



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.*

🌱 **Végétarien / Vegetarian** — 🌱 **Vegan**

ALLERGÈNES — ALLERGENS

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

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

Code Wifi : Byblosbeach



À PARTAGER / Sharing

Palourdes en persillade <i>Clams in Parsley</i>	L, SH	49€
Fritto misto, sauce tartare <i>Fritto misto, tartare sauce</i>	G, M, SU, ML, PS	39€
Banon BBQ, baguettes grillées, miel de lavande <i>BBQ Banon goat cheese, grilled baguette, lavender honey</i>	G, L, FQ 	26€
Panissaladière <i>Our Panisse with pissaladière garnish</i>	L, PS	28€
Tataki de bœuf, sauce asiatique <i>Beef tataki, asian sauce</i>	SJ, SE, M	48€
Mezze méditerranéen, légumes croquants, pain pinsa <i>Mediterranean mezze, veggie sticks, pinsa bread</i>	G, SE, SU 	23€
Sardines confites, beurre aux herbes, baguettes grillées <i>Confit sardines, herbs butter, grilled baguettes</i>	G, L, SU, PS	29€
Caviar Royal Calvisius, blinis et crème fraîche <i>Calvisius Royal Caviar, blinis and sour cream</i>	G, L, PS	50g : 195€ 125g : 490€

EN LÉGÈRETÉ / Lightness

Burrata des pouilles, aubergines, condiment tomate <i>Burrata from Puglia, aubergines, tomato condiments</i>	L, SU 	36€
Crudo de maigre aux agrumes <i>Meager crudo with citrus</i>	SU, C, PS	38€
Fraicheur de courgette, sauce citronnée <i>Zucchini salad, lemon sauce</i>	L 	32€
Salade Byblos, thon, olives Taggiasche, sardines fumées <i>Byblos Salad, mixed leaves, tuna, Taggiasca olives, smoked sardines</i>	E, PS	36€
Salade César, laitue romaine, blanc de volaille, parmesan, croûtons <i>Cesar Salad, romaine lettuce, chicken breast, parmesan, croutons</i>	G, E, L, M, PS	36€
Jumbo roll, mayonnaise gochujang, condiment poivron rouge <i>Shrimp jumbo roll, gochujang mayonnaise, red bell pepper condiment</i>	G, E, L, M, SU, P	38€

PÂTES ET CÉRÉALES / Pasta & Cereals

Linguine aux palourdes en persillades, zeste de citron <i>Linguine with parsley clams, lemon zest</i>	G, E, L, SU, SH	44€
Lasagne façon parmigiana, sauce parmesan <i>Parmigiana lasagna, parmesan sauce</i>	G, E, L 	42€
Risotto au homard, saveur citron et estragon <i>Lobster risotto, lemon and tarragon flavors</i>	L, SU, SH	52€
Trofie à la truffe, copeaux de parmesan et truffe <i>Truffle trofie pasta, parmesan & truffle shavings</i>	G, E, L 	48€
Langoustes au green egg, linguine à la bisque <i>Grilled lobster with bisque linguine</i>	G, E, L, SU, C, SH	38€ / 100g

À LA BRAISE / Wood-Fired

DANS NOS PRÉS — IN OUR FIELDS

Canon d'agneau, croûte provençale et fine ratatouille <i>Lamb filet, provence crust and ratatouille</i>	G, L	48€
Paleron de veau, condiment à la vénitienne et frites <i>Veal shoulder, french fries</i>	G, L, M, PS	46€
Suprême de volaille grillé façon curry, purée de patate douce, courgettes grillées <i>Grilled chicken suprême with curry, sweet potatoe purée, grilled zucchini</i>	L, C	42€
Faux-filet Black Angus (300gr.), garniture au choix <i>Black Angus sirloin (300gr.), choice of side</i>		52€
Pièce de bœuf du moment, sauce crème ciboulette (à partager) <i>Cut of beef, chives cream sauce (to share)</i>	L	MP

PRÈS DE NOS CÔTES — FROM OUR SHORES

Notre Aioli provençal <i>Our own Provençal aioli (fish, seasonal vegetables & aioli sauce)</i>	E, L, SH, PS	46€
Sole grillée façon meunière, purée de pommes de terre <i>Grilled sole meunière, mashed potatoes</i>	L, PS	78€
Poulpe grillé, pesto persil et pommes grenailles <i>Grilled octopus, parsley pesto and potatoes</i>	L, C, ML	42€
Pavé de thon rouge de méditerranée mi-cuit, piperade aigre douce <i>Lightly seared tuna, sweet and sour sauce</i>	SU, PS	48€
Poisson du marché, tomate à la provençale <i>Fish of the day, provençale tomatoes</i>	G, L, PS	39€
Pêche du jour grillée, sauce vierge aux agrumes (à partager) <i>Grilled catch of the day, citrus sauce (to share)</i>	SU, PS	18€ / 100g

GARNITURES / Sides

Mélange de jeunes pousses, tomates cerises et parmesan <i>Baby leaf greens, cherry tomatoes and parmesan</i>		🌱 12€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	G	🌱 12€
Pommes allumettes truffées <i>Truffle french fries</i>	G	🌱 22€
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	L	🌱 12€
Purée de pommes de terre truffée <i>Truffle mashed potatoes</i>	L	🌱 22€
Légumes verts à l'huile d'olive <i>Green vegetables with olive oil</i>		🌱 12€
Ratatouille <i>Tomatoes and vegetables stew</i>		🌱 14€
Tomates provençales <i>Provençal tomatoes</i>	G	🌱 14€

DESSERTS

- Coupe glacée tout chocolat** G, E, L  18€
Chocolate ice cream sundae
- Choux caramel cacahuète** G, E, L, P  18€
Caramel choux with peanuts
- Saint-Honoré, crémeux mangue, chantilly coriandre** G, E, L, FQ  22€
Saint-Honoré, mango cream, coriander chantilly
- Tarte framboise et romarin, coulis de framboises** G, E, L, FQ  22€
Raspberry pie with rosemary, raspberry coulis
- Coupe de fruits frais**  18€
Fresh fruits
- Glace cheesecake façon fraise melba (à partager)** E, L, FQ  48€
Cheesecake ice cream strawberry melba style (to share)
- Plateau de fruits frais (à partager)**  80€
Fresh fruit platter (to share)

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 sauce
- TIRAMISU** L, FQ, P 23€
Vodka, Cacolac, kalhua, liqueur de noisette, crème liquide
Vodka, Cacolac, kalhua, hazelnut liqueur, single cream
- AFFOGATO MARTINI** L 23€
Vodka, kahlua, amaretto, espresso et glace vanille
Vodka, kahlua coffee liquor, amaretto, espresso, vanilla ice cream
- DOUCEUR COCO** L 23€
Mix rhum, préparation maison coco vanille
Mix rum, homemade coconut and vanilla mix