



LE BISTROT ^DE L'OASIS

COLLECTION BARBOSSI

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 ».

LE LOUNGE

TAPAS APÉRITIVES

FOCACCIA PISSALADIÈRE	12 €
Aux oignons caramélisés, Anchois frais marinés	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	15 €
De « La Ferme des Candis », Tartine d'houmous au cumin	
PLANCHE IBÉRIQUE	18 €

COCKTAILS DU MOMENT

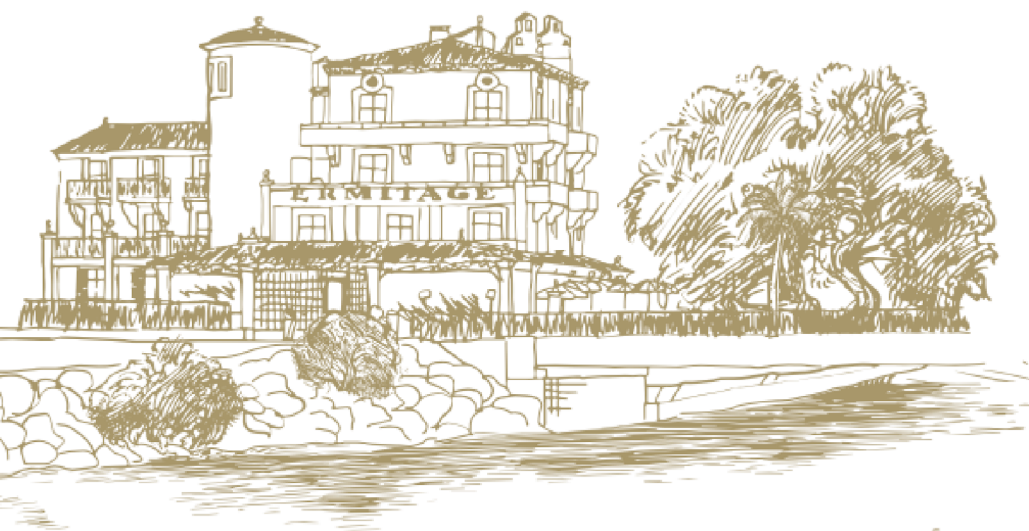
GRAPEFRUIT & TONIC	13 €
Pink gin, sirop de pamplemousse, Fevertree tonic au sureau, pétales de rose et orange déshydratée	
WILD BERRY SPRITZ	13 €
Liqueur de cassis, purée de fruits rouges, vin pétillant rosé, baies de genièvre et citron vert déshydraté	
PASSION & LIME SMASH	14 €
Absolut lime, liqueur de fruit de la passion, purée de fruit de la passion et jus de citron vert	



LES ENTRÉES

DU BISTROT

- SOUPE FROIDE DE PETIT POIS À LA MENTHE  12 €
Gnocchi de ricotta
- CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ ET FRAIS 18 €
Mousseline d'avocat au wasabi,
Pickles de pommes vertes
Sauce à l'aneth
- CROQUETTE DE COCHON DE HAUTE MONTAGNE CONFIT 16 €
Lentilles et sarrasin aux herbes,
Lamelles de carottes épicées
- OEUF BIO MIMOSA DU DOMAINE DE BARBOSSI  15 €
Salade d'artichaut et fèves,
Sauce mayonnaise aux câpres
- DAURADE ROYALE MARINÉE À CRU 26 €
Carpaccio de radis blanc daïkon,
Rhubarbe acidulée,
Vinaigrette à la rose



LES PLATS

DU BISTROT

MILLE-FEUILLE D'ASPERGES VERTES 	21 €
Jaune d'œuf confit et oignon nouveau, Sauce mornay au parmesan	
RÔTI DE LOTTE AU JAMBON DE PARME	25 €
Boulgour à la coriandre, Premières courgettes grillées, Sauce au curry	
RAVIOLIS DE CUISSSES DE LAPIN	24 €
Tombée d'épinards et cébettes, Déclinaison de champignons, Sauce au foie gras	
RISOTTO CARNAROLI TOUT VERT	25 €
Noix de Saint-Jacques rôties, Émulsion de parmesan	
QUASI DE VEAU AU SAUTOIR	34 €
Polenta crémeuse au lait d'amande, Poupeton de blette truffé, Jus à la sarriette	

LES GARNITURES 5 €

ASPERGES VERTES

Au beurre fondu citronné

GRATIN DAUPHINOIS

FEUILLES DE SALADE TENDRES DU DOMAINE DE BARBOSSI

Vinaigrette de moutarde à l'ancienne



À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES

42 €
par pers.

FILET DE BOEUF FAÇON WELLINGTON

Cocotte de légumes printaniers,
Gratin dauphinois,
Et sauce périgourdine



MENU ENFANT

AU CHOIX

15 €

STEAK HÂCHÉ DE BOEUF

Gratin dauphinois, jus à la sauge

OU

BEIGNETS DE CABILLAUD

Petits pois, pommes de terre et sauce beurre blanc

ET

GOURMANDISE DU JOUR

Parmi les desserts de L'Oasis

LES DESSERTS

DE L'OASIS

- | | |
|---|------|
| ROCHER DE L'OASIS | 10 € |
| Un cœur praliné noisettes enrobé d'une mousse au chocolat lacté et nappé d'éclats de noisettes | |
| TARTELETTE AUX FRUITS DU MOMENT | 10 € |
| Sur une pâte sucrée, vanille bio de Madagascar, crème d'amande, Crème de vanille, confits et fruits frais du moment | |
| BABA AU RHUM | 11 € |
| Savarin maison imbibé de sirop aux agrumes et au rhum, fruits du moment et chantilly | |
| TARTE CITRON ET BASILIC | 11 € |
| Sur une pâte sucrée vanillée, confit de citron, biscuit imbibé à l'huile au basilic, crémeux citron basilic et meringue italienne | |
| GLACES ET SORBETS | 9 € |
| Artisanaux, coupe de 3 boules | |



MENU BISTROT

AU DÉJEUNER OU AU DÎNER

38 €

SOUPE FROIDE DE PETIT POIS À LA MENTHE 

Gnocchi à la ricotta

OU

CROQUETTE DE COCHON DE HAUTE MONTAGNE CONFIT

Lentilles et sarrasin aux herbes,
Lamelles de carottes épicées

RÔTI DE LOTTE AU JAMBON DE PARME

Boulgour à la coriandre,
Premières courgettes grillées,
Sauce au curry

OU

RAVIOLIS DE CUISSSES DE LAPIN

Tombée d'épinards et cébettes,
Déclinaison de champignons,
Sauce au foie gras

ROCHER DE L'OASIS

Un cœur praliné noisettes enrobé d'une mousse au chocolat lacté
et nappé d'éclats de noisettes

OU

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Sur une pâte sucrée, vanille bio de Madagascar,
Crème d'amande, crème de vanille, confits et fruits frais du moment



MENU GOURMAND

AU DÉJEUNER OU AU DÎNER

54 €

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ ET FRAIS

Mousseline d'avocat au wasabi,
Pickles de pommes vertes et sauce à l'aneth

RISOTTO CARNAROLI TOUT VERT

Noix de Saint-Jacques rôties,
Émulsion de parmesan

QUASI DE VEAU AU SAUTOIR

Polenta crémeuse au lait d'amande,
Poupeton de blette truffé,
Jus à la sarriette

TARTE AU CITRON & BASILIC

Sur une pâte sucrée vanillée, confit de citron, biscuit
imbibé à l'huile au basilic, crémeux citron basilic et
meringue italienne

