

Merci de nous informer en cas d'intolérances alimentaires ou allergies. Consultez-nous si vous êtes végétarien-ne ou végan-e et que vous souhaitez une information sur les ingrédients utilisés.

Tous nos plats sont faits maison, préparés avec des ingrédients frais et locaux, s'adaptant à la saisonnalité et à la disponibilité afin de toujours garantir la meilleure qualité.

Please let us know if you have any food intolerances or allergies. Consult us if you are vegetarian or vegan and would like information on the ingredients used.

All our dishes are homemade, prepared with fresh, local ingredients, adapting to seasonality and availability to guarantee the best quality at all times.

OSMA

TABLE FRANÇAISE

LA CARTE

LES CHARCUTERIES MAISON

Magret de canard fumé

Smoked duck filet

— 15€ —

Ventrèche de thon rouge fumée au bois de myrte

Red tuna belly smoked with myrtle wood

— 18€ —

Pâté en croûte du moment

Seasonal meat pie

— 16€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée

Foie gras, puff pastry brioche

— 21€ —

LES PETITS CLASSIQUES

Os à moëlle, aubergine fumée

Marrow bone, smoked eggplant

— 16€ —

Escargots à l'ailioli

Gratinated snails with alioli

— 18€ —

Moules glacées

Mussels, crème fraîche, vermouth and chives

— 15€ —

Oeuf a la coque, mouillettes

Soft-boiled egg, mouillettes

— 10€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Tomate en terrine, huile de raffle

Tomato terrine, tomato vine oil

— 15€ —

Betterave, cervelle de canut

Beetroot, whipped cheese with herbs

— 15€ —

Haricots verts en textures, olive noire

Green beans in textures, black olive

— 15€ —

FOR THE KIDS

1/2 chicken, roasted potatoes

— 14€ —

LES POISSONS

Carpaccio de gambas rouges, vinaigrette vanille

Red prawn carpaccio, vanilla vinaigrette

— 22€ —

Filet de maigre, sauce beurre blanc kaffir

Meagre fillet, kaffir lime beurre blanc

— 28€ —

La Bouillabaisse (for 2 people minimum)

Provençal fish soup with poached fish fillets, served with rouille sauce and toasted bread

— 45€ per person—

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit

Lamb rack with herbs crust, french style gravy

— 35€ —

Tartare de bœuf au couteau

Maturated beef tartare

— 25€ —

Côte de veau de lait rôtie, jus corsé

Roasted veal chop, full-bodied juice

— 10€ / 100g—

Volaille fermière à la basquaise, praliné d'amandes mallorquines

Farmhouse chicken basque-style, mallorcan almond praliné

— 23€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

La ratatouille

Summer vegetables stew

— 6€ —

Pommes de terre grenailles rôties, moutarde à l'ancienne

Roasted potatoes, wholegrain mustard

— 6€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

Mature cheese platter

— 18€ —

LES DESSERTS

Comme une Forêt Noire

Chocolate, black cherry, raw cream and cognac ice cream

— 10€ —

Fraises en textures, glace géranium Rosat

Strawberries in textures, geranium Rosat ice cream

— 10€ —