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

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 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



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