

MENU
BIB-Gourmand
32 €

TARTARE DE THON NIPPON, CHOU CHINOIS
JAPANESE TUNA TARTARE, CHINESE CABBAGE

OU

PRESSÉ D'UNE PAËLLA FROIDE, RIZ EN SALADE
TERRINE OF COLD PAËLLA, RICE SALAD

* * *

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'AMÉRICAINNE
GRILLED SALMON, AMERICAN-STYLE SAUCE

OU

BARBECUE DE HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE
UPPER-LEG OF POULTRY, BBQ-STYLE

* * *

CRÈME BRULÉE AUX FRUITS ROUGES
RED BERRY CRÈME BRÛLÉE

OU

BABA AU RHUM, CRÈME ANGLAISE
RUM BABA, CUSTARD

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.

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE DE POISSONS FORVILLE 14 €
FORVILLE ROCK FISH SOUP

ESCARGOTS EN POT AUX CROÛTONS 13 € / 19 €
SNAILS COOKED IN POT WITH CROUTONS 7 pcs./ 12 pcs.

PÂTES

LINGUINE AUX TRUFFES D'ÉTÉ 14 € / 21 €
LINGUINE WITH SUMMER TRUFFLES Ho. / Plat

LINGUINE HOMARDINE 15 € / 22 €
LINGUINE LOBSTER-SAUCE Ho. / Plat

MENU ENFANT
Kid's Menu
22 €

FILET DE LOUP, Pâtes, Riz ou Légumes
FILLET OF SEA BASS SERVED WITH PASTA,
RICE OR VEGETABLES

OU

STEACK HACHÉ DE BŒUF, Pâtes, Riz ou Frites
BEEF BURGER SERVED WITH PASTA,
RICE, VEGETABLES OR FRENCH FRIES

* * *

CRÈME BRULÉE AUX FRUITS ROUGES
RED BERRIES CRÈME BRÛLÉE

OU

COUPE DE SORBET ET GLACE
CHOICE OF ICE CREAM AND SORBET

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'AMÉRICAIN 16 €
GRILLED SALMON, AMERICAN-STYLE SAUCE

AILE DE RAIE GRENOBLOISE AUX AMANDES 18 €
SKATE-FISH WITH ALMONDS « GRENOBLOISE » SAUCE

**FILET DE LOUP À L'ORIENTALE,
SAUCE CHERMOULA** 20 €
FILLET OF SEA BASS, ORIENTAL-STYLE CHERMOULA SAUCE

BOURRIDE DE LOUP ET MOULES AU SAFRAN 24 €
TRADITIONAL SAFFRON BOURRIDE OF SEA BASS
AND MUSSELS

BOUILLABAISSE DE ST. PIERRE NAPOULOISE 32 €
LA NAPOULE JOHN DORY BOUILLABAISSE

MOQUECA DE JOUE DE LOTTE ET GAMBAS 29 €
« MOQUECA » OF MONKFISH CHEEKS AND PRAWNS

VIANDES

BARBECUE DE HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE 16 €
UPPER-LEG OF POULTRY, BBQ-STYLE

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 19 €
TARTARE OF CHAROLAIS BEEF « AU COUTEAU »

TAJINE DE JOUE DE VEAU ET GAMBAS 24 €
TAJINE OF VEAL CHEEKS AND PRAWNS

CURRY D'ÉPAULE D'AGNEAU MADRAS 20 €
MADRAS CURRY OF LAMB SHOULDER

DAUBE DE JOUE DE BŒUF À LA PROVENCALE 20 €
PROVENÇAL BEEF CHEEK STEW

FILET DE BŒUF AU POIVRE 26 €
FILLET OF BEEF, PEPPER SAUCE

FILET DE BŒUF À LA ROSSINI 34 €
FILLET OF BEEF, PAN FRIED FOIE GRAS
AND TRUFFLE SAUCE

ENTRECÔTE SIMMENTAL, BÉARNAISE 29 €
SIMMENTAL RIBEYE, BÉARNAISE

ENTRÉES

TARTARE DE THON NIPPON, CHOU CHINOIS

JAPANESE TUNA TARTARE, CHINESE CABBAGE 10 € / 16 €
Ho. / Plat

PRESSÉ D'UNE PAËLLA FROIDE, RIZ EN SALADE

TERRINE OF COLD PAËLLA, RICE SALAD 12 €

HUÎTRES SPÉCIALES PAPILLON SUR GLACE

SPECIALES PAPILLON OYSTERS SERVED ON ICE 12 € / 21 €
6 pcs./ 12 pcs.

SALADE NIÇOISE DU MARCHÉ

THE MARKET'S NICOISE SALAD 14 € / 20 €
Ho. / Plat

TERRINE DE CREVETTES SAUCE COCKTAIL, AVOCAT

SHRIMP TERRINE COCKTAIL SAUCE AND AVOCADO 13 €

AÏOLI DE CABILLAUD DEMI-SEL EN TERRINE

COD AÏOLI TERRINE 14 €

BURRATINA EN SALADE MECHOUIA

SMALL BURATA SERVED ON A MECHOUIA SALAD 13 €

CARPACCIO DE RÔTI DE VEAU

RATATOUILLE FROIDE

CARPACCIO OF VEAL ROAST COLD RATATOUILLE 13 € / 21 €
Ho. / Plat

FOIE GRAS EN BRIOCHE, CHUTNEY D'ANANAS

FOIE GRAS IN A BRIOCHE, PINEAPPLE CHUTNEY 16 €

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AUX FRUITS ROUGES

RED BERRY CRÈME BRÛLÉE 8 €

BABA AU RHUM, CRÈME ANGLAISE

RUM BABA, CUSTARD 8 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

LEMON-MERINGUE TART 9 €

TARTE AUX FRAISES

STRAWBERRY TART 10 €

PALET AU CHOCOLAT PRALINÉ

CHOCOLATE AND PRALINE PALET 10 €

CRÊPE SOUFFLÉE AU GRAND MARNIER

SOUFFLEED PANCAKE WITH GRAND-MARNIER 13 €

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE 9 €

COUPE DE SORBET

SORBETS 10 €



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 !

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.

**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**