



LE BISTROT DE L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

LA CARTE DES METS

WWW.DOMAINEDEBARBOSSI.FR

Selon le décret entré en vigueur le 17 juillet 2014, les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Au Bistrot de L'Oasis, tous nos plats sont « faits maison ».

Origine d'élevage et d'abattage de nos viandes : Boeuf: France, Canard: France, Volaille: France, Porc: France, Agneau: France.

« Prix TTC service compris ».

À PARTAGER

TAPAS APÉRITIVES



TARAMA ET SES CROUSTISSIAN®

16 €

Petrossian, maison d'excellence depuis 1920

FRITTO MISTO

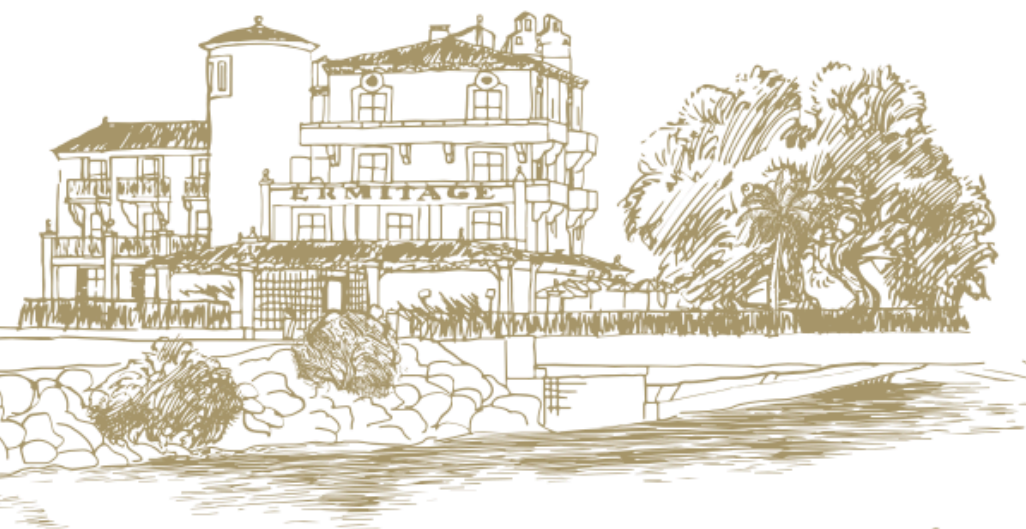
21 €

sélection de poissons du marché,
sauce tartare maison

VARIATION DE BRUSCHETTAS

16 €

selon l'inspiration du chef



LES ENTRÉES

DU BISTROT

SALADE NIÇOISE

tataki de thon

PETITE – 18 €

GRANDE – 26 €

SALADE GRECQUE

concombre, tomates, variation de poivrons, pickles d'oignon,
olives noires, feta, origan

16 €

ŒUF PARFAIT BIO

artichaut à la barigoule farci, duxelle de champignons,
croûtons de pain, sauce parmesan

18 €

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

assaisonné par nos soins, frites

120 G – 20 €

180 G – 30 €



LES PLATS

DU BISTROT

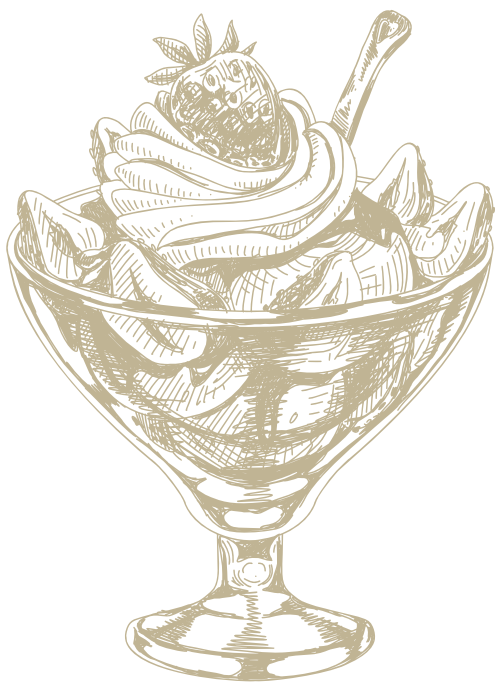
- TAGLIATELLE RIPIENE MAISON**  26 €
ricotta, épinards et beurre de thym
- RISOTTO CRÉMEUX "ACQUERELLO"**  26 €
courgettes, fleurs de courgette, pecorino romano
- DOS DE CABILLAUD POÊLÉ AUX HERBES** 30 €
asperges blanches, sauce hollandaise
- AUTHENTIQUE BOUILLABAISSSE** PAR PERSONNE – 32 €
pour deux personnes
- CÔTE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE** (300 g) 42 €
salade de roquette, tomates Datterino, copeaux de parmesan
- BURGER DU BISTROT** (250 g) 29 €
bœuf français, salade, oignons caramélisés, tomate, comté,
sauce barbecue maison, frites
- FILET DE BOEUF FRANÇAIS GRILLÉ** 38 €
légumes du marché, gratin dauphinois, jus de viande
- LOUP DE MER SAUVAGE EN CROÛTE**  PAR PERSONNE – 38 €
farci aux épinards et crustacés,
légumes, sauce hollandaise
uniquement sur commande - 24h à l'avance
pour deux personnes
de 1 kg à 1,2 kg selon la pêche



LES DESSERTS

DU BISTROT

ASSIETTE DE FROMAGES trilogie du marché, compotée de figes maison	14 €
TIRAMISU MAISON TRADITIONNEL biscuit Amaretto	12 €
MOUSSE AU CHOCOLAT 80% soupe de fruits rouges, crumble	12 €
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON MAISON	13 €
GLACES ET SORBETS (3 boules) fabrication artisanale	9 €



MENU

DU BISTROT

48 €

ŒUF PARFAIT BIO

artichaut à la barigoule farci, duxelle de champignons,
croûtons de pain, sauce parmesan

RISOTTO CRÉMEUX "ACQUERELLO"

courgettes, fleurs de courgette, pecorino romano

ou

DOS DE CABILLAUD POÊLÉ AUX HERBES

aux asperges blanches, sauce hollandaise

TIRAMISU MAISON TRADITIONNEL

biscuit Amaretto

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT 80%

soupe de fruits rouges, crumble