



# 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.*

FLOIRAT  
SIGNATURES

## GRAIN DE FOLIE CAVIAR

---

**Caviar Impérial Calvisius Caviar,** G,PS,L 50gr. : 205€  
*Caviar, blinis, sour cream* 125g : 495€

## EN PARTAGÉ FOR SHARING

---

**Fritto Misto - Poulpe, crevettes,** G,E,M,SU,ML,SH,PS 36€  
**calamars, rougets & sauce tartare**  
*Fritto Misto - Octopus, shrimp, squid, red mullet & tartar sauce*

**Mezze - Hummus menthe petit pois,** G,SE 26€  
**légumes croquants & falafels**  
*Mezze - Pea and mint hummus, crudités & falafel*

**Thon rouge juste saisi en tranche,** G,P,SJ,SE,SU 36€  
**salicornes croquantes, guacamole et sauce asiatique**  
*Lightly seared bluefin tuna steak, crispy samphire, guacamole and Asian-inspired sauce*

**Ceviche de Bar, brunoise de jalapeños, leche de tigre** SU,PS 29€  
*Seabass ceviche, diced jalapeños, leche de tigre sauce*

**Carpaccio de Boeuf UE façon gravlax,** E,SU,PS 32€  
**sauce tonnato**  
*Beef carpaccio EU, tonnato sauce*

## NOS FOCACCIAS OUR FOCACCIAS

---

**Façon pissaladière, anchois,** G,L,FQ,SJ,SE,PS 35€  
**oignons rouges de Tropea & olives**  
*Pissaladière-style focaccia with anchovies, red Tropea onions and olives*

**La truffée, fior di latte, pétales de truffe d'été** G,L,FQ,SJ,SE 39€  
*Truffle focaccia, fior di latte cheese, summer truffle shavings*

## EN LÉGÈRETÉ LIGHT DISHES

---

**Salade Byblos, ventrèche de bonite Olasagasti,** E,PS 36€  
**olives Taggiasches, filets de sardines fumés**  
*Byblos Salad, Olasagasti tuna belly, Taggiasca olives, smoked sardine fillets*

**Salade César, laitue iceberg, parmesan,** G,E,L,M,SH,PS 34€  
**croûtons, suprême de poulet (Gambas Supp. 10€)**  
*Caesar Salad, iceberg lettuce, Parmesan, croutons, chicken supreme (Prawns Supplement: 10€)*

**La Burrata des Pouilles, pressé d'asperges,** L,SU 34€  
**algue nori, pesto pistache**  
*Burrata from Puglia, pressed asparagus, nori seaweed, pistachio pesto*

## PÂTES ET RISOTTO PASTA & RISOTTO

---

**Linguine Mancini aux palourdes,** G,E,L,SU,SH 48€  
**bottarga au citron confit**  
*Mancini linguine with clams, bottarga & preserved lemon*

**Cannellonis ricotta & épinards,** G,E,L 39€  
**sauce parmesan, salade d'épinards**  
*Spinach & ricotta cannelloni with Parmesan sauce & spinach salad*

**Risotto Carbonara, guanciale, jaune d'oeuf confit** G,E,L,SU 44€  
*Carbonara risotto, guanciale, confit egg yolk*

**Langouste à la braise,** G,E,L,SU,SH 38€ / 100gr.  
**linguine Mancini à la bisque**  
*Charcoal-grilled lobster, Mancini linguine with seafood bisque*

## LES VIANDES MEAT

---

- Noix d'entrecôte Angus d'Argentine 300gr.** L,SE,SU 52€  
**façon steak au poivre, garniture au choix**  
*300g. Argentine Angus entrecôte pepper steak, choice of side dish*
- Suprême de poulet grillé mariné cajun,** L,FQ 39€  
**garniture basquaise, toum cajun**  
*Grilled Cajun chicken supreme, Basque-style garnish, Cajun toum*
- Fondant d'agneau, polenta crémeuse,** L 46€  
**carottes rôties, condiments abricots & olives, jus corsé**  
*Lamb medallions, creamy polenta, roasted carrots, apricot and olive relish, rich jus*
- Côte de Bœuf Black Angus US à la braise,** SU 220€  
**choix de garniture, sauce chimichurri (1,2 kg)**  
*US Black Angus ribeye steak, charcoal grilled, choice of side dish, chimichurri (1,2 kg)*

## LES POISSONS FISH

---

- L'Aïoli, cabillaud confit à basse température,** E,L,SH,PS 44€  
**légumes vapeurs, œufs de caille**  
*Aioli, cod slowly cooked at a low temperature, steamed vegetables, quail eggs*
- Calamars grillés en persillade,** ML 42€  
**déclinaison de courgettes**  
*Grilled calamari with parsley, zucchini medley*
- Sole grillée façon meunière,** L,C,PS 42€  
**purée de pommes de terre**  
*Grilled sole à la meunière served with potato mash*
- Sole grillée façon meunière, purée à la ciboulette** L,PS 82€  
*Grilled sole à la meunière served with potato & chive mash*
- Poisson du Jour à partager,** SU,PS 18€/100gr  
**sauce vierge aux agrumes**  
*Grilled Catch of the Day to share, citrus sauce vierge*

## LES GARNITURES SIDE DISHES

---

- Salade d'épinard, tomates cerises et parmesan** G 14€  
*Spinach salad, cherry tomatoes, and Parmesan*
- Pommes allumettes** G 12€  
*French Fries*
- Pommes allumettes à la truffe d'été** 22€  
*Summer truffle French fries*
- Ratatouille** 14€  
*Provençal vegetable stew*
- Légumes verts** 12€  
*Green vegetables*
- Purée de pommes de terre** L 12€  
*Mashed potatoes*
- Purée de pommes de terre à la truffe d'été** L 22€  
*Summer truffle mashed potatoes*
- Polenta crémeuse** L 12€  
*Creamy polenta*

# DESSERTS

---

<b>Choux façon profiteroles, chocolat noir Guanaja, praliné pignon de pin, glace vanille</b> <i>Choux pastries with Guanaja dark chocolate, pine nut praline and vanilla ice cream</i>	G,E,L,P	18€
<b>Carpaccio de kiwi et son sorbet maison kiwi menthe</b> <i>Kiwi carpaccio with homemade kiwi and mint sorbet</i>		15€
<b>Coupe glacée tout chocolat</b> <i>Chocolate ice cream Sundae</i>	G,E,L	19€
<b>Clafoutis aux fruits de saison, glace pistache (à partager)</b> <i>Seasonal fruits clafoutis served with, pistachio ice cream (to share)</i>	G,E,L,P	36€
<b>Sorbet fraise et ses condiments (à partager)</b> <i>Strawberry sorbet served with garnishes (to share)</i>	G,E,L,P	42€
<b>Glaces et sorbets "Ravi"</b> <i>Ice creams and sorbets "Ravi"</i>	G,E,L,P	18€
<b>Fruits de saison</b> <i>Seasonal fresh fruits</i>		18€
<b>Plateau de fruits</b> <i>Fresh fruit platter</i>		85€

# COCKTAILS GOURMANDS

---

## GOURMET COCKTAILS

<b>BANOFEE</b> (15cl)	L, G, E	23€
<i>Rhum épicé, glace vanille, banane, spéculoos, coulis de caramel</i> <i>Spiced rum, vanilla ice cream, banana, speculoos, caramel coulis</i>		
<b>AFFOGATO MARTINI</b> (15cl)	L	23€
<i>Vodka, kahlua, amaretto, espresso et glace vanille</i> <i>Vodka, kahlua coffee liquor, amaretto, espresso, vanilla ice cream</i>		

# SERVICE TRANSAT

---

## SUNBED SERVICE

<b>FRONT DE MER</b>	<i>Front Row</i>	90€
<b>AUTRES LIGNES</b>	<i>Other Rows</i>	75€
<b>LOCATION DE SERVIETTE</b>	<i>Towel Rental</i>	12€



### ALLERGÈNES / ALLERGENS :

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

Origine des viandes : Volaille, Porc, Agneau et Bœuf de France (Sauf contre-indication sur carte)  
*Origin of meats : Poultry, Pork, Lamb and Beef from France (Unless otherwise indicated on menu)*

Prix nets, services compris — *Net prices, service included*