



**La cuisine du Byblos
est orchestrée par le chef exécutif
Rocco Seminara.**

Son savoir-faire, son exigence
et sa créativité animent les cartes
pour vous faire vivre des expériences
culinaires inspirées de la méditerranée.

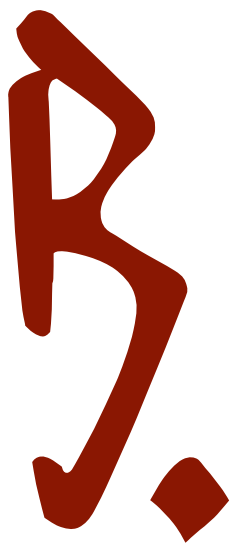
Le chef construit ses plats autour
d'un équilibre de saveurs ;
il sélectionne ses produits auprès
des producteurs locaux et magnifie
ses créations par les herbes et fleurs
du potager qu'il a imaginé à
quelques pas de ses fourneaux.



***The Byblos cuisine
is orchestrated by the executive chef
Rocco Seminara.***

*His know-how, high standards
and creativity bring to life the menus
to offer culinary experiences inspired
by the Mediterranean terroir.*

*The chef creates his dishes
around a balance of flavours;
he selects his products from local
producers and magnifies his creations
with herbs and flowers from the
vegetable garden he has imagined just
a few steps away from his kitchen.*



NIGHT AND DAY
BAR • RESTAURANT



PLANCHES
À PARTAGER
BOARDS TO SHARE

Maître fromager affineur 'MONS'
Cheese master refiner 'MONS'
70€

Côté terre : Charcuterie Italienne
Land Side: Italian Delicatessen
60€

Côté mer : Maison Kaviari
Sea side: Kaviari Selection
170€



Laitue / Cœur, à l'huile d'olive & basilic <i>Lettuce / Heart with olive oil & basil</i>	14€
César / Salade, suprême de volaille, jambon crispy <i>Caesar / Salad, chicken supreme, crispy ham</i>	30€
Byblos / Salade Niçoise <i>Byblos / Niçoise Salad</i>	32€
Homard / Bleu de Bretagne, Club <i>Brittany Blue Lobster / Club sandwich</i>	85€
Club / Sandwich, suprême de volaille et bacon Crispy <i>Club / Sandwich, chicken supreme and crispy bacon</i>	38€
Caviar / Kristal Sélection Byblos <i>Caviar / Kristal Byblos Selection</i>	50g. 160€ / 125g. 425€ 50g. 160€ / 125g. 425€

———— PÂTES ET CÉRÉALES ————
PASTA & CEREALS

Rigatoni / All 'Amatriciana <i>Rigatoni / All 'Amatriciana</i>	26€
Fregola / Sarda à la truffe <i>Fregola / Sarda with truffle</i>	46€

———— DANS NOS PÂTURAGES ————
ET PRÈS DE NOS CÔTES
IN OUR PASTURES AND NEAR OUR SHORES

Burger / de bœuf Bio au cheddar <i>Burger / Organic beef with cheddar cheese</i>	42€
Tartare / de bœuf Bio, pommes allumettes <i>Tartar / Organic beef, French fries</i>	36€
Bœuf / Filet Charolais, pomme purée, beurre noisette <i>Beef / Charolais tenderloin, Mashed potatoes, Nut-brown butter</i>	58€
Saint-Pierre / Meunière, capres, citron du pays <i>John Dory / Meunière, capers, local lemon</i>	48€



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS AFFINÉS

OUR SELECTION OF
FRESH AND REFINED CHEESE

22€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES DE TERRE POTATOES :

- Purée *Mashed potatoes* 8€
- Purée truffée *Mashed potatoes with truffle* 18€
- Pommes allumettes *French fries* 8€

LÉGUMES VEGETABLES :

- Haricots verts *Green Beans* 11€
- Courgettes violon *Violin Zucchini* 11€
- Bouquetière *Bouquetière* 11€

SALADE SALAD

- Cœur de laitue aux herbes *Lettuce Heart with herbs* 8€
- Pousses d'épinards *Parmigiano* 8€
Baby Spinach with Parmigiano

DOUCEURS DESSERTS

Mille-feuille / 100% vanille 22€
100% vanilla / Mille-feuille

Chocolat / Croustillant 20€
Crispy / Chocolate

Notre Tropicézienne 18€
Our Tropezienne Tart

Fraisier / Thé Earl Grey & Marjolaine du Potager 22€
Strawberry cake / With Earl Grey & Marjoram
from our Garden

Fruits frais 18€
Fresh fruits

Fruits rouges 21€
Red fruits

Glaces et sorbets maison 18€
Selection of home-made ice creams and sorbets

