

EN LÉGÈRETÉ Lightness

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Salade champêtre aux céréales, légumes croquants <i>Peasant salad with cereals and crispy vegetables</i> |   | 26€ |
| Byblos Beach salade Cœur de laitue, ventrèche de thon, tomate cerise, anchois, œuf, basilic <i>Lettuce, tuna, cherry tomato, anchovies, egg, basil</i> |   | 34€ |
| Salade César Salade romaine, blanc de volaille, œufs de caille, crostini, parmigiano, jambon crispy <i>Romaine lettuce, chicken, quail eggs, croutons, parmesan, crispy ham</i> | | 32€ |
| Burrata des Pouilles (125g), tomates de nos maraîchers, pistou de marjolaine <i>Apulian burrata (125g), local tomatoes, marjoram pistou</i> | | 26€ |
| Carpaccio de cèpes aux noisettes <i>Porcini mushroom and hazelnuts Carpaccio</i> | | 29€ |
| King Crabe, avocat, pomelo & citron caviar <i>King crab, avocado, pomelo and lemon caviar</i> |   | 89€ |
| Ceviche de bar, kiwi & raisin de mer <i>Seabass Ceviche, kiwi and sea grape</i> |  | 35€ |
| Caviar Krystal | | 30 gr : 90€ 50 gr : 160€ |
| Fritto misto di pesce | | 58€ |
| Bœuf Bio en tartare <i>Organic beef tartare</i> |  | 42€ |

AU FEU DE BOIS

From the grill

Poisson de la pêche côtière (pour 2 personnes - 1.100 kg)  128€
Catch of the day (for 2 people - 1.100 kg)

Poulpe de roche, pomme grenailles, tomates et olives   33€
Grilled octopus, potatoes grenaille, tomatoes and olives

Homard bleu au beurre de corail, pousses d'épinards au Parmigiano  87€
Blue lobster with coral butter, spinach sprouts with Parmigiano

Filet de St Pierre aux artichauts violets   37€
John Dory fillet, with purple artichokes

**Côte de bœuf d'Aubrac (pour 2 personnes - 1.100 kg),
Pomme purée, Béarnaise poivrée** 135€
*Rib of beef (for 2 people - 1.100kg),
mashed potatoes, pepper Bearnaise sauce*

Côte de veau à la sauge 42€
Veal chop with sage

**Volaille fermière bio aux aromates (pour 2 personnes),
pomme grenaille, tomates confites, olives noires, oignons grelots** 78€
*Free-range chicken with herbs (for 2 people),
potatoes grenaille, preserved tomatoes, black olives, spring onions*

Ribs de porc de Bigorre au miel de Corse  38€
Spare ribs from the Bigorre region with Corsican honey

Byblos Burger de bœuf Bio 42€
Byblos organic beef burger

LES PÂTES

Pasta

| | |
|--|-----|
| Raviol Al Pin au pesto et tomate <i>Ravioli Al Pin with pesto & tomato</i> | 25€ |
| Linguine aux palourdes et à la poutargue <i>Clams and bottarga Linguine</i> | 36€ |
| Fregola sarda à la truffe <i>Sardinian fregola pasta with truffle</i> | 46€ |

LES ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

| | |
|--|---|
| Chou Kale aux noisettes <i>Kale cabbage with hazelnuts</i> |  8€ |
| Haricots verts <i>Green beans</i> |  11€ |
| Pomme purée nature <i>Plain mashed potatoes</i> |  8€ |
| Pomme purée aux truffes <i>Mashed potatoes with truffles</i> |  18€ |
| Pommes allumettes <i>French fries</i> |  8€ |
| Pousses d'épinards au parmigiano <i>Baby spinach with parmesan</i> |  8€ |
| Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i> |  7€ |

FROMAGE DU PAYS

Local cheese

Notre sélection de chèvre affiné
Our Goat cheese selection

 22€

LES DOUCEURS DE LA PLAGÉ

Sweet delicacies

Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruits

  16€

Assortiment de glaces Bio
Organic Ice-cream selection

18€

Tropézienne by Byblos Beach

16€

Panna cotta fruits rouges
Red berry panna cotta

15€

Éclair 100% chocolat
100% chocolate éclair

16€

Pavlova aux fraises
Strawberry pavlova

18€

 *Végétarien / Vegetarian*  *Sans-gluten / Gluten-free*

Origine des viandes / *Origin of meat : France*
Liste des allergènes disponible sur demande / *List of allergens available on request*
Prix nets, services compris - *Net prices, service included*