L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

PETIT-DÉJEUNER

DE 5H30 À 11H00

NOS FORMULES MATINALES



La Tahitienne 1 900

Poisson cru au lait de coco, thon cuit sauce soja, 2 hash browns, salade de fruits frais et tartines grillées.



La Complète 2 850

Omelette, œufs au plat ou brouillés, poisson cru au lait de coco, thon cuit sauce soja, 2 bacons, 2 hash browns, 2 mini-saucisses et tartines grillées.



L'Américaine 1 750

Omelette, œufs au plat ou brouillés, 2 bacons, 2 hash browns, 2 mini-saucisses et tartines grillées.



La Bénédicte 1 850

2 œufs Bénédicte sur muffin anglais fait maison, 2 bacons, 2 hash browns et tartines grillées.

NOS ŒUFS

- **Œufs sur le plat** tartines grillées, beurre 1 100
- **Œufs brouillés** tartines grillées, beurre 1 100
- **Omelette nature** tartines grillées, beurre 1 100
- **Omelette complète** fromage, champignons, jambon 1 400
- **Egg muffin** pain anglais fait maison, œuf, bacon, fromage 750
- **Supplément** 2 bacons, 2 hash browns ou 2 mini-saucisses 400

VIENNOISERIES

- **Croissant au beurre** 300
- **Croissant au chocolat** 350
- **Pain au chocolat** 350
- **Pain aux raisins** 400
- **Chausson aux pommes** 400
- **Viennoiserie aux amandes** 450
- **Pancakes** les trois 1 000

Toutes nos pâtisseries sont faites maison.

CRÊPES ET GAUFRES

- Crêpe sucre citron 450
- Crêpe Nutella chantilly 650
- Crêpe Nutella banane chantilly 800
- Gaufre Nutella chantilly 800
- Gaufre Nutella banane chantilly 950



CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS · DU LUNDI AU SAMEDI, DE 5 H 30 À 16 H · PRIX TTC EN XPF

L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

PETIT-DÉJEUNER

DE 5H30 À 11H00

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso ou ristretto café court, intense et aromatique	300
Noisette espresso et nuage de lait	350
Grand café noir	350
Café et lait froid	400
Café crème café et lait chaud onctueux	450
Cappuccino espresso, chocolat, lait chaud et mousse fine	500
Chocolat chaud	350
Thé et infusion	350
Chai latte thé noir épicé : cannelle, cardamome, gingembre, muscade, badiane, vanille	500



LES SUPPLÉMENTS

Lait végétal amande, avoine ou soja	100
Sirop vanille, caramel ou noisette	100
Chantilly	100
Shot d'espresso	200
Topping chocolat ou caramel	50
Version décaféinée	50

COUP DE CŒUR · FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS

L'Oasis du Vaima

CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
DU LUNDI AU SAMEDI · PRIX TTC EN XPF

NOS BOISSONS GLACÉES

Café long noir glacé intense, shaké à froid	400
Iced latte café noir, lait de vache ou végétal	500
Iced caramel macchiato lait de vache ou végétal, espresso, caramel	600
Iced mocha café et chocolat, lait de vache ou végétal glacé	600
Espresso, Sprite et sirop de fraise	600
Coconut iced latte café noir, lait de coco frais, sirop vanillé	700
Thé glacé citronné maison	450
Chai latte frappé thé noir épicé	600





JUS FRAIS

Jus de fruits frais pressés orange, ananas, pamplemousse, pomme	800
Mélange de fruits pressés au choix	900
Citronnade fraîche	550
Pichet de citronnade	1 300

Toutes les autres boissons : demandez la carte À toute heure.

Merci & Māuruuru !

L'Oasis du Vaima

RETROUVEZ-NOUS SUR

DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS

L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

CARTE MIDI

DE 11H00 À 15H00

CÔTÉ POISSONS

POISSON CRU :
- À la tahitienne 2 450
- À la chinoise 2 450
- Aux fruits exotiques 2 600

Sashimi aux 2 sauces 2 500
Assiette de dégustation sashimi, mi-cuit de thon, poisson cru à la tahitienne, carpaccio javanais, tartare de thon traditionnel 3 500

CARPACCIO DE THON :
- Traditionnel 2 500
- À la javanaise 2 500
- À la thaïlandaise 2 500
- Tapenade olive noire et féta 2 600
- Curry et lait de coco 2 600

TARTARE DE THON :
- Traditionnel 2 550
- Aux épices indiennes 2 650
- Coriandre et sésame 2 650
- À la crème de truffe et sa burrata 3 200

FILET DE THON MI-CUIT :
- Au pesto maison 2 600
- À la sauce sésame 2 600

Mahi-mahi à la vanille 2 950
Crevettes curry et lait de coco 2 950
Crevettes en persillade 2 950
Pavé de thon grillé 2 600
Moules frites 2 400
Sole poêlée meunière 3 100
Blanquette de la mer 2 950



NOS DESSERTS MAISON

Salade de fruits frais 950
Crème brûlée 1 050
Crème caramel 950
Tarte maison pommes, poires et amandes, banane, papaye, fruits divers 900
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille 1 150
Mousse au chocolat 1 000
Banana split caramélisé 1 150
Café ou thé gourmand mousse au chocolat, crème brûlée et mignardises 1 150

Crêpe sucre citron 450
Crêpe Nutella chantilly 650
Crêpe Nutella banane chantilly 800
Gaufre Nutella chantilly 800
Gaufre Nutella banane chantilly 950



Nos Glaces de : L'Atelier Glacier TAHITI

1 boule 400
2 boules 700
3 boules 950

Fraise basilic, vanille de Tahiti, café, chocolat intense, coco, citron.

Coupe Oasis fruits frais, glace vanille, chantilly, amandes, coulis chocolat 1 150
Café ou chocolat liégeois 1 050



1ER ACCOMPAGNEMENT INCLUS AVEC VOTRE PLAT

Riz
Frites
Purée maison
Pommes de terre sautées
Légumes du jour
Salade

UN 2E ACCOMPAGNEMENT **450**

SUPPLÉMENT SAUCE **300**
(roquefort, poivre, champignon, beurre persillé, barbecue ou moutarde)

CÔTÉ VIANDE

CARPACCIO DE BŒUF :
- À l'italienne 2 500
- Roquefort pomme et noix 2 600
- Tapenade olive noire, oignon confit et féta 2 600
- À la crème de truffe et sa burrata 3 200

TARTARE DE BŒUF :
- Façon traditionnelle 2 850
- Roquefort pomme et noix 2 950



ENTRECÔTE 1ER CHOIX GRILLÉE, 300 G 2 950
(bleue, saignante, à point ou bien cuite)
FILET DE BŒUF GRILLÉ 3 200
FILET DE BŒUF GRATINÉ AU CHÈVRE 3 500
MAGRET DE CANARD ENTIER AU MIEL 3 800
(bleu, rosé, à point ou bien cuit)
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN 2 950
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHORIZO 2 750

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso ou ristretto café court, intense et aromatique 300
Noisette espresso et nuage de lait 350
Grand café noir 350
Café et lait froid 400
Café crème café et lait chaud onctueux 450
Cappuccino espresso, chocolat, lait chaud et mousse fine 500
Chocolat chaud 350
Thé et infusion 350
Chai latte thé noir épicé : cannelle, cardamome, gingembre, muscade, badiane, vanille 500



Merci & Māuruuru !

L'Oasis du Vaima

RETROUVEZ-NOUS SUR

DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS

CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS · DU LUNDI AU SAMEDI, DE 5 H 30 À 16 H · PRIX TTC EN XPF

L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

CARTE MIDI

DE 11H00 À 15H00

NOS BOISSONS FRAÎCHES



JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

- Jus de fruits frais pressés orange, ananas, pamplemousse, pomme — 800
- Mélange de fruits pressés au choix — 900
- Citronnade fraîche — 550
- Pichet de citronnade — 1 300

- Eau Royale 0,5 l — 250
- Eau Royale 1 l — 450
- Eau Volvic 0,5 l — 300
- Perrier 33 cl — 450
- San Benedetto 0,75 l — 600
- Grenadine ou menthe à l'eau — 350
- Diabolo menthe, fraise ou grenadine — 450
- Canette Coca-Cola — 550
- Canette Coca-Cola sans sucre — 450
- Canettes Sprite, Fanta, Orangina, Schweppes — 550
- Rotui canette ananas ou mangue 33 cl — 500
- Rotui 1 l — 1 200
- Rotui au verre ananas, mangue, orange — 400

L'APÉRO



- Hinano pression 33 cl — 550
- Hinano pression 50 cl — 900
- Pichet de Hinano 1,5 l — 2 200
- Heineken bouteille — 750
- Corona bouteille — 850
- Tabu vodka — 750
- Jack Daniel's 4 cl — 850
- Ricard, pastis 4 cl — 800
- Vodka Absolut 4 cl — 650
- Gin Gordon's 4 cl — 650
- Get 27 4 cl — 800
- Vins de Tahiti, de Saint-Émilion ou de Marlborough le verre à partir de 800 F, la bouteille à partir de 3 900 F

LES ENTRÉES À PARTAGER



- Mini pizza et croque-monsieur — 1 200
- Bruschetta à l'italienne — 1 150
- Chicken fingers sauce barbecue — 1 150
- Nems maison — 1 200
- Portion de frites — 600

COUP DE CŒUR · FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS

L'Oasis du Vaima

CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
DU LUNDI AU SAMEDI · PRIX TTC EN XPF

LES SALADES



- Poke bowl demandez la fiche pour composer votre poke — 2 400
- Salade César classique blancs de poulet panés ou grillés minute — 2 500
- Tomates burrata, pesto maison — 2 300
- Salade de chèvre chaud — 2 300
- Salade paysanne légumes confits, pomme de terre, champignons persillés, croûtons, œuf dur — 2 550
- Salade thaï de bœuf ou de poisson et nems maison — 2 500
- Salade grecque et ses bricks de féta croustillantes — 2 500
- Salade de la mer mi-cuit de thon, crevettes, moules... — 2 850
- Carpaccio de tofu salade verte, légumes, féta et crème balsamique — 2 250
- Salade de quinoa suprême de volaille tiède et crudités — 2 300

NOS BURGERS ANGUS

Servis avec leurs frites.



- Hamburger — 1 950
- Cheeseburger — 2 100
- Bacon cheeseburger — 2 450
- Chicken burger escalope de volaille panée — 2 200
- Fish burger steak de thon frais pané, sauce tartare — 2 450
- L'Oasis Burger XXL double viande, bacon, cheese — 2 950
- Burger savoyard pommes de terre, bacon, raclette — 2 850
- Burger brie bacon — 2 850

NOS OMELETTES GARNIES

Servies avec un mélange de salade verte et frites

- Omelette jambon, gruyère et oignons — 2 200
- Omelette paysanne pomme de terre, lardons, champignons, échalote — 2 450
- Omelette féta basilic — 2 350

NOS PÂTES

- Penne à la carbonara — 2 300
- Penne au saumon fumé — 2 450
- Spaghetti à la bolognaise — 2 350
- Gnocchi forestier à la crème de truffe 15 minutes de cuisson — 2 650

L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

À TOUTE HEURE

DE 5H30 À 16H00

NOS CASSE-CROÛTE

Sur place ou à emporter

- **Jambon de Paris** salade, tomate, concombre — 550
- **Jambon de Paris et emmental** salade, tomate, concombre — 700
- **Jambon cru** salade, concombre, ciboulette — 800
- **Poulet et bacon** salade, tomate, concombre, ciboulette — 800
- **Viande hachée** sauce hamburger, salade, tomate, cornichon, ciboulette — 800
- **Thon** salade, concombre, olive, ciboulette — 700
- **Omelette** salade, tomate, concombre — 800
- **Brie et bacon** noix, salade, confit — 800
- **Trois fromages** emmental, chèvre, roquefort, salade — 800
- **César** poulet pané, salade, tomate, noix, sauce César — 900
- **Végétarien** salade, carotte, chou, tomate, poivron, cornichon — 650
- **Supplément bacon, fromage ou œuf** — 150
- **Supplément frites** — 200

PIZZAS, CROQUES ET QUICHES

- **Pizza jambon fromage** — 600
- **Pizza forestière** champignons et emmental — 650
- **Pizza charcutière** jambon et légumes — 650
- **Pizza trois fromages** mozzarella, emmental et chèvre — 650
- **Flammekueche** lardons, oignons, crème fraîche — 650
- **Quiche lorraine ou épinard et chèvre** — 700
- **Croque-monsieur** — 650
- **Croque-madame** — 750
- **Club sandwich** — 700



NOS DESSERTS MAISON

- **Salade de fruits frais** — 950
- **Crème brûlée** — 1 050
- **Crème caramel** — 950
- **Tarte maison** pommes, poires et amandes, banane, papaye, fruits divers — 900
- **Fondant au chocolat** et sa boule de glace vanille — 1 150
- **Mousse au chocolat** — 1 000
- **Banana split caramélisé** — 1 150
- **Café ou thé gourmand** mousse au chocolat, crème brûlée et mignardises — 1 150

Toutes nos pâtisseries sont faites maison.



CRÊPES ET GAUFRES

- **Crêpe sucre citron** — 450
- **Crêpe Nutella chantilly** — 650
- **Crêpe Nutella banane chantilly** — 800
- **Gaufre Nutella chantilly** — 800
- **Gaufre Nutella banane chantilly** — 950



Nos Glaces de : L'Atelier Glacier TAHITI

- 1 boule — 400
- 2 boules — 700
- 3 boules — 950

Fraise basilic, vanille de Tahiti, café, chocolat intense, coco, citron.

- **Coupe Oasis** fruits frais, glace vanille, chantilly, amandes, coulis chocolat — 1 150
- **Café ou chocolat liégeois** — 1 050





CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS · DU LUNDI AU SAMEDI, DE 5 H 30 À 16 H · PRIX TTC EN XPF

L'Oasis du Vaima

BRASSERIE URBAINE TROPICALE

À TOUTE HEURE

DE 5H30 À 16H00

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso ou ristretto — café court, intense et aromatique	300
Noisette — espresso et nuage de lait	350
Grand café noir	350
Café et lait froid	400
Café crème — café et lait chaud onctueux	450
Cappuccino — espresso, chocolat, lait chaud et mousse fine	500
Chocolat chaud	350
Thé et infusion	350
Chai latte — thé noir épicé : cannelle, cardamome, gingembre, muscade, badiane, vanille	500



NOS BOISSONS GLACÉES

Café long noir glacé — intense, shaké à froid	400
Iced latte — café noir, lait de vache ou végétal	500
Iced caramel macchiato — lait de vache ou végétal, espresso, caramel	600
Iced mocha — café et chocolat, lait de vache ou végétal glacé	600
Espresso, Sprite et sirop de fraise	600
Coconut iced latte — café noir, lait de coco frais, sirop vanillé	700
Thé glacé citronné maison	450
Chai latte frappé — thé noir épicé	600

LES SUPPLÉMENTS

Lait végétal — amande, avoine ou soja	100
Sirop — vanille, caramel ou noisette	100
Chantilly	100
Shot d'espresso	200
Topping — chocolat ou caramel	50
Version décaféinée	50

COUP DE CŒUR · FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS

L'Oasis du Vaima

CUISINE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

DU LUNDI AU SAMEDI · PRIX TTC EN XPF

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits frais pressés — orange, ananas, pamplemousse, pomme	800
Mélange de fruits pressés au choix	900
Citronnade fraîche	550
Pichet de citronnade	1 300
Eau Royale 0,5 l	250
Eau Royale 1 l	450
Eau Volvic 0,5 l	300
Perrier 33 cl	450
San Benedetto 0,75 l	600
Grenadine ou menthe à l'eau	350
Diabolo — menthe, fraise ou grenadine	450
Canette Coca-Cola	550
Canette Coca-Cola sans sucre	450
Canettes Sprite, Fanta, Orangina, Schweppes	550
Rotui canette ananas ou mangue 33 cl	500
Rotui 1 l	1 200
Rotui au verre — ananas, mangue, orange	400

COCKTAILS ET MOCKTAILS

Maitai — rhum, ananas, orange, grenadine	1 650
Chi-Chi — vodka, ananas, glace coco	1 650
Ti-punch — rhum, sucre roux, citron	1 650
Mojito — rhum, sucre roux, citron, menthe, Perrier	1 650
Piña colada — rhum, glace coco, ananas	1 650
Virgin mojito — citron vert, menthe, sucre, Perrier	1 250
Tropical sunrise — orange, ananas, grenadine	1 250
Virgin colada — ananas et glace coco	1 250



L'APÉRO

Hinano pression 33 cl	550
Hinano pression 50 cl	900
Pichet de Hinano 1,5 l	2 200
Heineken bouteille	750
Corona bouteille	850
Tabu vodka	750
Jack Daniel's 4 cl	850
Ricard, pastis 4 cl	800
Vodka Absolut 4 cl	650
Gin Gordon's 4 cl	650
Get 27 4 cl	800
Vins de Tahiti, de Saint-Émilion ou de Marlborough — le verre à partir de 800 F, la bouteille à partir de 3 900 F	

