



RESTAURANT
LE BISTROT DE L'OASIS
DOMAINE DE BARBOSSI

Nos boissons :

Découvrez les vins du Domaine de Barbossi :

Vin rosé Mando 2018	35 €
Vin blanc Mando 2018	38 €
Vin rouge Mando 2016	38 €
Vin rouge Riviera 2016	43 €
Champagne Lassaing « Vigne de Montgueux » Blanc de blanc Extra Brut	75 €
Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle	220 €
« L'Oasis-Spritz » (Vermouth-Absinthe / Gentiane Agrumes-Crémant Extra Brut)	12 €
Bière artisanale – Colgan's – Mouans-Sartoux	6 €
Limnade bio « La Mentonnaise »	6 €

« FAIT MAISON »

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à la réception.



LES ENTREES

- Carpaccio de poulpe à la provençale, focaccia au romarin de notre jardin 16 €
Provençal octopus carpaccio, focaccia with rosemary from our garden
- Tartelette aux champignons, 17 €
œuf bio de l'arrière-pays niçois et jus de viande aux éclats de foie gras
Tartlet with mushrooms, organic egg from Nice hinterland and meat juice with foie gras
- Crème de courgettes violon, jambon blanc truffé en chiffonnade, 16 €
burrata et micro-pousses du Domaine de Barbossi
Violon zucchini cream, white truffled ham chiffonade, burrata, sprouts from Domaine de Barbossi
- Huîtres « Réserve » de Méditerranée n°3 de la maison Tarbouriech
Mediterranean oysters « Réserve » n°3 from Tarbouriech
- Les 4 pièces 11 €
Les 8 pièces 19 €
- Fougasses à l'huile d'olive vierge et olives noires en tapenade 8 €
Virgin olive oil and black olive tapenade fougasses



LES PLATS

Filet de rougets en lasagnes ouvertes aux petits légumes, citron confit et poutargue <i>Fillet of red mullets lasagna style with small vegetables, candied lemon and bottarga</i>	24 €
Tronçon de sériole à la plancha, légumes d'une ratatouille et sauce provençale <i>Piece of amberjack à la plancha, vegetables of a ratatouille and provencal sauce</i>	20 €
Filet de truite arc-en-ciel d'Auribeau-sur-Siagne aux amandes, sauce tandoori maison et risotto de lentilles corail aux épices <i>Trout fillet from Auribeau-sur-Siagne with almonds, Homemade tandoori sauce and coral lentil with spices</i>	20 €
Ravioles de blettes et ricotta, crème de parmesan, radis en micro-pousses <i>Swiss chard raviole with fresh goat cheese, parmesan cream, sprouts of radish</i>	19 €
Ribs de cochon ibérique, sauce barbecue maison et pommes de terre <i>Ribs of Iberian pig, homemade barbecue sauce and potatoes in two styles</i>	25 €
Coquelet de Bresse en 2 façons, panais rôti au miel de lavande et jus de volaille corsé <i>Bresse young cockerel in two styles, roasted parsnip with lavender honey and well-seasoned poultry juice</i>	26 €
Tourte maison, pigeon de Bresse et foie gras aux pousses de tétragone <i>Homemade pie, Bresse pigeon and foie gras with sprouts of tetragon</i>	38 €
Epaule d'agneau des Adrets confite 12 heures, jus aux senteurs provençales (Plat servi pour 2 personnes - Prix par personne) <i>Lamb shoulder from the Adrets confit for 12 hours, provencal flavoured juice (Served for 2 guests – Price per person)</i>	33 €



LES DESSERTS

- Le rocher, 8 €
cœur praliné aux amandes et chocolat lacté Valhrona
The « rocher », praline centre with almond, Valhrona milk chocolate
- La tarte aux mirabelles de Lorraine, 9 €
fond croquant aux noisettes et coulis de prunes
Lorraine mirabelle plum pie, crispy pastry with nuts and plum coulis
- La framboise fraîche et l'avocat crémeux en sphère chocolatée 9 €
The fresh raspberry and the creamy avocado presented in a chocolate sphere
- Entremets aux figues, vanille de Madagascar et son biscuit croustillant chocolaté 9 €
Figs pudding, Madagascar vanilla and its chocolate crispy pastry
- Crêpe Suzette aux agrumes du Domaine de Barbossi, flambée au Grand Marnier 12 €
Suzette crepe with citrus fruits from Domaine de Barbossi, flambée with Grand Marnier

MENU ENFANT

Plat du Chef

* * * * *

Dessert du moment

15 € par personne, hors boissons

Bistrot de l'Oasis
Hôtel Ermitage de l'Oasis
26 av. Henry Clews – 06210 Mandelieu-La Napoule
04.93.49.95.52
contact@oasis-mandelieu.fr



MENU GOURMAND

Tartelette aux champignons,
œuf bio de l'arrière-pays niçois et jus de viande aux éclats de foie gras

Ou

Crème de courgettes violon, jambon blanc truffé en chiffonnade,
burrata et micro-pousses du Domaine de Barbossi

* * * * *

Tronçon de sériole à la plancha,
légumes d'une ratatouille et sauce provençale

Ou

Ravioles de blettes et ricotta,
crème de parmesan, radis en micro-pousses

* * * * *

Le rocher,
cœur praliné aux amandes et chocolat lacté Valhrona

Ou

La tarte aux mirabelles de Lorraine,
fond croquant aux noisettes et coulis de prunes

33 € par personne, hors boissons

Bistrot de l'Oasis
Hôtel Ermitage de l'Oasis
26 av. Henry Clews – 06210 Mandelieu-La Napoule
04.93.49.95.52
contact@oasis-mandelieu.fr



MENU BISTROT

Menu bistrone servi pour l'ensemble des convives

Carpaccio de poulpe à la provençale, focaccia au romarin de notre jardin

* * * * *

Filet de truite arc-en-ciel d'Auribeau-sur-Siagne aux amandes,
sauce tandoori maison et risotto de lentilles corail aux épices

* * * * *

Coquelet de Bresse en 2 façons,
panais rôti au miel de lavande et jus de volaille corsé

* * * * *

Dessert au choix
(Supplément de 3 € pour la crêpe Suzette)

49 € par personne, hors boissons

MENU DU CHEF

Surprise du Chef

Amuse-bouche, entrée froide, poisson, viande et dessert

69 € par personne, hors boissons

Bistrot de l'Oasis
Hôtel Ermitage de l'Oasis
26 av. Henry Clews – 06210 Mandelieu-La Napoule
04.93.49.95.52
contact@oasis-mandelieu.fr