



L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

Salon de thé

Du mardi au samedi
de 12h00 à 18h00

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

Tous nos prix sont nets en euros TTC

- Les délices à l'assiette -

La Sphère Chocolat & Noisettes	8 €
Sphère croquante chocolat, praliné noisettes et noisettes torréfiées, mousse de chocolat noir.	
Tarte Citron & Basilic	8 €
Pâte brisée vanillée, confit de citron, crème de citron infusée au basilic et ganache chocolat blanc.	
Le Rocher en Finger	8 €
Mousse de chocolat lacté, cœur de praliné et nappage aux éclats d'amandes.	
Millefeuille Pistache	8 €
Feuilletage caramélisé, praliné et crème de pistache.	
Saint-Honoré Caramel Vanille	8 €
Cœur de caramel liquide, choux caramélisés à la vanille, mousse légère de vanille.	
Le Cube aux Agrumes	8 €
Cœur de baba imbibé aux agrumes, mousse à l'orange et cannelle, fine feuille de pâte brisée vanillée.	

- Les délices à l'assiette -

- Tarte Poire et Chocolat Dulcey** 8 €
Pâte brisée vanillée, poires pochées et mousse de chocolat Dulcey, fine feuille croustillante.
- Tarte aux Fruits Exotiques** 8 €
Pâte brisée vanillée, confits de fruits exotiques, ananas poêlé, fine feuille de chocolat blanc et sésame noir, crème de vanille.
- Finger Café, Chocolat et Noix de Pécan** 8 €
Biscuit Joconde café, praliné de noix de pécan, crémeux chocolat au lait et café ,
Ganache montée au chocolat blanc

- *Le Chariot des gourmandises* -

Entremets du Moment (part) L'inspiration du chef pâtissier de L'Oasis au fil des saisons	5 €
Trilogie de Mignardises Les créations haute couture de L'Oasis	6 €
Gâteau de Voyage Financiers fondants, madeleines d'Antan et autres gourmandises fruitées	4 €
Geste Gourmand Chantilly maison, sauce caramel ou chocolat	

- *L'instant salé* -

Croissant Croustillant et Gourmand

12 €

L'incontournable viennoiserie française au jambon truffé,
Beaufort des Alpes et sa sauce béchamel

Gaufre du Grand Nord

14 €

Sur une gaufre maison, saumon gravé aux baies roses
et sa crème fouettée au Raifort et agrumes

- Nos boissons fraîches -

Jus De Fruits – La Table des Lutins (33cl) Myrtille / Bruyère Cerise / Sarriette Pêche / Lavande Abricot / Romarin Poire / Thym sauvage	9 €
Limonade Bio – La Maison du Citron à Menton (33cl)	6 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4 €
Coca-Cola (33cl)	6 €
Coca-Cola Zéro (33cl)	6 €
Evian (50cl)	4 €
Badoit (50cl)	4 €
Perrier (20cl)	4 €

- Nos alcools -

Champagne « Reliance » - Franck Pascal (15cl) 16 €

Bière Artisanale « La Storia » - Stéphane Maillard (33cl) 6 €
Blonde ou Rousse

Les vins de notre Caviste (15cl) 6 €
Le rosé - Vin de pays de Méditerranée
Cuvée Allégorie 2020

Le Blanc - Vin de pays des Alpes Maritimes
Cuvée Allégorie 2020

Les rouges - Vin de Pays des Alpes Maritimes
Cuvée Allégorie 2020
Cuvée Riviera 2019

- Nos cafés -

La Grande Réserve	5 €
Un grand cru très aromatique, doux, suave et légèrement acidulé.	
Blue Montain de la Jamaïque	10 €
Un Arabica d'un extrême raffinement, superbement parfumé, exceptionnel...	
Deca Aqua	6 €
La saveur authentique de l'expresso grâce à une décaféination sans solvants, uniquement à l'eau.	
Chocolat chaud de l'Oasis	7 €
Oasis Hot Chocolate Bomb – Chocolat au lait ou noir	5 €
Versez délicatement votre lait chaud sur la sphère de chocolat pour la voir fondre en douceur dans votre tasse, apportant également une touche vanillée à votre chocolat chaud.	

- Nos thés -

Thé Noir du Hammam 7 €

Voici une déclinaison de la magnifique recette du thé du Hammam avec une base de thé noir aux notes de fruits rouges, de fleurs de rhubarbe.

Thé Vert Grand Jasmin Impérial 7 €

Parfumé au contact de fleurs de jasmin bio, ce thé vert à l'arôme délicat affiche une très belle harmonie.

Infusion Verveine, Orange, Menthe 7 €

Une recette qui associe des plantes aromatiques et des épices reconnues pour leur vertus relaxantes et réconfortantes.

Infusion Tilleul, Camomille, Fleur d'Oranger 7 €

Un mélange raffiné de tilleul, de camomille et de fleur d'oranger reconnus pour leurs vertus calmantes.

- Les Saveurs du Domaine de Barbossi -

S'étendant sur 1350 hectares, entre terre et mer, au pied du célèbre Massif de L'Estérel le Domaine de Barbossi cultive l'art des saveurs :

Culture oléicole où l'arbre emblématique de Provence depuis des millénaires, l'olivier a tout naturellement trouvé sa place et offre son précieux or jaune.

L'oliveraie de 400 Cailletiers révèle une huile d'olive extra vierge reflétant toute la typicité de cette variété unique des Alpes-Maritimes.

Culture apicole où les butineuses puisent dans la végétation propre au maquis de l'Estérel et ses étendues de lavande un graal millénaire confié à l'expertise de Jean-Louis Lautard, apiculteur renommé et médaillé qui élève ses abeilles depuis 30 ans.

Culture agro-écologique où naît en 2021 un potager-verger au cœur de ces terres fertiles au sein desquelles un écosystème est recréé afin de conforter un maraîchage voulu absolument raisonné.

Culture avicole où 238 poules rousses plein air s'épanouissent au sein d'un poulailler niché au cœur de 2000 m² de verdure jalonnée de figuiers et autres arbres fruitiers.

Profitant de la richesse de la terre, les chefs de L'Oasis s'approvisionnent chaque jour en fruits et légumes frais, de saison, mais aussi micro-pousses, miel, huile d'olive et œufs bio pour sublimer leurs assiettes de subtiles saveurs.