

# BYBLOS B. LOUNGE



THE PLACE TO B. NIGHT & DAY

DE 12H00 À 18H00  
FROM 12PM TO 6PM

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.*

## DAY PASS

UN DÉJEUNER EN BORD PISCINE / LUNCH BY THE POOL  
UN TRANSAT POUR LA DEMI-JOURNÉE / SUNBED FOR HALF A DAY  
UN ACCÈS À LA PISCINE CHAUFFÉE / ACCESS TO THE HEATED SWIMMING POOL

145€

ALLERGÈNES ALLERGENS : G - Gluten • P - Cacahuètes *Peanuts* • SE - Sesame S - Soja Soy • SH - Crustacés *Shellfish* • PK - Porc *Pork* • E - Œufs *Eggs* • F - Poisson *Fish* • MD - Moutarde *Mustard* • C - Céleri *Celery* • MK - Lait *Milk* • ML - Mollusques *Molluscs* • N - Fruits à coques *Nuts* • SU - Sulfites *Sulphites* • LU - Lupin.  
ORIGINES DES VIANDES *MEAT ORIGINS* : Bœuf *Beef* : Amérique *America* / France / Australie *Australia* • Porc *Pork* : Italie *Italy* / France / Espagne *Spain* • Volaille *Poultry* : France.

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Net prices, service included. The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation.*

FLOIRAT  
SIGNATURES

LE BYBLOS EST UN ÉTABLISSEMENT FLOIRAT SIGNATURES  
THE BYBLOS IS A FLOIRAT SIGNATURES ESTABLISHMENT

[www.floirat-signatures.com](http://www.floirat-signatures.com)

## ENTRÉES / STARTERS

- CAVIAR** (🍷 Day Pass non disponible - Day Pass not available) (G, E, MK, SU, F) 50gr. : 205 €  
Caviar osciètre sélection Byblos. 125gr. : 495 €  
*Byblos selection of Oscietra caviar.*
- CEVICHE DU MOMENT** (Sans Gluten / Gluten-Free) (P, N, SE, F) 46 €  
Ceviche de la pêche du moment taillé et assaisonné à la minute.  
*Ceviche made with the catch of the day, prepared and seasoned to order.*
- TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE** (G, S, SE, F) 52 €  
Tartare de thon rouge sélectionné, condiment yuzu et pommes allumettes.  
*Carefully selected red tuna tartare, served with yuzu sauce and crispy shoestring fries.*
- ASSIETTE DE CRUDITÉS** (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +10€) (G, MK, S, SE) 58 €  
Assiette de crudités, falafels de maïs, labneh et houmous.  
*Platter of crudités, corn falafel, labneh and hummus.*
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** (🍷 Day Pass +10€) (G, SU, PK) 58 €  
Planche de charcuterie sélection Byblos.  
*Byblos charcuterie board.*
- PLANCHE DE FROMAGE** (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +10€) (MK, N, MD) 58 €  
Sélection de fromages par notre chef Nicola Canuti.  
*Cheese board selected by our chef Nicola Canuti.*

## GARDEN BOWLS

- NORDIQUE** (G, MK, P, MD, SU, F) 52 €  
Saumon mariné maison, riz rouge de Camargue, roquette, épinards, mâche, avocat, algues et oignons nouveaux.  
*Homemade marinated salmon, Camargue red rice, rocket, spinach, lamb's lettuce, avocado, seaweed & spring onions.*
- MÉDITERRANÉEN** (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€) (E, F) 59 €  
Ventrèche de thon, pommes de terre, olives Taggiasche, roquette, haricots verts, tomates, oignons, anchois, œufs et radis. Vinaigrette au citron.  
*Tuna belly, potatoes, Taggiasca olives, rocket, green beans, tomatoes, onions, anchovies, eggs & radishes. Lemon vinaigrette.*
- CESAR** (G, E, MK, MD, PK, F) 48 €  
Salade romaine, suprême de volaille, Parmesan, œuf mollet, bacon croustillant et croûtons de pain. Sauce Caesar.  
*Romaine lettuce, chicken breast, Parmesan cheese, soft-boiled egg, crispy bacon and croutons. Caesar dressing.*
- MOZZARELLA** (Végétarien / Vegetarian) (Sans Gluten / Gluten-Free) (E, MK) 48 €  
Di Bufala AOP, tomates, émulsion d'olives et basilic de notre potager.  
*Mozzarella di Bufala PDO, tomatoes, emulsion of olives and basil from our vegetable garden.*

## PIZZA "IN PALA ALLA ROMANA"

- TROPÉZIENNE** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, S) 38 €  
Sauce tomate et straciatella di bufala.  
*Tomato sauce & bufala straciatella cheese.*
- TRUFFE** (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +10€) (G, MK, S) 62 €  
Truffe d'été, mozzarella fior di latte, Parmesan, mascarpone et roquette.  
*Summer truffle, fior di latte mozzarella, Parmesan, mascarpone and rocket.*
- DI PARMA** (G, MK, S, PK) 44 €  
Sauce tomate, mozzarella, roquette, Parmesan et jambon de Parme.  
*Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parmesan & Parma ham.*

## SANDWICHES

- CLUB SANDWICH** (G, E, MK, MD, PK) 44 €  
Pain de mie toasté, suprême de volaille, fromage, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomates, œufs et pommes allumettes.  
*Sliced toasted white bread, chicken breast, cheese, crispy bacon, cooked ham, salad, tomatoes, eggs and crispy shoestring fries.*
- CLUB SAUMON ET AVOCAT** (G, MK, P, S, SE, MD, F) 48 €  
Pain de mie complet, saumon fumé, avocat, tomates et frites de patate douce.  
*Wholemeal bread, smoked salmon, avocado, tomatoes and sweet potato fries.*
- BYBLOS BURGER** (G, E, MK, SE, MD, SU, PK) 52 €  
Pain brioché maison, bœuf Charolais, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, cornichons, tomates et pommes allumettes.  
*Homemade brioche bread, Charolais beef, bacon, cheddar cheese, salad, red onions, gherkins, tomatoes and crispy shoestring fries.*
- LOBSTER ROLL** (🍷 Day Pass +10€) (G, E, MK, MD, SH) 58 €  
Pain brioché maison parfumé au raz el hanout, homard, coleslaw de légumes, et frites de panisse.  
*Homemade brioche bread flavoured with raz el hanout, lobster, vegetable coleslaw and chickpea fries.*

## PLATS / MAIN DISHES

### NOS PÂTES FRAÎCHES OUR FRESH PASTA

SCIALATELLI • ORECCHIETTE • MEZZE MANICHE

Sauce au choix *Sauce of your choice:*

- Bolognaise (G, E, MK, C) 38 €
- Tomate (Végétarien / Vegetarian) (G, E, MK) 32 €
- Carbonara (G, E, MK, PK) 38 €

### PÂTES 'DELLA SETTIMANA'

Pâtes fraîches de la semaine.

*Homemade pasta of the week.*

(G, E, MK) 35 €

- Une option de pâte sans gluten est disponible sur demande auprès de notre équipe.
- *Gluten-free pasta option available kindly ask assistance from our team.*

### PÊCHE DU JOUR (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +15€)

(SU, F) 73 €

Poisson du jour grillé, légumes verts de saison, algues marines, sauce aux herbes fraîches.

*Grilled fish of the day, seasonal green vegetables, seaweed, fresh herb sauce.*

### POULPE GRILLÉ (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€)

(ML) 58 €

Poulpe grillé au feu de bois, poivrons confits, réduction de vin caramélisé.

*Charcoal-grilled octopus, preserved peppers, caramelised wine reduction.*

### SOLE MEUNIÈRE (🍷 Day Pass +35€)

(G, MK, F) 118 €

Sole meunière, pommes de terre purée, condiments câpres et citron.

*Sole meunière, mashed potatoes, capers and lemon seasoning.*

### CREVETTES EN TEMPURA

(G, E, P, S, SE, SH) 42 €

Crevettes en tempura, sauce aïoli épicée et frites de patate douce.

*Tempura prawns, spicy aioli sauce and sweet potato fries.*

### CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +20€)

(MK) 88 €

Cœur d'entrecôte de bœuf Black Angus (Creekstone Farms) cuit au feu de bois, sauce au poivre du Costa Rica, pommes allumettes.

*Black Angus beef ribeye steak (Creekstone Farms) cooked over a wood fire, Costa Rican pepper sauce, crispy shoestring fries.*

### BROCHETTES DE WAGYU (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +20€)

(MK, P, MD) 98 €

Brochettes de bœuf Wagyu (6+) cuites au feu de bois, jeunes poireaux rôtis, sauce barbecue maison, sucrine et pommes allumettes.

*Wagyu beef skewers (6+) cooked over a wood fire, roasted baby leeks, homemade barbecue sauce, little gem lettuce and crispy shoestring fries.*

### SUPRÊME DE VOLAILLE (Sans Gluten / Gluten-Free)

(MK) 48 €

Suprême de volaille fermière, pommes de terre grenaille, champignons de saison, jus corsé

*Free-range chicken breast, new potatoes, seasonal mushrooms, strong juice.*

### TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (Sans Gluten / Gluten-Free)

(E, P, MD) 48 €

Tartare de bœuf au couteau, condiments et pommes allumettes.

*Hand-chopped beef tartare with seasonings and crispy shoestring fries.*

## GARNITURES / SIDE DISHES

(Sans Gluten / Gluten-Free)

|   |      |      |
|---|------|------|
| Salade de Roquette et parmesan. <i>Rocket &amp; Parmesan salad.</i> | (MK) | 15 € |
| Légumes grillés. <i>Grilled vegetables.</i>                         |      | 18 € |
| Frites de patate douce. <i>Sweet potato fries.</i>                  | (P)  | 18 € |
| Purée de pommes de terre. <i>Mashed potatoes.</i>                   | (MK) | 15 € |
| Pommes allumettes. <i>Crispy shoestring fries.</i>                  | (P)  | 15 € |

## DESSERTS

|   |            |      |
|---|------------|------|
| <b>GLACES ET SORBETS</b> (Sans Gluten / Gluten-Free)  | (E, MK, N) | 20 € |
| Assortiment de glaces et sorbets de notre chef pâtissier Geoffrey Turpin.<br><i>Assortment of ice creams and sorbets prepared by our pastry chef Geoffrey Turpin.</i> |            |      |

|   |            |      |
|---|------------|------|
| <b>MILLE-FEUILLE GLACÉ</b>  | (G, E, MK) | 22 € |
| Mille-feuille glacé à la vanille sauce caramel et ganache montée vanille.<br><i>Iced vanilla millefeuille with caramel sauce and whipped vanilla cream ganache.</i> |            |      |

|   |         |      |
|---|---------|------|
| <b>PAVLOVA FRUITS ROUGES</b> (Sans Gluten / Gluten-Free)  | (E, MK) | 22 € |
| Meringues croustillantes, sorbet fraises, fruits rouges, coulis de fraise et meringues fondantes au citron vert.<br><i>Crispy meringues, strawberry sorbet, red berries, strawberry coulis and lime-flavoured soft meringues.</i> |         |      |

|  |            |      |
|--|------------|------|
| <b>CHOU PARIS - SAINT-TROPEZ</b>   | (G, E, MK) | 22 € |
| Chou garni de crème vanille à la fleur d'oranger et de marmelade au citron<br><i>Chou pastry filled with orange blossom vanilla cream and lemon marmalade.</i> |            |      |

|  |               |      |
|--|---------------|------|
| <b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b>   | (G, E, MK, N) | 22 € |
| Mi-cuit coulant au chocolat, sablé cacao, ganache montée chocolat au lait et glace vanille.<br><i>Chocolate fondant, cocoa shortbread, whipped milk chocolate ganache and vanilla ice cream.</i> |               |      |

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>ASSIETTE DE FRUITS</b> (Sans Gluten / Gluten-Free)                      |  | 28 € |
| Assiette de fruits frais du moment<br><i>Seasonal fresh fruit platter.</i> |  |      |

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| <b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> (Végétarien / Vegetarian)   | (MK, N, MD) | 26 € |
| Sélection de fromages par notre chef Nicola Canuti.<br><i>Cheese plate selected by our chef Nicola Canuti.</i> |             |      |

## À PARTAGER / TO SHARE

|   |            |      |
|---|------------|------|
| <b>PAIN PERDU</b>   | (G, E, MK) | 40 € |
| Brioche maison en pain perdu, crème montée et crème anglaise.<br><i>French toast made with homemade brioche, whipped cream &amp; custard cream.</i> |            |      |

|  |               |      |
|--|---------------|------|
| <b>TARTE DE LA SEMAINE</b>   | (G, E, MK, N) | 40 € |
| Tarte aux fruits de saison à partager.<br><i>Seasonal fruit tart to share.</i> |               |      |