



LE TRAITEUR DE L'OASIS

QUICHE AU FIL DES SAISONS - 7.50 €

Selon l'inspiration du chef

RETOUR DU MARCHÉ - 5 €

Sur un pain complet,
fromage frais à la ciboulette, tomates anciennes,
pousses de roquette et caramel de balsamique

ÉTAPE À LIMA - 5 €

Sur un pain au levain,
échine de porc confite en fines lamelles,
sauce à la Huancaína, et tagliatelles crues de carottes anciennes

PAUSE NORDIQUE - 6 €

Sur un pain au charbon,
crème d'avocat maison et saumon gravlax

ÉCLAIR IODÉ - 7 €

Dans une pâte à chou,
crème montée au Wasabi, saumon gravlax mariné à l'aneth

ÉCLAIR PROVENÇAL - 7 €

Dans une pâte à chou,
crèmeux de fromage frais à la ciboulette, billes de mozzarella,
jambon de parme, tomates du potager

PAN BAGNAT DE L'OASIS - 9 €

Dans un pain au charbon,
tomate Coeur de Boeuf, thon à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi,
roquette, oeuf bio de notre poulailler, anchois marinés et olive noire