



ARCADIA

SAINT-TROPEZ

11h à 23h
11am to 11pm



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.



Papier recyclé à usage unique
Single-use recycled paper



LES INCONTOURNABLES ESSENTIALS

— EN LÉGÈRETÉ • LIGHTNESS —

Salade de tomates et copeaux de crudités à l'huile d'olive et vinaigre de Barolo <i>Tomatoes & crudités salad with olive oil and Barolo vinegar</i>	18€
Salade César, choix de protéine grillée au barbecue: <i>Caesar salad, choice of barbecue grilled protein:</i>	
— Lard paysan <i>Farmer's bacon</i>	34€
— Suprême de Volaille <i>Chicken supreme</i>	34€
— Gambas <i>Prawns</i>	48€
Byblos salade niçoise à la ventrèche de thon <i>Byblos tuna belly niçoise-style salad</i>	42€
Saumon fumé des îles Féroé, crème montée aux agrumes <i>Smoked salmon from the Faroe Islands, citrus cream cheese</i>	38€
Burrata des Pouilles, tomates et fraises <i>Apulian burrata, tomatoes & strawberries</i>	32€
Ceviche de sériole, sauce chlorophylle citronnelle et gingembre <i>Yellowtail ceviche, lemongrass & ginger chlorophyll sauce</i>	38€

— PINSAS —

TROPÉZIENNE Tomates, straciatella di bufala <i>Tomatoes, buffalo straciatella</i>	23€
SAN DANIELE Tomates, mozzarella, jambon San Daniele, roquette <i>Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, rocket salad</i>	29€
TRUFFE <i>TRUFFLE</i> Truffe, mozzarella, mascarpone <i>Truffle, mozzarella, mascarpone</i>	54€
BYBLOS Straciatella di bufala, anchois, olives Taggiasche, poivrons confits, origan <i>Buffalo straciatella, anchovies, Taggiasche olives, pepper confit, oregano</i>	28€

LES CLASSIQUES CLASSICS

Club sandwich, suprême de volaille et bacon croustillant <i>Club sandwich, chicken supreme and crispy bacon</i>	38€
Burger Byblos au cheddar et bacon <i>Byblos beef burger with cheddar cheese and bacon</i>	44€
Caviar Kristal sélection Byblos <i>Kristal Caviar Byblos selection</i>	30gr. : 110€ 50gr. : 180€ 125gr. : 435€

LES PLATS SIGNATURES

SIGNATURE DISHES

— LES PÂTES • PASTA —

- Agnolotti aux aubergines, jus de tomates et pistache 31€
Aubergine agnolotti, tomato juice and pistachio
- Spaghetti alla chitarra à l'encre de seiche, poissons de roche façon cacciucco 42€
Spaghetti alla chitarra with squid ink, cacciucco-style rockfish
- Macaroni farcis de truffe noire 48€
Melanosporum et artichaut, gratinés au Parmesan
Macaroni stuffed with black Melanosporum truffle & artichoke, gratinated with Parmesan
- Gnocchi de pomme de terre au homard, sauce aux tomates cerises jaunes et stracciatella 59€
Potato gnocchi with lobster, yellow cherry tomato sauce and stracciatella

— PRÈS DE NOS CÔTES • NEAR OUR SHORES —

- Filet de Saint-Pierre au fenouil anisé et pommes de terre au safran 79€
John Dory fillet with aniseed fennel and saffron potatoes
- Thon de l'Atlantique, condiment Méditerranéen, fleur de courgette farcie 48€
Atlantic tuna, Mediterranean condiment, stuffed courgette flower
- Loup de mer en croûte d'herbes, bulots, asperges, bagna cauda, sauce aioli 68€
Herb-cruste sea bass, whelks, asparagus, bagna cauda, aioli sauce

— DANS NOS PÂTURAGES ET AU FEU DE BOIS — FROM OUR PASTURES AND WOOD-FIRED

- Filet de boeuf brioché, truffe, foie gras, jus corsé et purée de pomme de terre 68€
Beef tenderloin in a brioche crust, truffle, foie gras, full-bodied juice, and mashed potatoes
- Selle d'agneau aux épices méditerranéennes, légumes provençaux, jus de sarriette citronnée 45€
Saddle of lamb with Mediterranean spices, Provencal vegetables, lemon savory juice
- Coquelet comme un tajine, olives vertes et citrons confits 38€
Tajine-style cockerel with green olives and confit lemons

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

- Purée de pomme de terre *Mashed potatoes* 14€
Pommes allumettes *French fries* 14€
Légumes du jour sautés *Stir-fried vegetables of the day* 14€
Cœur de laitue aux herbes *Lettuce heart with herbs* 14€
Frites de patates douces *Sweet potato chips* 14€



FROMAGE CHEESE

Sélection de fromages
Cheese selection

28€



LES DOUCEURS DESSERTS

- Fraisier 23€
Strawberry cream cake
- Notre Tropicézienne 18€
Byblos' Tropezian tart
- Chocolat croustillant à la cacahuète 23€  Vegan
Crispy chocolate with peanuts
- Tarte vanille et citron 18€
Vanilla and lemon tart
- Choux pêche et verveine 20€
Peach and verbena cream puff pastries
- Mille-Feuille abricot, miel et amande 20€
Apricot, honey and almond mille-feuilles
- Glaces et sorbets maison 18€
Home-made ice creams and sorbets
- Assiette de fruits frais 18€
Fresh fruit plate
- Assiette de fruits rouges 25€
Red fruit plate



Toutes les fleurs et herbes sont issues de notre potager
à deux pas de la plage des Graniers.
*All the flowers and herbs come from our vegetable garden
just a stone's throw from the Graniers beach.*

La liste des allergènes contenus dans nos plats
est à disposition sur simple demande.
A full detailed allergens list is available on request.

Prix net. Service compris. Les informations concernant l'origine
de nos produits sont disponibles sur simple demande.
*Net prices. Service included. Information regarding the origin
of our products are available on request.*



ARCADIA

SAINT-TROPEZ

CARTE DE NUIT 23h à 2h
NIGHT MENU 11pm to 2am



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.



Papier recyclé à usage unique
Single-use recycled paper



EN LÉGÈRETÉ

LIGHTNESS

- Byblos salade niçoise à la ventrèche de thon 42€
Byblos tuna belly niçoise-style salad
- Saumon fumé des îles Féroé, 38€
crème montée aux agrumes
*Smoked salmon from the Faroe Islands,
citrus cream cheese*
- Burrata des Pouilles, tomates et fraises 32€
Apulian burrata, tomato & strawberries

LES PINSAS

- TROPÉZIENNE 23€
Tomates, straciatella di bufala
Tomatoes, buffalo straciatella
- SAN DANIELE 29€
Tomates, mozzarella, jambon San Daniele, roquette
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, rocket salad
- TRUFFE TRUFFLE 54€
Truffe, mozzarella, mascarpone
Truffle, mozzarella, mascarpone


LES CLASSIQUES

CLASSICS

- Club sandwich, suprême de volaille 38€
et bacon croustillant
Club sandwich, chicken supreme and crispy bacon
- Burger Byblos au cheddar et bacon 44€
Byblos beef burger with cheddar cheese and bacon
- Caviar Kristal sélection Byblos 30gr. : 110€
Kristal Caviar Byblos selection 50gr. : 180€
125gr. : 435€

LES DOUCEURS

DESSERTS

- Notre Tropicienne 18€
Byblos' Tropezian tart
- Chocolat croustillant à la cacahuète 23€
Crispy chocolate with peanuts  Vegan
- Glaces et sorbets maison 18€
Home-made ice creams and sorbets
- Assiette de fruits frais 18€
Fresh fruit plate
- Assiette de fruits rouges 25€
Red fruit plate

Toutes les fleurs et herbes sont issues de notre potager à deux pas de la plage des Graniers.
All the flowers and herbs come from our vegetable garden just a stone's throw from the Graniers beach.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. *A full detailed allergens list is available on request.* Prix net. Service compris. Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande. *Net prices. Service included. Information regarding the origin of our products are available on request.*