dotant d'une salle à manger cossue et confortable ainsi que d'une jolie terrasse aux allures de guinguette, sur la rivière, vue golf et mer. C'est aussi par bateau que nos hôtes pourront s'amarrer au Bistrot ou encore profiter d'une soirée en tête à tête au bord de la piscine, à la lueur des lanternes.

Bienvenue chez nous : c'est avec plaisir que nous vous proposons une cuisine bourgeoise, dans la pure tradition de notre maison, une cuisine authentique et vraie, exaltée par le savoir-faire et la passion qui animent nos fidèles équipes.

Aussi, c'est avec la même ferveur que nous vous attendons, à deux pas d'ici, au coin de la rue où L'Oasis joue une partition gastronomique, aux notes à la fois asiatiques et méditerranéennes, en battant la belle mesure de notre grande cuisine française.... Sans oublier de fredonner la gourmande harmonie de La Boutique de l'Oasis, où viennoiseries, pains spéciaux, chocolats, gâteaux et entremets chantent le talent de la maison toute entière !

**Les Chefs, Stéphane, Antoine, François Raimbault,  
Patrice Lafon et toute l'équipe de Bistrot de L'Oasis  
Vous souhaitent la Bienvenue ainsi qu'un Excellent Appétit**

## ENTRÉES

**SOUPE DE POISSONS FORVILLE** 12 €

**TARTARE DE THON NIPPON, CHOU CHINOIS**  
13 €

**HUÎTRES SPÉCIALES PAPILLON SUR GLACE**  
12 € / 21 €  
6 pcs. / 12 pcs.

**SALADE DE HARENG A LA RUSSE** 12 €

**ESCARGOTS EN POT AUX CROÛTONS**  
13 € / 19 €  
7 pcs. / 12 pcs.

**PERSILLE DE CANARD AUX LENTILLES** 12 €

**PATE EN CROUTE** 14 €

**FOIE GRAS EN BRIOCHE, CHUTNEY D'ANANAS**  
16 €

**MENU  
BIB-Gourmand  
32 €**

**PERSILLE DE CANARD AUX LENTILLES**

**OU**

**SOUPE DE POISSON FORVILLE**

**\* \* \***

**ESCALOPE DE SAUMON  
A L'EMBEURREE DE CHOUX ET LARDONS**

**OU**

**FRICASSEE DE VOLAILLE, VALLEE D'AUGE**

**\* \* \***

**CRÈME BRULÉE**

**OU**

**BABA AU RHUM, CRÈME ANGLAISE**

La Formule BiB-Gourmand  
doit être choisie dans son intégralité à la prise de commande.

The Bib Gourmand special must be chosen in full at time of order.

**MENU  
BISTROT  
49€**

**FOIE GRAS EN BRIOCHE,  
CHUTNEY D'ANANAS**

**\* \* \***

**BOURRIDE DE LOUP ET MOULES AU SAFRAN**

**\* \* \***

**FILET DE BŒUF POELE  
SAUCE POIVRE, ROQUEFORT OU PERIGUEUX**

**\* \* \***

**ECLAIR CHOCOLAT TONKA**

**MENU  
ENFANT  
15 €**

**PAVE DE SAUMON, Pâtes, Riz ou Légumes**

**OU**

**STEACK HACHÉ DE BŒUF, Pâtes, Riz ou Frites**

**\* \* \***

**CRÈME BRULÉE**

**OU**

**COUPE DE SORBET ET GLACE**

## POISSONS

ESCALOPE DE SAUMON  
A L'EMBEURREE DE CHOUX ET LARDONS 16 €

FILET DE LOUP À L'ORIENTALE,  
SAUCE CHERMOULA 20 €

PAVE DE CABILLAUD AU VIN ROUGE 20 €

BOURRIDE DE LOUP ET MOULES AU SAFRAN 24 €

BOUILLABAISSE DE ST. PIERRE NAPOULOISE 32 €

LINGUINE HOMARDINE 22 €

## VIANDES

FRICASSEE DE VOLAILLE, VALLEE D'AUGE 16 €

TETE DE VEAU GRIBICHE 19 €

CARI DE LAPIN AUX CREVETTES 22 €

DAUBE DE JOUE DE BŒUF À LA PROVENCALE 20 €

FILET DE BŒUF AU POIVRE ou ROQUEFORT 26 €

FILET DE BŒUF À LA ROSSINI 34 €

ENTRECÔTE SIMMENTAL, BÉARNAISE 29 €

LINGUINE AUX TRUFFES D'AUTOMNE 24 €  
V.

## DESSERTS

CRÈME BRULÉE 8 €

BABA AU RHUM 8 €

TARTE « BOURDALOU » 11 €

MILLE-FEUILLE VANILLE 10 €

ECLAIR CHOCOLAT TONKA 9 €

CRÊPE SOUFFLÉE AU GRAND MARNIER 13 €

CAFÉ MIGNARDISES 9 €



## BOISSONS CHAUDES

Café, Moka, thé	3€
Double café	5€
Cappuccino	5€

« FAIT MAISON », PRIX NETS, TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

*«Il arrive hélas que certains mets nous manquent,  
nous vous prions de bien vouloir nous en excuser et vous remercions de votre compréhension»*

***Le Registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats  
est disponible à la Réception.***