



LE BISTROT DE L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

THE MENU



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 ».



STARTERS OF THE BISTROT

Sicilian arancini variation € 16.00 (6 pcs)

Stuffed breaded rice balls
(Minced beef with tomato sauce/safran-peas)

Brandacujun € 18.00

Typical cod brandade from the Liguria region of Italy,
potatoes and black olives

Knife-cut beef tartare 120gr 1 € 8.00 & 180gr € 26.00

Seasoned by us

Fritto Misto € 21.00

Selection of market fish and shellfish, homemade tartar sauce

Homemade foie gras terrine € 26.00

brioche bread and seasonal fruit chutney

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 ».



DISHES OF THE BISTROT



Butternut squash cream € 13.00

Pumpkin seeds and oil



Classic saffron risotto € 22.00

Acquarello' rice, first aged Carnaroli rice, saffron and parmesan



Taleggio and truffle gnocchi € 24.00

Homemade potato gnocchi with Taleggio sauce and black truffle

Calf's head € 22.00

Gribiche sauce

Burger XXL € 28.00

French beef (240gr), comté cheese, salad, tomato, caramelized onion, barbecue sauce and home french fries

Beef tenderloin € 32.00

Grilled French beef (200gr)

Lamb shank € 34.00

Cooked at low temperature and its cooking juices

CHILDREN MENU

Pasta with tomato sauce € 12.00

Fish and chips maison, tartar sauce € 16.00





DISHES OF THE BISTROT

Market fish fillet € 28.00
(200gr depending on the fishmonger's supply)

Grilled seafood € 29.00
Selection according to fishmonger's deliveries

Authentic Bouillabaisse € 32.00 (per person)
Saffron potatoes, homemade rouille
For two persons

Wild seabass en croûte € 44.00 (Per person)
Stuffed with spinach, shellfish, vegetables, hollandaise sauce
For 2 persons - 1 kg to 1,2kg depending on the catch

On order only - 24h in advance



ACCOMPANIMENTS

Salad € 5.00
Fried potatoes € 6.00
Vegetables of the day € 7.00
Homade french fries € 8.00
Sautéed spinach € 8.00
Mushroom casserole € 11.00



DESSERTS OF THE BISTROT

Cheese platter € 14,00

Market trilogy, homemade fruit compote and honey

Tiramisu maison traditionnel € 12,00

Classic tiramisu with Amaretto biscuit

Confit pear € 12,00

Ricotta and chocolate mousse

Homemade seasonal fruit tartlet € 13,00

Ice creams and sorbets € 9,00 (3 scoop)

Handcrafted by "Cascade Des Glaces" Mandelieu-La-Napoule