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.

À PARTAGER
Sharing

Mezzé méditerranéen (G/L/SE/SU/A/PS) 19€
Mediterranean Mezze platter

Fritto Misto (ML/PS) 39€
Fritto Misto

Palourdes en persillade (L/SU/ML/A) 49€
Clams in parsley

Scrocchiarella bagnat (G/E/SU/PS) 28€
Scrocchiarella bagnat style

Caviar Royal Calvisius, blinis et crème fraîche (G/L/PS) 50gr. : 195€ 125gr. : 490€
Calvisius Royal Caviar, blinis and sour cream

EN LÉGÈRETÉ
Lightness

Salade Byblos : mélange de salades, thon, olives Taggiasche (E/PS) 36€
Byblos Salad: mixed leaves, tuna, Taggiasca olives

Salade César : laitue romaine, blanc de volaille, parmesan, croûtons à l'ail (G/E/L/M/PS/A) 36€
Cesar Salad: romaine lettuce, chicken breast, parmesan, garlic croutons

Fraîcheur concombre, tzatziki petits pois (L/SU) 31€
Cucumber salad, pea tzatziki

Burrata des Pouilles, tomates et pesto basilic (G/E/L/M/PS/A) **125gr. :** 36€ **500gr. :** 89€
Burrata from Puglia, tomatoes and basil pesto

Tiradito de sériole, leche de tigre verveine (P/SU/PS) 38€
Yellowtail tiradito, verbena leche de tigre

Gravlax de bœuf, melon, sauce porto framboise (SU) 28€
Beef gravlax, melon with raspberry and port wine sauce

LES PÂTES
Pasta

Linguines aux palourdes (G/E/L/SU/ML/A) 44€
Linguine with clams

Trofie al pesto, condiment tomate provençale (G/E/L/A) 39€
Trofie al pesto, provencal tomato condiment

Risotto Carnaroli au citron et Gambero Rosso (L/SH) 44€
Lemon Carnaroli risotto and Gambero Rosso

Végétarien / *Vegetarian* Vegan

À LA BRAISE
WOOD-FIRED

PRÈS DE NOS CÔTES
FROM OUR SHORES

Notre aïoli provençal (E/SU/PS/A) 46€
Our own Provençal aioli (fish, seasonal vegetables & aioli sauce)

Calamar grillé en persillade, déclinaison de courgettes (ML/A) 46€
Grilled Calamari in parsley, medley of courgettes

Filets de Saint-Pierre, artichaut en barigoule à l'orange (L/SU/C/PS/A) 48€
John Dory fillets, orange barigoule artichoke

Pavé de thon mi-cuit, déclinaison d'aubergines (SE/SU/PS/A) 48€
Lightly seared tuna, medley of aubergines

Sole grillée façon meunière, purée de pomme de terre (L/PS/A) 78€
Grilled sole meunière, mashed potatoes

Pêche du jour grillée, sauce vierge aux agrumes (à partager) (SU/PS) 18€ / 100gr.
Grilled catch of the day, citrus sauce (for sharing)

Langouste au Green Egg, linguines à la bisque (E/L/SH) 38€ / 100gr.
Lobster on the Green Egg, bisque linguines

DANS NOS PRÉS
IN OUR FIELDS

Paleron de veau, compoté d'oignon et frites frites et oignons croustillants (L/M/SU/A) 38€
Veal Shoulder, onion confit and French fries

Faux-filet Black Angus (300gr.), pomme de terre grenailles, échalotes et girolles (L/SU/A) 52€
Black Angus sirloin (300gr.), new potatoes, shallots and girolles mushrooms

Carré d'agneau grillé, tian de légumes revisité, compoté d'oignon (L/SU/A) 48€
Grille lamb rack, twisted vegetables tian, onion confit

Pièce de bœuf du moment, sauce béarnaise (E/L/SU) MP
Cut of beef, bearnaise sauce

GARNITURES *SIDES*

Mélange de jeunes pousses, tomates cerise et parmesan (L) 10€
Baby leaf greens, cherry tomatoes and parmesan

Pommes allumettes (P/FQ) 10€
French fries

Purée de pomme de terre (L) 10€
Mashed potatoes

Légumes verts à l'huile d'olive 12€
Green vegetables with olive oil

Tian de légumes (L/SU/A) 14€
Vegetables tian

Pommes allumettes truffées (L/P/FQ) 20€
French fries with truffle

Purée de pomme de terre truffée (L) 20€
Mashed potatoes with truffle

LES DOUCEURS
SWEET DELICACIES

Entremet pistache, framboise et mûre (G/E/L/P/PS) 18€
Pistachio, raspberry and blackberry entremet

Minestrone pêche, abricot, romarin, sorbet pêche (L) 18€
Peach, apricot and rosemary minestrone, peach sorbet

Coupe de fruits frais 18€
Fresh fruits

Glaces et sorbets (E/L/FQ) 18€
Ice creams and sorbets

Coupe glacée tout chocolat (G/E/L) 22€
Chocolate ice cream sundae

Coupe glacée huile d'olive, fraise et basilic (E/L) 22€
Strawberry, basilic and olive oil sundae

Glace coconut, condiments piña colada (à partager) (L) 48€
Coconut ice cream, piña colada toppings (for sharing)

Plateau de fruits frais (à partager) 80€
Fresh fruits platter (for sharing)

COCKTAILS GOURMANDS
GOURMET COCKTAILS

BANOFEE (L/G/E) 23€
Rhum épicé, glace vanille, banane, spéculoos, coulis de caramel
Spiced rum, vanilla ice cream, banana, speculoos, caramel coulis

TIRAMISU (L/FQ/P) 23€
Vodka, Cacolac, Kalhua, Frangelico, crème liquide
Vodka, Cacolac, Kalhua, Frangelico, fresh cream

TARTE CITRON MERINGUÉE (L) 23€
Vodka, coulis de mangue, jus de citron, cassonade, chantilly
Vodka, mango coulis, lemon juice, brown sugar, whipped cream

DOUCEUR COCO (L) 23€
Mix rhum, préparation maison coco-vanille
Mix of rums, homemade coconut-vanilla drink

SERVICE TRANSAT
SUNBED SERVICE

Transat 1ère ligne	*Sunbed 1st line*	90€
Transat 2ème ligne	*Sunbed 2nd line*	80€
Transat 3ème ligne	*Sunbed 3rd line*	70€
Transat 4ème ligne	*Sunbed 4th line*	60€
Transat 5ème ligne	*Sunbed 5th line*	50€
Exclusif bed	*Exclusive bed*	190€
Serviette	*Towel*	12€

ALLERGÈNES / *ALLERGENS :*

G : Gluten
PK : Porc / *Pork*
PS : Poisson / *Fish*
A : Ail / *Garlic*
SU : Sulffites / *Sulphites*
P : Arachides / *Peanuts*
SH : Crustacés / *Shellfish*
M : Moutarde / *Mustard*
ML : Mollusques / *Moluscs*
SE : Sésame
E : Œuf / *Egg*
C : Céleri / *Celery*
FQ : Fruit à coque / *Nuts*
SJ : Soja / *Soy*
L : Lait / *Milk*
LU : Lupin

Origine des viandes : Volaille, Porc et Bœuf de France. *Origin of meats : Poultry, Pork & Beef from France.*
Prix nets, services compris / *Net prices, service included.*

Végétarien / *Vegetarian* Vegan