



L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

Comptoir gourmand

Du mardi au samedi

Salon de thé de 12h00 à 18h00

Carte du soir 19h30 – 22h

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

- L'instant salé -

Quiche au Fil des Saisons	11 €
Accompagnée de sa salade de roquette à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi.	
Retour du Marché	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.	
Poke Bowl Tataki de Thon	16 €
Sur un lit de salade verte et boulgour, tataki de thon au sésame, avocat, maïs, carottes, tomates et mangue fraîche.	
Pause Nordique	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.	
Éclair Iodé	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.	
Éclair Provençal	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.	

- Formule déjeuner -

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

- 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.	
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.	
Le Finger Pêche et Champagne	8 €
Sur un pain de Gênes à l'amande, mousse de champagne et compotée de pêche blanche citronnée.	
La Tarte aux Fruits Frais du Jour	7 €
Pâte sucrée vanille de Madagascar, crème d'amande, crème de vanille, confits et fruits frais du jour.	
La Tarte Mirabelle & Thym	7 €
Pâte feuilletée, mirabelles fraîches et crème pâtissière aromatisée au thym.	
Comme une Tropézienne	7 €
Brioche tropézienne maison, crémeux aux abricots, abricots rôtis au miel du Domaine de Barbossi et romarin.	

- Nos glaces et sorbets -

Assiette de glaces et sorbets

8 €

Notre chef pâtissier dresse une assiette de 3 parfums de votre choix parmi nos glaces et sorbets artisanaux, qu'il accompagne d'un geste gourmand et de fruits frais.

Parfums des glaces

Chocolat, vanille.

Parfums des sorbets

Mangue, framboise, fraise, pêche.

- Nos boissons fraîches -

Thé Glacé Oasis Signature - L'Air des thés 	8 €
Un thé vert de Chine délicieusement parfumé à la rhubarbe, figue, datte, fleur d'oranger, cerise et fraises.	
Infusion Glacée Oasis Signature- Conte d'été 	8 €
Cette infusion gourmande révèle tous les bienfaits de l'hibiscus. En l'associant à la pomme, aux fruits rouges, à la pivoine, la violette et à la marguerite, L'Oasis signe une tisane à la fois acidulé, fleurie et douce.	
Jus De Fruits – La Table des Lutins (33cl)	9 €
Myrtille / Bruyère 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 Zéro (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 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 -

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, exceptionnel...	
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 €

- Nos thés et infusions -

Nos thés verts

L'Air des thés – Oasis Signature



8 €

Un thé vert de Chine délicieusement parfumé à la rhubarbe, figue, datte, fleur d'oranger, cerise et fraises. En associant ces fruits généreux, l'Oasis signe un thé de caractère à savourer chaud ou glacé.

Ginseng Citron

7 €

Frais et tonifiant, ce thé vert Sencha enrichi en racines de ginseng et citron se révèle à la fois dynamisant, énergisant et succulent.

Chine Jasmin Chung Hao

7 €

Le Chung Hao est un grand cru issu d'une récolte particulièrement fine. La fleur de jasmin est associée au thé vert afin d'exprimer à la fois toute sa délicatesse et l'intensité de son parfum.

Sencha OP Fuji

7 €

Venu du Japon, le thé vert Sencha délicat et soyeux libère une saveur végétale, iodée et légère.

Nos thés noirs

Philip's Blend

7 €

Le riche mélange des traditionnels thés noirs Darjeeling, Assam et Ceylan surmonté d'une note de bergamote offre un thé de caractère.

Irish Breakfast

7 €

Ce thé noir d'origine B.O.P ravira les amateurs de thés à la mode Irlandaise. Corsé, il se dégustera parfaitement avec un nuage de lait ou une tranche de citron.

Magic Chai

7 €

Le traditionnel thé noir aux accents indiens marie les épices Massala au clou de girofle, au gingembre, et révèle une pincée de poivre et cannelle pour une explosion de chaleur en bouche. Un nuage de lait pourra adoucir le voyage ...

Notre thé blanc

Mistral Gagnant

7 €

L'association du thé blanc Bai Mu Dan, au pamplemousse, à la framboise et à un bouquet de fleurs éveille les papilles par sa fraîcheur et sa tonicité.

Nos infusions

Conte d'été – Oasis Signature



8 €

Cette infusion gourmande révèle tous les bienfaits de l'hibiscus.

Cette fleur rose venue d'Afrique évoque à elle seule le soleil, les voyages et les contrées lointaines.

En l'associant à la pomme, aux fruits rouges, à la pivoine, la violette et à la marguerite, L'Oasis signe une tisane à la fois acidulée, fleurie, fruitée et douce que l'on aura plaisir à boire chaude ou glacée.

Camomille Bio

6 €

Cette délicate plante vivace est depuis plusieurs siècles le remède souverain des petits maux qu'elle parfume de ses vertus apaisantes.

Verveine

6 €

Véritable égérie des infusions relaxantes, la verveine s'apprécie depuis l'Antiquité pour ses propriétés apaisantes. Autrefois surnommée « l'herbe des sorcières » en raison de ses pouvoirs surnaturels, elle se fera une épilogue parfait saupoudré de fraîcheur.

- 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 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.