



# CUCINA

BYBLOS



**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.*

# SALUMERIA

## DELICATESSEN

<b>Coppa</b>	14€
<b>Bresaola</b>	16€
<b>Prosciutto San Daniele</b> <i>San Daniele ham</i>	15€
<b>Jambon blanc à la truffe noire</b> <i>Boiled ham with black truffle</i>	18€
<b>Planche de charcuterie</b> <i>Board of cold cuts</i>	24€
<b>Planche de charcuterie &amp; fromages</b> <i>Board of cold cuts &amp; cheeses</i>	30€

## ANTIPASTI

<b>Burrata des Pouilles et tomates</b> <i>Burrata from Apulia &amp; tomatoes</i>	28€
<b>Poulpe &amp; pomme de terre</b> <i>Octopus &amp; potatoes</i>	27€
<b>Loup mariné à cru</b> 34€ (avec Caviar Kristal 58€) <i>Marinated raw bass</i> 34€ (with Kristal Caviar 58€)	
<b>Vitello tonnato</b>	25€

## PIZZA

<b>MARGUERITE / MARGHERITA</b> Tomate, mozzarella di bufala & basilic <i>Tomato, mozzarella di bufala &amp; basil</i>	23€
<b>CAMPANIA</b> Tomates confites, aubergine confite, parmesan, mozzarella di bufala, pesto <i>Candied tomatoes, candied eggplant, parmesan, mozzarella di bufala, Pesto</i>	28€
<b>TRUFFE / TRUFFLE</b> Mascarpone à la truffe, brisures de tuber melanosporum <i>Mascarpone with truffle, grated tuber melanosporum truffle</i>	53€
<b>SPILINGA</b> N'duja, tomate, mozzarella fior di latte roquette, mozzarella di bufala, pesto de basilic, pickles d'oignons rouges <i>N'duja, tomato, mozzarella fior di latte, rocket salad, mozzarella di bufala, basil pesto, red onion pickles</i>	27€
<b>PARMA</b> Tomate, artichauts confits, coppa di parma, burrata & parmigiano reggiano <i>Tomato, preserved artichokes, coppa di parma, burrata &amp; parmigiano reggiano cheese</i>	31€

# PRIMI

<b>Parmigiana</b>	29€ (pour 1) / 58€ (pour 2)
<i>Parmigiana</i>	29€ (for 1) / 58€ (for 2)
<b>Linguine aux palourdes et poutargue</b>	42€
<i>Linguine with clams &amp; bottarga</i>	
<b>Risotto Milanaise</b>	26€
<i>Milanese-style risotto</i>	
<b>Meule de Parmesan à la truffe noire</b>	103€
<b>ou Caviar Kristal</b>	165€ (pour 2)
<i>Wheel of Parmesan cheese with black truffle</i>	103€
<i>or Kristal Caviar</i>	165€ (for 2)

# ALLA GRIGLIA

## WOOD-FIRED MEAT

<b>Bistecca Alla Fiorentina</b>	115€
<i>Beef T-Bone</i>	

# SECONDI DI CARNE

## MEAT

<b>Foie de veau à la Vénitienne</b>	28€
<i>Venetian-style veal liver</i>	
<b>Escalope de veau à la Milanaise</b>	43€
<i>Milanese-style veal escalope</i>	

# PESCE

## FISH

<b>Saint-Pierre d'ici, courgettes et olives noires</b>	42€
<i>Local John Dory, zucchini and black olives</i>	

---

# CONTORNI

## SIDES

- Salades** 8€  
*Salads*
- Pommes de terre grenaille** 8€  
*New potatoes*
- Légumes de saison** 9€  
*Seasonal vegetables*
- Polenta crémeuse** 8€  
*Creamy polenta*

---

# DOLCI

## DESSERTS

- Tiramisù** 14€  
*Tiramisu*
- Fraises, fior di latte et basilic** 16€  
*Strawberries, fior di latte and basil*
- Pizza au chocolat et noisette** 23€  
*Chocolate & hazelnut pizza*
- Tranche Napolitaine** 16€  
*Neapolitan ice cream*
- Affogato au café de notre  
Manufacture à Paris et praline** 9€  
*Affogato with coffee from  
our Manufactory in Paris and praline*



CucinaByblosSaintTropez

---

PRIX NETS

TAXES ET SERVICE COMPRIS

*Net price tax and service included*

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Cucina ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine.