

LA CARTE DE MIDI À MINUIT THE MENU NOON TO MIDNIGHT

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.

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Board of cold cuts</i>	(G, PK, SJ)	35€
PLANCHE DE FROMAGE <i>Board of cheese</i>	(L, FQ, M) 	32€
CLUB SANDWICH Suprême de volaille, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomate, œuf <i>Chicken supreme, crispy bacon, cooked ham, salad, tomato, egg</i>	(G, E, P, L, PK)	38€
BURGER BYBLOS Bœuf, bacon, cheddar, salade, tomate <i>Beef, bacon, cheddar cheese, salad, tomato</i>	(G, L, PK, E, P, SE)	44€
LOBSTER ROLL Pain brioché, homard, avocat, céleri, œuf de Tobiko, wakame & sauce cocktail <i>Brioche bread, lobster, avocado, celery, Tobiko egg, wakame & cocktail sauce</i>	(G, E, C, SH, PS, L, SE)	62€
ASSIETTE DE CRUDITÉ ET HOUMOUS <i>Crudité and hummus plate</i>	(G, SJ, SE)	32€
SAUMON GRAVELAX, NOTRE CRÈME FRAICHE & BLINIS <i>Salmon gravlax, our crème fraiche & blinis</i>	(L, G, PS)	46€
CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION BYBLOS <i>Byblos oscietra caviar selection</i>	(E, G, L, PS)	50gr. : 195€ 125gr. : 485€ 250gr. : 960€

Allergènes :

G : Gluten
SJ : Soja Soy
E : Œuf Egg
C : Céleri Celery
FQ : Fruits à Coques Nuts

P : Arachides Peanuts
SH : Crustacés Shellfish
PS : Poisson Fish
L : Lait Milk
SU : Sulfites

SE : Sésame Sesame
PK : Porc Pork
M : Moutarde Mustard
ML : Mollusques Mollusc
LU : Lupin



Origines des viandes *Meat origins* : Bœuf Beef : France
Porc Pork : Italie Italy / France • Volaille Poultry : France

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.

 **Végétarien / Vegetarian**

 **Vegan**

PINSAS

TROPÉZIENNE Tomate, straciatella di bufala <i>Tomato, buffalo straciatella</i>	(G, L, SJ) 	24€
PROSCIUTTO DI PARMA Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette & parmesan <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula & parmesan</i>	(G, SJ, L, PK)	29€
TRUFFE Truffe, mozzarella, parmesan, mascarpone & roquette <i>Truffle, mozzarella, parmesan, mascarpone & arugula</i>	(G, SJ, L) 	54€
CARBONARA Guanciale, crème de Parmesan et Pecorino, œuf & poivre du Costa Rica <i>Guanciale, Parmesan and Pecorino cream, egg & Costa Rican pepper</i>	(G, SJ, L, PK, E)	31€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	(G, P)	14€
FRITES DE PATATES DOUCES <i>Sweet potato fries</i>	(G, P)	14€
CŒUR DE LAITUE <i>Lettuce heart</i>		12€

DESSERTS

TROPÉZIENNE BYBLOS <i>Byblos' tropezian tart</i>	(G, L, E)	18€
COUPE GLACÉE AU CHEESECAKE <i>Cheesecake ice cream</i>	(G, L, E)	24€
OMELETTE NORVÉGIENNE, PISTACHE & FRAISES <i>Norwegian Omelette, pistachio & strawberries</i>	(L, E, G)	26€
GLACES ET SORBETS MAISON <i>Home-made ice creams and sorbets</i>	(L, E)	18€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>		18€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Red fruit plate</i>		25€

LA CARTE  MINUIT À 2H
THE MENU  MIDNIGHT TO 2AM

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

CLUB SANDWICH Suprême de volaille, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomate, œuf <i>Chicken supreme, crispy bacon, cooked ham, salad, tomato, egg</i>	(G, E, P, L, PK)	38€
BURGER BYBLOS Bœuf, bacon, cheddar, salade, tomate <i>Beef, bacon, cheddar cheese, salad, tomato</i>	(G, L, PK, E, P, SE)	44€
LOBSTER ROLL Pain brioché, homard, avocat, céleri, œuf de Tobiko, wakame & sauce cocktail <i>Brioche bread, lobster, avocado, celery, Tobiko egg, wakame & cocktail sauce</i>	(G, E, C, SH, PS, L, SE)	62€
SAUMON GRAVELAX, NOTRE CRÈME FRAICHE & BLINIS <i>Salmon gravlax, our crème fraiche & blinis</i>	(L, G, PS)	46€
CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION BYBLOS <i>Byblos oscietra caviar selection</i>	(E, G, L, PS)	50gr. : 195€ 125gr. : 485€ 250gr. : 960€



PINSAS

TROPÉZIENNE Tomate, stracciatella di bufala <i>Tomato, buffalo stracciatella</i>	(G, L, SJ)	 24€
PROSCIUTTO DI PARMA Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette & parmesan <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula & parmesan</i>	(G, SJ, L, PK)	29€
TRUFFE Truffe, mozzarella, parmesan, mascarpone & roquette <i>Truffle, mozzarella, parmesan, mascarpone & arugula</i>	(G, SJ, L)	 54€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	(G, P)	14€
FRITES DE PATATES DOUCES <i>Sweet potato fries</i>	(G, P)	14€
CŒUR DE LAITUE <i>Lettuce heart</i>		12€

DESSERTS

TROPÉZIENNE BYBLOS <i>Byblos' tropezian tart</i>	(G, L, E)	18€
COUPE GLACÉE AU CHEESECAKE <i>Cheesecake ice cream</i>	(G, L, E)	24€
GLACES ET SORBETS MAISON <i>Home-made ice creams and sorbets</i>	(L, E)	18€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>		 18€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Red fruit plate</i>		 25€