



**RESTAURANT & PIZZERIA**

**Carte Du soir  
Dinner Menu**



## Entrée / Starter

Salade fraîcheur - Mix salad	5.00€
Salade Caesar - Caesar salad	7.00€
Accras de morue, salade fraîcheur Codfish fritters, served with mixed salad	9.00€
Soupe à l'oignon de « Mamie Malou » Onion Soup « Malou Grandma »	11.00€
Now : déclinaison de Tapenade, Rillette de poisson, compotée de tomates et Houmous Now : home made assortment of black olive paste, fish Rillette, tomatoe paste and houmous and pita bread	11.00€
Tempura de crevettes, salade fraîcheur Shrimp tempura served with mixed salad	12.00€
Poireaux vinaigrette truffée, œuf poché et toast grillé Steamed Leeks, dressing with truffle oil, poched egg and toast	14.00€
Mix Accras de morue et Tempura de crevettes, salade fraîcheur Mix codfish fritters and shrimp tempura, mixed salad	15.00€
Escargots de bourgogne (12) gratinés au beurre persillé Burgundy snails by dozen gratinated with garlic and fresh herb butter sauce	15.00€
Salade Toscane : mix de salade et roquette, champignons frais, tomate, réduction balsamique, copeaux de parmesan, émincé de bœuf mi cuit, Tuscany salad: mix lettuce and arugula, sliced mushroom, tomatoes, parmesan, thin slices of beef sauteed, dressing with balsamic and olive oil	15.00€
Généreuse Tartine Méditerranéenne : tartare de tomate/mozza, basilic frais, roquette, tapenade, jambon de pays et gaspacho Generous toast mediterranean style : tartare of tomatoes, mozza and fresh basil, arugula, prosciutto and gaspacho	15.00€



**Notre sélection épicerie fine et Terroir français**  
**Our selection from delicatessen and french « Terroir »**

**Coté Mer / sea side : Mille et une Huiles**

Servi avec toasts de pain grillés et beurre /served with toasts of bread and butter



- |   |         |
|---|---------|
| Petites sardines à l'huile d'olive, servie dans sa boîte « de luxe »<br>Mini sardines in olive oil, served in the original « delux » can              | 16.00 € |
| Ventrèche de thon fumé à l'huile d'olive, servie dans sa boîte « de luxe »<br>Smoked Tuna ventreche in olive oil served in the original « delux » can | 18.00 € |

**Coté Terre / From the farm : La Ferme de Ramajo, LE GERS**

(from France, sud ouest, Le gers, family factory)

Servi avec toast de pain grillés et beurre demi sel/served with toast of bread and butter



- |  |        |
|--|--------|
| Terrine Ramajo 120g au choix : terrine canard olives et pequillos,<br>Ou figes, terrine volaille et poivre vert ou poulet et noisettes,<br>Ramajo terrine 120g, the choice : duck with olives and red pepper, or fig, chicken terrine with green<br>pepper or hazelnut | 15.00€ |
| Foie gras entier 120g, servi avec du miel et du sechouan (médaillé argent)<br>Foie Gras, 120g, served with honey and sichouan pepper   | 32.00€ |



## Plat / Main course

### Pêche locale selon arrivage / local fish depending on availability (thon, marlin....)

Tartare de poisson frais du jour 25.00€  
Fresh Fish tartar of the day, ask for the seasoning

Trilogie de poisson frais : tartare, tataki, sashimi et tempura 28.00€  
aux saveurs méditerranéennes  
Trio of fresh fish : assortment of Tartar, Tataki, sashimi and tempura, jasmine rice

### Poisson / Fish

Linguini al vongole : pâtes et palourdes, jus de coquillage au beurre persillé 21.00€  
Linguini with vongole in shellfish broth with cream of herbs butter sauce

Filet de Mérou, crème légère de courgette, crevette et basilic 22.00€  
Grouper Filet, served with diced zucchini, shrimp in a light cream of basil sauce

Tataki de thon, riz jasmin sauté aux algues wakamés et gingembre, sauce Teriaki 23.00€  
Tuna Tataki, jasmine rice sautéed with wakamé and ginger, tariaki sauce

Jolies crevettes sautées à la provençale, riz jasmin 26.00€  
Shrimps tails sauteed provençale style served with jasmine rice



## Plats / Main course

### Viande/Meat

Bacon Cheeseburger de l'Oasis, bacon, oignons poêlés, compotée de tomates, sauce tartare maison, frites maison Oasis Cheeseburger, bacon, fried onion, home made tomatoe paste, home made tartare sauce, home made french fries	18.00€
Bœuf bourguignon, linguini / jus truffée Beef bourguignon, linguini pasta / truffle sauce	22.00€ /26.00€
Tournedos grillé, échalotes confites et pommes de terres rôties Grilled beef tournedos (US choice) with shallots and roasted potatoes	24.00€
Tournedos « Rossini » Beef tournedos(US choice) topped with fresh foie gras in robust truffle sauce	29.00€
Suprême de volaille fermière, tombée de cèpes poêlés, sauce foie gras et purée maison Farmer Chicken supreme (breast and wing skin on), porcini pan, foie gras sauce ans mashed potatoes	24.00€
Magret de canard « Rossini » , purée maison Duck magret rossini, topped with fresh foie gras in robust truffle sauce, home made mashed potatoes	32.00€