



RESTAURANT
LE BISTROT DE L'OASIS
DOMAINE DE BARBOSSI

LES ENTREES

- Carpaccio de thon Méditerranéen aux agrumes de notre orangerie et jeunes pousses** **16€**
Mediterranean tuna carpaccio, citrus fruits and young salad shoots
- Tartelette à la pancetta, tétragone et son œuf bio de l'arrière-pays Niçois** **15€**
Tartlet with pancetta and New Zealand spinach, organic egg from Nice hinterland
- Melon en gaspacho, pickles croquants et pesto de coriandre** **14€**
Melon in gazpacho, crispy pickles and coriander pesto
- Huîtres « Réserve » de Méditerranée N°3 de la maison Tarbouriech**
Mediterranean oyster « Réserve » N°3 from Tarbouriech
- Les 4 pièces** **11€**
Les 8 pièces **19€**
- Fougasses à l'huile d'olive vierge et olives noires en tapenade** **8€**
Virgin olive oil and black olive tapenade fougasses



LES PLATS

Rougets de roche, medley de courgettes violon aux parfums de Provence <i>Red mullets, zucchini duo with Provence flavours</i>	23€
Poulpe de Méditerranée et filets de sardines fraîches grillés au piment d'Espelette, panisses Niçoises et fenouil <i>Mediterranean octopus and fresh sardine filets, grilled with Espelette pepper, panisses and fennel</i>	24€
Filet de truite Arc-en-Ciel d'Auribeau-sur-Siagne, agrumes du jardin et artichauts rôtis au basilic <i>Trout filet from Auribeau-sur-Siagne, citrus fruits and artichokes roasted with basil</i>	19€
Cannellonis de blettes au chèvre frais du pays et son jus de légumes <i>Swiss chard cannelloni with fresh goat cheese, vegetable juice</i>	21€
Entrecôte au beurre « Café de Paris » et son millefeuille de pommes de terre <i>Entrecôte with « Café de Paris » butter, potato millefeuille</i>	
Les 300 grammes	24€
Les 450 grammes	33€
Filet mignon de cochon des Alpes de Haute Provence en croûte d'herbes, tomates du maraicher en plusieurs styles <i>Pork filet mignon from Alpes-de-Haute-Provence, roast in herb coating, tomatoes cooked in several styles</i>	26€
Epaule d'agneau des Adrets confite 12 heures, jus aux senteurs Provençales (Plat servi pour 2 personnes - Prix par personne) <i>Lamb shoulder from the Adrets confit for 12 hours, Provencal flavoured juice</i> <i>(Served for 2 guests - Price per person)</i>	33€



LES DESSERTS

- Le rocher,** **8€**
cœur praliné aux amandes et chocolat lacté Valhrona
The « rocher », praline centre with almond, Valhrona milk chocolate
- La tarte aux fruits rouges,** **8€**
crème et gelée de fraises infusées au basilic
The red fruits tart, cream and strawberry jelly infused with basil
- La framboise fraîche et l' avocat crémeux en sphère chocolatée** **8€**
The fresh raspberry and the creamy avocado presented in a chocolate sphere
- Le finger et son cœur caramel,** **8€**
croquant et mousse à la vanille de Madagascar
The finger and its caramel centre, crunchy and foam with Madagascar vanilla