

L'OASIS

SANTA GIULIA

Côté Plage

La plage L'Oasis de Santa Giulia vous accueille tous les jours à partir de 10h00 Jusqu'à 18h00, et vous propose un service boissons et restauration bio de l'ouverture à 17h

Réservation sur place ou au 06.23.61.03.35

Tarifs de nos prestations plage à la journée

Transats	25€
Days Beds et Bois Flottés	50€
Pergolas	60€
Serviettes de Bain	5€

Coussin 5€

découvrez nos coussins de relaxation en liège parfumé à l'eau de lavandin pour une relaxation optimale

Nos boissons chaudes & fraîches

Café expresso Bio malongo	3€50
Café Marley servi à la française (grains moulus maison & au piston)	4€50
Sup lait bovin ou végétal	1€50
Thés servis en théière	4€50
ou Glacés « LES JARDINS DE GAÏA	6€
Thé blanc sureau, framboise Secret des Muses	
Thé wu long, sureau, framboise & pétales de rose Pouvoir des Fleurs	
Thé vert cerise & vanille Printemps à Kyoto	
Thé noir aux épices traditionnelles indiennes Massala Tchai	
Roïbos mangue, pêche, citron Asimbonanga	
Jus Vivant à l'extracteur – Recette du Jour	10€
Frappuccino du Moment	9€
Tchai Latte	8€
Thé Glacé « LES JARDINS DE GAÏA »	6€
Milk shake vanille ou chocolat	9€
Sirop bio à l'eau filtrée	3€
Bouteille d'eau filtrée plate ou gazeuse	4€50

Nos Vins & Bières

BIÈRE RIBELLA « Pierre François Maestracci »			
IMMURTALE (Blonde à l'immortelle)			7€50
VAMPA (Ambrée à la clémentine)			7€50
MADONA (blanche au cédrat)			7€50
TABU (blonde au gingembre)			7€50
VIN	Petra Bianca Prestige Aop Figari	50CL	75CL
Rouge			30€
Rose		22€	30€
Blanc		24€	34€
	Domaine de Toraccia Rosé ou Blanc		36€
	Au verre Rosé ou Blanc		6€

Côté Pause déjeuner

Les tartes du chef servies avec une verte, du bio, de l'insulaire 12,00

La Trempette de l'Oasis 12,00
Un assortiment de 3 condiments et ses mouillettes grillées, idéale à partager pour se mettre en appétit

Les Salades JAR du Jour

Une proposition Healthy: la Veggie 12,00

Une Gourmande: la Veggie+un œuf 14,00

La Baltique : la Veggie+gravelax de saumon 16,00

La Bergère : la Veggie+ dés de tomme corse 16,00

Le Gaspacho

Tomates cœur de bœuf et huile d'olive de Figari 9,00

L'Assiette du Berger, Xavier Baldovini affineur 15,00

Le Plateau Ziteddu (les enfants), repas équilibré, servi avec une eau aromatisée 10,00

Pâtisserie du jour 6,00

Cookie thé Matcha 3,50

Salade de fruits du moment 8,00