



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.

Le Finger Coco 8 €

Pâte sablée vanillée, cœur praliné coco et mousse coco au parfum de citron vert.

Le Cube aux Agrumes 8 €

Cœur de Yuzu au gingembre, mousse et confit de pamplemousse.

Tarte Poire et Chocolat Dulcey 8 €

Pâte brisée vanillée, poires pochées et mousse de chocolat Dulcey, fine feuille croustillante.

- Les délices à l'assiette -

Millefeuille Vanille	7 €
Crème légère à la vanille bio de Madagascar et feuilletage maison.	
Opéra	7 €
Biscuit Joconde au café, fine feuille croustillante chocolatée, crème café et chocolat.	
Éclair au Café	7 €
Pâte à chou, crémeux et fondant au café.	
Part de Flan	7 €
Pâte sablé vanillée, crème gourmande à la vanille de Madagascar.	
Tarte Forêt Noire	7 €
Pâte sablée cacao, confit de cerises Amarena, Mousse chocolat noir et chantilly vanillée.	

- *Le Chariot des gourmandises* -

Entremets ou Cakes du Moment (part) 5 €
L'inspiration du chef pâtissier de L'Oasis au fil des saisons.

Petits sablés de L'Oasis 4 €
Sablé viennois, Amaretti, Diamants de L'Oasis.

Geste Gourmand
Chantilly maison, sauce caramel ou chocolat.

- L'instant salé -

Escale Nordique Sur un pain au charbon, crème d'avocat maison et saumon fumé.	13 €
Pause Classique Sur un pain au levain, lit de tartare maison, bœuf en fines lamelles et crème Raifort.	12 €
Halte Végétarienne Sur un pain complet, tomates du jardin, mozzarella et réduction de balsamique à la truffe.	12 €
Bagel de Méditerranée Dans une foccacia maison à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi et aux herbes du jardin, saumon fumé et confit d'agrumes.	12 €
Croque de l'Oasis Dans un pain de mie toasté, jambon truffé et béchamel onctueuse.	12 €
Quiche au Fil des Saisons Accompagnée de sa salade verte.	11 €
Bouchée à la Reine Forestière Et son cœur fondant de poireaux.	12 €

- Formule déjeuner -

L'Instant Déjeuner Une réjouissance salée et un dessert au choix.	18 €
-----------------------------------------------------------------------------	------

- Nos boissons fraîches -

Jus De Fruits – La Table des Lutins (33cl)	9 €
Cerise / Sarriette	
Pêche / Lavande	
Abricot / Romarin	
Poire / Thym sauvage	
Limonade Bio – La Maison du Citron à Menton (33cl)	6 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4 €
Coca-Cola (33cl)	6 €
Coca-Cola sans sucre (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 €
Domaine de Barbossi Rosé - Vin de pays de Méditerranée
Cuvée Allégorie 2020

Domaine de Barbossi Blanc - Vin de pays des Alpes Maritimes
Cuvée Allégorie 2020

Domaine de Barbossi Rouge - Vin de Pays des Alpes Maritimes
Cuvée Allégorie 2019
Cuvée Riviera 2016 8 €

- Nos cafés -

La Grande Réserve	5 €
Un grand cru très aromatique, doux, suave et légèrement acidulé.	
Blue Mountain de la Jamaïque	10 €
Un Arabica d'un extrême raffinement, superbement parfumé.	
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 €
La recette exclusive de notre chef pâtissier, Au parfum de cannelle et de vanille.	
Oasis Hot Chocolate Bomb	5 €
Chocolat au lait ou noir. Versez délicatement votre lait chaud sur la sphère de chocolat pour la voir fondre en douceur dans votre tasse.	

- Nos thés -

Thé Noir du Hammam

7 €

Voici une déclinaison de la magnifique recette du thé du Hammam sur 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'olivieraie 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 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.