BYBLOS BEACH

RAMATUELLE

Notre Chef et son équipe privilégient les circuits courts et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

Our Chef and his team aim to make the supply chain as short as possible, highlighting market and farm produce, as well as catch of the day, to enable you to experience seasonal cuisine which is both enjoyable and sustainable.

EN LÉGÈRETÉ
LIGHTNESS

Soupe froide de petits pois mentholée et yaourt à la grecque — 20€
Mint and green peas cold soup, Greek yoghourt

Céviche de sériole, leche del tigre — 38€
Amberjack ceviche, leche del tigre

Salade César : — 34€
Salade romaine, blanc de volaille, parmesan, bacon croustillant, croûtons à l'ail
Caesar salad:
Romaine lettuce, chicken breast, parmesan cheese, crispy bacon, garlic croutons

Burrata des Pouilles, tomates fraîches et pesto de basilic — 31€
Burrata from Apulia, fresh tomatoes and basil pesto

Salade Thaï de légumes — 29€
Vegetables thaï salad

Spaghetti de courgettes, poulpe et pesto de roquette — 36€
Courgettes spaghetti, octopus and rocket pesto

Notre Niçoise, mélange de salades, thon à l'huile, tomates, œufs durs, anchois, olives Taggiasche — 35€
Our Niçoise salad, mixed salad, tuna, tomatoes, hard-boiled eggs, anchovies, Taggiasche olives

Oeuf mollet frit, asperges vertes, morilles et lard Di Colonata — 34€
Fried poached egg, green asparagus, morels and Lardo di Colonata

Fritto Misto di pesce, sauce Tartare — 39€
Mixed fried fish, tartar sauce

LES PÂTES
PASTA

Risotto aux légumes de saison — 42€
Vegetables risotto

Ravioles truffe et burrata — 40€
Truffle and Burrata ravioles

Linguine aux palourdes et poutargue — 42€
Linguine with clams and bottarga

Végétarien Vegan

À LA BRAISE
WOOD-FIRED

Laissez-vous tenter par les créations de notre Chef
Indulge in our Chef's creations

NOS POISSONS & CRUSTACÉS / *FISH & CRUSTACEANS*

Pavé de thon, poêlée de poivrons aigre-doux 48€
Tuna steack, stir fry bittersweet peppers

Calamars marinés, grillés et ses légumes poêlés 46€
Grilled marinated Calamari and its sautéed vegetables

Filets de St Pierre, fenouil cuit et cru, olives et tomates 46€
John Dory fillets, cooked and raw fennel, olives and tomatoes

Pavé de Maigre, riz vénéré et sauce marinière 44€
Lean fillet, black savage rice, sauce « à la marinière »

Langouste grillée, linguine à la bisque 38€ les 100gr
Grilled langouste, linguine with bisque sauce *38€ per 100gr*

DANS NOS PRÉS / *IN OUR FIELDS*

Selle d'agneau, aubergines,
condiment caponata et poivrons rouges 44€
Lamb's saddle, eggplants, caponata and red peppers

Le Ribs de porc laqué et ses wedges maison 42€
Glossy pork ribs and its homemade wedges

Tataki de bœuf, wok de légumes et vinaigrette asiatique 48€
Beef tataki, vegetables wok and Asian dressing

Suprême de volaille grillé, gratin dauphinois
et sauce aux morilles 41€
Grilled poultry suprême, gratin dauphinois and morels sauce

À PARTAGER
TO SHARE

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise 18€ les 100gr
Prime beef rib, béarnaise sauce *18€ per 100gr*

Pêche du jour grillée, sauce agrumes
et oignons rouges 16€ les 100gr
Grilled catch of the day, citrus
and red onions' sauce *16€ per 100gr*

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT, MERCI DE CHOISIR VOTRE GARNITURE (SUPPLÉMENT DE 12€ POUR LES GARNITURES TRUFFÉES)

PLEASE CHOOSE YOUR SIDE-DISH
EXTRA CHARGE FOR TRUFFLE SIDE-DISHES: 12€

GARNITURES *SIDES*

Mélange de jeunes pousses *Mixed green salad*	8€
Pommes allumettes *French fries*	8€
Gratin dauphinois *Gratin Dauphinois*	10€
Wedges « maison » *Homemade wedges*	12€
Légumes grillés *Grilled vegetables*	14€
Caponata d'aubergines *Eggplant caponata*	14€
Pommes allumettes truffées *Truffled French fries*	20€

LES DOUCEURS
SWEET DELICACIES

Carpaccio d'ananas mariné à la coriandre, glace noix de coco 18€
Coriander marinated pineapple carpaccio, coconut ice cream

Le tout chocolat *Chocolate Lover* 18€

Notre Pavlova aux fraises et chantilly estragon 18€
Our strawberries pavlova and tarragon whipped cream

Fruits frais *Fresh fruits* 18€

Notre tropézienne glacée *Our frozen tropezienne tart* 18€

Coupe façon tarte citron meringuée glacée 18€
Lemon meringue pie ice cream

Glaces et sorbets *Ice creams and sorbets* 16€

Vacherin vanille-mangue-framboise à partager 48€
Vanilla-mango-raspberry Vacherin to share

Plateau de fruits frais à partager *Fresh fruit platter to share* 80€

COCKTAILS GOURMANDS
GOURMET COCKTAILS

BANOFEE 21€
Rhum épicé, glace vanille, banane, Spéculoos, coulis de caramel
Spiced rum, vanilla ice cream, banana, Speculoos, caramel sauce

TIRAMISU 21€
Vodka, liqueur de cacao brun, Kalhua, Frangelico, crème liquide
Vodka, cacao liquor, Kalhua, Frangelico, single cream

TARTE CITRON MERINGUEE 21€
Vodka, coulis de mangue, jus de citron, cassonade, chantilly
Vodka, mango coulis, lemon juice, brown sugar, whipped cream

DOUCEUR COCO 21€
Mix rhum, préparation maison coco vanille
Mix rum, homemade coco and vanilla mix

SERVICE TRANSAT */ SUNBED SERVICE*

Transat 1ère ligne / *Sunbed 1st line*	60€
Transat 2ème ligne / *Sunbed 2nd line*	50€
Transat autres lignes / *Sunbed other lines*	40€
Notre exclusif bed / *Our exclusive bed*	150€
Serviette / *Towel*	10€

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. *A full detailed allergens list is available on request.* Prix nets, services compris. *Net prices, service included.*

Code Wifi : Byblosbeach