



# 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 Framboises & Avocat** 8 €  
Sphère de chocolat noir, crème de framboise et crème d'avocat citronnée, crumble citron et framboises fraîches.
- La Sphère Chocolat & Noisettes** 8 €  
Sphère croquante chocolat, praliné noisettes et noisettes torréfiées, mousse de chocolat noir.
- 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.
- La Tarte Citron & Basilic** 8 €  
Pâte brisée vanillée, confit de citron, crème de citron infusée au basilic et ganache chocolat blanc.
- La Tarte Framboise & Verveine** 8 €  
Fond de crème d'amande, confit de framboise infusé à la verveine et framboises fraîches du verger.
- Le Fraisier de L'Oasis** 8 €  
Génoise maison, crème à la vanille bio de Madagascar, confit de fraise et fraises fraîches du verger.

- *Les délices à l'assiette* -

**Millefeuille Vanille**

7 €

Crème légère à la vanille bio de Madagascar et feuilletage maison.

**Tarte Forêt Noire**

7 €

Pâte sablée cacao, confit de cerises Amarena,  
mousse chocolat noir et chantilly vanillée.

**Religieuse Tout chocolat**

7 €

Chou maison, crémeux de chocolat Honduras 80 % Mayan Red,  
cœur croustillant praliné et sphère de mousse chocolatée.

## - *Le Chariot des gourmandises* -

### **Gâteau de Voyage**

4 €

Financiers fondants, madeleines d'Antan et autres gourmandises fruitées.

### **Entremets ou Cakes du Moment (part)**

5 €

L'inspiration du chef pâtissier de L'Oasis au fil des saisons.

### **Geste Gourmand**

Chantilly maison, sauce caramel ou chocolat.

## - L'instant salé -

<b>Quiche au Fil des Saisons</b>	11 €
accompagnée de sa salade de roquette à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi.	
<b>Retour du Marché</b>	12 €
Sur un pain complet, fromage frais à la ciboulette, tomates anciennes, pousses de roquette, caramel de balsamique et sa salade de roquette à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi.	
<b>Étape à Lima</b>	12 €
Sur un pain au levain, échine de porc confite en fines lamelles, sauce à la Huancaïna, tagliatelles de carottes anciennes et sa salade de roquette à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi.	
<b>Pause Nordique</b>	13 €
Sur un pain au charbon, crème d'avocat maison, saumon gravlax et sa salade de roquette à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi.	
<b>Éclair Iodé</b>	12 €
Dans une pâte à chou, crème montée au wasabi, saumon gravlax mariné à l'aneth, accompagné de sa salade de roquette et tagliatelles de légumes artisanales.	
<b>Éclair Provençal</b>	12 €
Dans une pâte à chou, crémeux de fromage frais à la ciboulette, billes de mozzarella, jambon de Parme, tomates du potager, accompagné de sa salade de roquette et tagliatelles de légumes artisanales.	
<b>Pan Bagnat de L'Oasis</b>	16 €
Dans un pain au charbon, tomate Cœur de Bœuf, thon à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi, roquette, œuf bio de notre poulailler, anchois marinés et olive noire, accompagné de sa salade de roquette et tagliatelles de légumes artisanales.	

## - Formule déjeuner -

### **L'Instant Déjeuner**

Une réjouissance salée et un dessert au choix 18 €

## - Nos boissons fraîches -

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

## - Nos alcools -

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

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

**Les vins du Domaine du Barbossi (15cl)** 6 €  
Le rosé - Vin de pays de Méditerranée  
Cuvée Barbossi 2021

Le Blanc - Vin de pays des Alpes Maritimes  
Cuvée Barbossi 2021

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

Cuvée Riviera 2016 8 €

## - L'instant du caviste -

La bouteille de votre choix parmi les 220 références sélectionnées par notre Caviste, servie à table !

Prix caviste + 10 €

## - Nos cafés -

<b>La Grande Réserve</b>	5 €
Un grand cru très aromatique, doux, suave et légèrement acidulé.	
<b>Blue Mountain de la Jamaïque</b>	10 €
Un Arabica d'un extrême raffinement, superbement parfumé, exceptionnel...	
<b>Deca Aqua</b>	6 €
La saveur authentique de l'expresso grâce à une décaféination sans solvants, uniquement à l'eau.	
<b>Chocolat chaud de l'Oasis</b>	7 €
<b>Oasis Hot Chocolate Bomb – Chocolat au lait ou noir</b>	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 leurs 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 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 m<sup>2</sup> 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.