

BYBLOS B. LOUNGE



THE PLACE TO B. NIGHT & DAY

DE 18H00 À 23H
FROM 6PM 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.*

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

ENTRÉES / STARTERS

CAVIAR

Caviar osciètre sélection Byblos.
Byblos oscietra caviar selection.

(G, E, MK, SU, F) 50gr. : 205 €
125gr. : 495 €

ASSIETTE DE CRUDITÉS (Végétarien / Vegetarian)

Assiette de crudités, falafels de maïs, labneh et houmous.
Platter of crudités, corn falafel, labneh and hummus.

(G, MK, S, SE) 58 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Planche de charcuterie sélection Byblos.
Byblos charcuterie board.

(G, SU, PK) 58 €

PLANCHE DE FROMAGE (Végétarien / Vegetarian)

Sélection de fromages par notre chef Nicola Canuti.
Cheese board selected by our chef Nicola Canuti.

(MK, N, MD) 58 €

CESAR

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.

(G, E, MK, MD, PK, F) 48 €

MOZZARELLA (Végétarien / Vegetarian) (Sans Gluten / Gluten-Free)

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.

(E, MK) 48 €

PIZZA "IN PALA ALLA ROMANA"

TROPÉZIENNE (Végétarien / Vegetarian)

Sauce tomate et straciatella di bufala.
Tomato sauce and bufala straciatella cheese.

(G, MK, S) 38 €

TRUFFE (Végétarien / Vegetarian)

Truffe d'été, mozzarella fior di latte, Parmesan, mascarpone et roquette.
Summer truffle, fior di latte mozzarella, Parmesan, mascarpone and rocket.

(G, MK, S) 62 €

DI PARMA

Sauce tomate, mozzarella, roquette, Parmesan et jambon de Parme.
Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parmesan and Parma ham.

(G, MK, S, PK) 44 €

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

(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 €

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.

CREVETTES EN TEMPURA

(G, E, P, S, SE, SH) 42 €

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

Tempura prawns, spicy aioli sauce and sweet potato fries.

PÊCHE DU JOUR (Sans Gluten / Gluten-Free)

(S, 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.

CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF (Sans Gluten / Gluten-Free)

(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.

GARNITURES / SIDE DISHES

Sans Gluten / Gluten-Free

Salade de Roquette et parmesan. <i>Rocket and 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 €
Riz nature. <i>Plain rice.</i>		12 €

DESSERTS

GLACES ET SORBETS (Sans Gluten / Gluten-Free)	(E, MK, N)	22 €
Assortiment de glaces et sorbets de notre chef pâtissier Geoffrey Turpin. <i>Assortment of ice creams and sorbets prepared by our pastry chef Geoffrey Turpin.</i>		
MILLE-FEUILLE GLACÉ	(G, E, MK)	22 €
Mille-feuille glacé à la vanille, sauce caramel et ganache montée vanille. <i>Iced vanilla millefeuille with caramel sauce and whipped vanilla cream ganache.</i>		
PAVLOVA FRUITS ROUGES (Sans Gluten / Gluten-Free)	(E, MK)	24 €
Meringues croustillantes, sorbet fraises, fruits rouges, coulis de fraise et meringues fondantes au citron vert. <i>Crispy meringues, strawberry sorbet, red berries, strawberry coulis and lime-flavoured soft meringues.</i>		
CHOU PARIS - SAINT-TROPEZ	(G, E, MK)	22 €
Chou garni de crème vanille à la fleur d'oranger et de marmelade au citron. <i>Chou pastry filled with orange blossom vanilla cream and lemon marmelade.</i>		
MI-CUIT AU CHOCOLAT	(G, E, MK, N)	22 €
Mi-cuit coulant au chocolat, sablé cacao, ganache montée chocolat au lait et glace vanille. <i>Chocolate fondant, cocoa shortbread, whipped milk chocolate ganache and vanilla ice cream.</i>		
ASSIETTE DE FRUITS (Sans Gluten / Gluten-Free)		28 €
Assiette de fruits frais du moment. <i>Seasonal fresh fruit platter.</i>		

À PARTAGER / TO SHARE

PAIN PERDU	(G, E, MK)	40 €
Brioche maison en pain perdu, crème montée et crème anglaise. <i>French toast made with homemade brioche, whipped cream and custard cream.</i>		
TARTE DE LA SEMAINE	(G, E, MK, N)	40 €
Tarte aux fruits de saison à partager. <i>Seasonal fruit tart to share.</i>		

BYBLOS B. LOUNGE



THE PLACE TO B. NIGHT & DAY

DE 23H À 3H
FROM 11PM TO 3AM

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.*

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

ENTRÉES STARTERS

CAVIAR

Caviar osciètre sélection Byblos.
Byblos selection of Oscietra caviar.

(G, E, MK, SU, F) 50gr. : 205 €
125gr. : 495 €

CESAR

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.

(G, E, MK, MD, PK, F) 48 €

MOZZARELLA (Végétarien / Vegetarian) (Sans Gluten / Gluten-Free)

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.

(E, MK) 48 €

PIZZA "IN PALA ALLA ROMANA"

TROPÉZIENNE (Végétarien / Vegetarian)

Sauce tomate et straciatella di bufala.
Tomato sauce & bufala straciatella cheese.

(G, MK, S) 38 €

TRUFFE (Végétarien / Vegetarian)

Truffe d'été, mozzarella fior di latte, Parmesan, mascarpone et roquette.
Summer truffle, fior di latte mozzarella, Parmesan, mascarpone and rocket.

(G, MK, S) 62 €

DI PARMA

Sauce tomate, mozzarella, roquette, Parmesan et jambon de Parme.
Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parmesan & Parma ham.

(G, MK, S, PK) 44 €

SANDWICHES

CLUB SANDWICH

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.

(G, E, MK, MD, PK) 44 €

BYBLOS BURGER

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.

(G, E, MK, SE, MD, SU, PK) 52 €

PÂTE FRAÎCHE FRESH PASTA

MEZZE MANICHE

À la sauce tomate
With tomato sauce

(G, E, MK) 32 €

GARNITURES SIDE DISHES

Sans Gluten / Gluten-Free

Salade de Roquette et parmesan.
Rocket and parmesan salad.

(MK) 15 €

Frites de patate douce.
Sweet potato fries.

(P) 18 €

Pommes allumettes.
Crispy shoestring fries.

(P) 15 €

DESSERTS

GLACES ET SORBETS *(Sans Gluten / Gluten-Free)*

Assortiment de glaces et sorbets
de notre chef pâtissier Geoffrey Turpin.
*Assortment of ice creams and sorbets
prepared by our pastry chef Geoffrey Turpin.*

(E, MK, N) 22 €

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Mi-cuit coulant au chocolat, sablé cacao,
ganache montée chocolat au lait et glace vanille.
*Chocolate fondant, cocoa shortbread,
whipped milk chocolate ganache and vanilla ice cream.*

(G, E, MK, N) 22 €

ASSIETTE DE FRUITS *(Sans Gluten / Gluten-Free)*

Assiette de fruits frais du moment.
Seasonal fresh fruit platter.

28 €