



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®

Petrossian, maison d'excellence depuis 1920

16 €

FRITTO MISTO

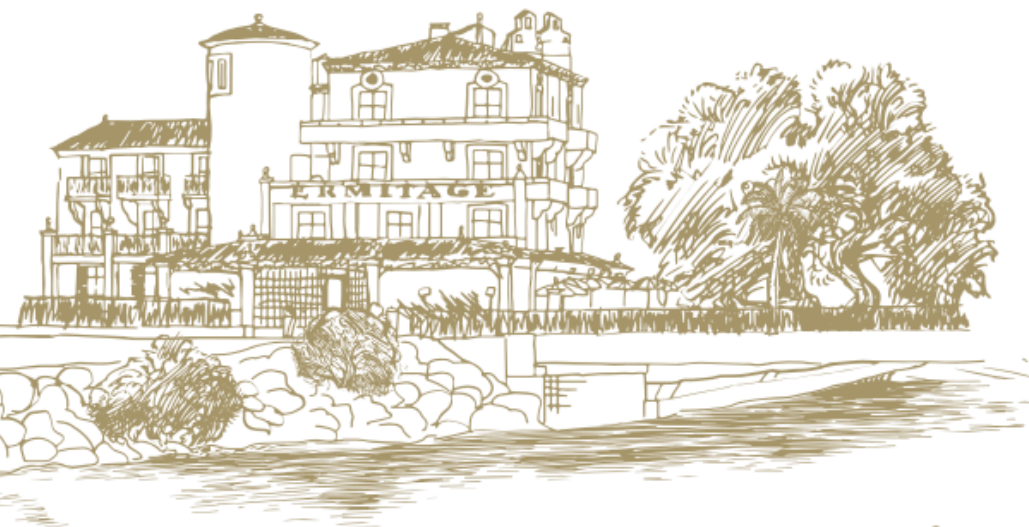
Sélection de poissons du marché,
sauce tartare maison

21 €

VARIATION D' ARANCINI À LA SICILIENNE

Boulettes de riz panées farcies (haché de bœuf sauce
tomate/safran-petit pois) - 6 pièces

16 €



LES ENTRÉES

DU BISTROT

SALADE NIÇOISE

Tataki de thon

PETITE – 18 €

GRANDE – 26 €

ŒUF PARFAIT

Courgette farcie, sauce parmesan

18 €

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

Assaisonné par nos soins, frites

120 G – 20 €

180 G – 30 €

CARPACCIO DE LOUP DE MER


Caviar d'aubergine et riz de Camargue soufflé

21 €



LES PÂTES

DU BISTROT

ELICHE À LA "NERANO" 	26 €
Pâtes traditionnelles Napolitaines, sauce courgette-parmesan	
TAGLIATELLES MAISON À LA BOLOGNAISE	28 €
RISOTTO AUX AGRUMES ET LANGOUSTINES MARINÉES	30 €

LES VIANDES

DU BISTROT

POITRINE DE PORC CONFIT	26 €
Pommes duchesse, mix de champignons	
BURGER DU BISTROT	(240 g) 29 €
Bœuf français, salade, oignons caramélisés, tomate, comté, sauce barbecue maison, frites	
FILET DE BŒUF FRANÇAIS	38 €
Sauce béarnaise, légumes du marché et pommes grenailles sautées	
CÔTE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE	(300 g) 42 €
Salade de roquette, tomates Datterino, copeaux de parmesan	

LES POISSONS

DU BISTROT

GRILLADES DE LA MER	29 €
Sauce aux herbes, petits légumes	
POULPE GRILLÉ SUR UN LIT DE GUACAMOLE MAISON	30 €
Variation de tomates confites	
AUTHENTIQUE BOUILLABAISSE	PAR PERSONNE - 32 €
Pour deux personnes	

LOUP DE MER SAUVAGE EN CROÛTE	PAR PERSONNE - 44 €
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 14 €

Trilogie du marché, compotée de figues maison

TIRAMISU MAISON TRADITIONNEL 12 €

Biscuit Amaretto

MOUSSE AU CHOCOLAT 55% VALRHONA 12 €

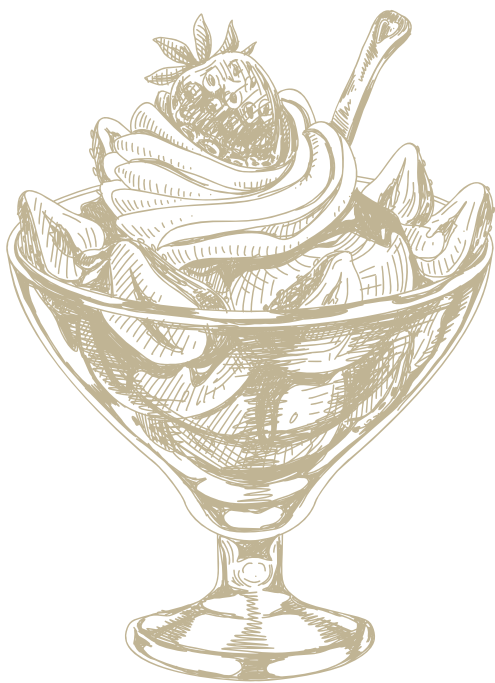
Soupe de fruits rouges, crumble

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON MAISON 13 €

GLACES ET SORBETS (3 boules) 9 €

Fabrication artisanale de chez "Cascade Des Glaces"

Mandelieu-La-Napoule



MENU

DU BISTROT

48 €

ŒUF PARFAIT

Courgette farcie, sauce parmesan

ou

CARPACCIO DE LOUP DE MER

Caviar d'aubergine et riz de Camargue soufflé

POITRINE DE PORC CONFIT

Pommes duchesse, mix de champignons

ou

POULPE GRILLÉ SUR UN LIT DE GUACAMOLE MAISON

Variation de tomates confites

DESSERT DE LA CARTE AU CHOIX*

* Hors assiette de fromages