

NIGHT AND DAY



DE 12H00 À 3H00
FROM NOON TO 3AM



DRINKS

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.

COCKTAILS
SIGNATURES BYBLOS
BYBLOS
SIGNATURE COCKTAILS

BORN IN 1967 31€

Ron Eminente 3 ans, liqueur de gingembre & vanille, jus de citron, sirop de vanille & bitter lemon soda Swiss Mountain Spring
Eminente 3 years Ron, vanilla & ginger liquor, freshly squeezed lemon juice, vanilla sirup & Swiss Mountain Spring bitter lemon soda

BYBLOS TROPICAL 31€

Cachaça Leblon, citron vert, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre cassonade & ginger ale Swiss Mountain Spring
Leblon Cachaça, lime wedges, fresh mint leaves, passion fruit, brown sugar & Swiss Mountain Spring ginger ale

BYBLOS ROYAL 31€

Champagne Billecart Salmon Rosé, liqueur cerise & gingembre, citron vert, framboises, menthe fraîche & sucre cassonade
Billecart Salmon Rosé Champagne, cherry brandy & ginger liquor, lime wedges, fresh raspberries, mint leaves & brown sugar

COCKTAILS
EN PISCINE
COCKTAILS
ON THE ROCKS

BYBLOS SPRITZ 33€

Champagne Billecart Salmon Rosé, Apéritif à base de vin infusé à la sarriette et au romarin
Billecart Salmon Rosé Champagne, wine based aperitif flavoured with savory and rosemary

BELLE DE NUIT 33€

Champagne Billecart Salmon Brut Reserve, Vodka Grey Goose infusée au romarin, crème et jus de pêche
Veuve Clicquot Rich Champagne, Grey Goose Vodka infused with rosemary, peach cream & juice

SWEET & SOUR 33€

Champagne Veuve Clicquot Rich, Campari, Lillet & liqueur de pamplemousse
Veuve Clicquot Rich Champagne, Campari, Lillet & grapefruit liquor

COCKTAILS BYBLOS
ÉTÉ 2024
SUMMER BYBLOS
COCKTAILS 2024

JAPANESE MARTINI 31€

Gin Roku, Heaven Sake, jus d'ananas, jus d'orange & shrub à la fraise maison
Roku Gin, Heaven Sake, pineapple juice, orange juice & homemade strawberry shrub

ELDERFLOWER MULE 31€

Vodka Grey Goose la poire infusée au thé matcha, Saint Germain, jus de citron vert & ginger ale soda Swiss Mountain Spring
Grey Goose Vodka infused with matcha, Saint Germain, freshly squeezed lime juice & Swiss Mountain Spring ginger ale soda

FRENCH 71 MARTINI 31€

Gin Seventy One, eau de vie de framboise, Lillet & Porto rouge
Seventy One Gin, raspberry Brandy, Lillet & red Port

MAUREZCA 31€

Téquila Dobel Diamante Cristalino, Pastis, sirop d'orgeat et granola & jus de citron vert
Dobel Diamante Reposado Cristalino, Pastis, orgeat syrup & freshly squeezed lime juice

PUNCH 31€

Ron Eminente Reserva 7 ans, Rye Whiskey WhistlePig 10 ans, crème de pêche & infusion de thé Rooibos à la pêche
Eminente Reserva 7 years Ron, WhistlePig 10 years, peach cream & Rooibos peach infusion

SMOKY BYBLOS MARY 31€

Vodka Belvedere, jus de tomate, jus de citron & assaisonnement maison
Belvedere Vodka, tomato juice, freshly squeezed lemon juice & homemade seasoning

PALOMITA 31€

Téquila Dobel Diamante Cristalino infusée au thé Lapsang Souchong, jus de citron vert, sirop d'agave, & soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring
Dobel Diamante Reposado Cristalino infused with Lapsang Souchong tea, freshly squeezed lime juice, agave syrup & Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda

SWISS MOUNTAIN SPRITZ 31€

Liqueur Salinè, Prosecco & soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring
Salinè liquor, Prosecco & Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda

COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS

BENEDETTO 19€

Menthe fraîche, jus de citron vert & jus de Pomme-Framboise pétillant de la Maison Benedetti
Fresh mint leaves, freshly squeezed lime juice & fizzy apple and raspberry juice from Benedetti family

VERBENA 19€

Feuilles de verveine citronnelle, sirop de miel jus de citron & French Bloom
Fresh verbena leaves, honey sirup, freshly squeezed lemon juice & Organic French Bloom

PARADISE BY ALDO 19€

Jus d'ananas, jus d'orange & purée de framboise
Pineapple juice, orange juice & raspberry purée

CHAMPAGNE AU VERRE CHAMPAGNE BY THE GLASS 15cl

Billecart Salmon Brut Reserve	23€
Billecart Salmon Brut Rosé	26€
Billecart Salmon Blanc de Blancs	39€
Dom Pérignon	78€

VIN AU VERRE 15cl WINE BY THE GLASS

• VIN BLANC / WHITE WINE	Région	
Côtes de Provence BIO	Provence	20€
Château de Barbeyrolles		
La Moussière - Sancerre - A. Mellot BIO	Loire	22€
Chablis 1 ^{er} Cru - Les Lys	Bourgogne / Burgundy	25€
Domaine W. Fèvre		
Meursault BIO	Bourgogne / Burgundy	60€
Maison P. Pacalet		

• VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	Région	
Whispering Angel - Cave d'Esclans	Provence	19€
Byblos by Domaine Ott	Provence	25€
Clos Mireille (Collection Exclusive)		

• VIN ROUGE / RED WINE	Région	
Côtes de Provence - Ste Anne BIO	Provence	20€
Château la tour de l'Évêque		
Saint-Estéphe - Château de Pez	Bordeaux	22€
Santenay Village BIO	Bourgogne / Burgundy	25€
Vieilles Vignes - Domaine V. Girardin		
Corton Grand Cru	Bourgogne / Burgundy	60€
Domaine Bouchard		
Margaux - Chateau Rauzan - Segla	Bordeaux	85€

BIÈRES BEERS 33cl

Byblos Beer	12€
Peroni Nastro Azzurro	12€
Corona	12€
La Trop "I.P.A"	12€
Heineken Zero (Sans Alcool - Alcohol Free)	12€

PORTOS 8cl

Ramos Pinto Tawny	18€
Xeres Tio Pepe	19€
Ramos Pinto - 10 Years	20€
Ramos Pinto - 20 Years	24€
Ramos Pinto - 0 years	36€

ANIS 4cl

Pastis 51	18€
Pernod	18€
Ricard	18€
Pastis des Lices	18€

VERMOUTHS AMERS 7cl

Noilly Prat Dry	18€
Suze	18€
Campari	19€
Martini Rosso	19€
Martini Bianco	19€
Martini Gran Lusso	20€

VODKAS 4cl

Absolut Elyx	Suède	24€
Beluga Noble	Russie	26€
Grey Goose	France	26€
Belvedere	Pologne	29€
Grey Goose Altius	France	42€
Belvedere X	Pologne	42€
Beluga Gold Line	Russie	55€

GIN S 4cl

Beefeater 24	Angleterre	24€
Bombay Sapphire	Angleterre	24€
Avem Hippolais	France	24€
Hendrick's	Ecosse	24€
Roku	Japon	26€
Martin Miller's « Westbourne Strength »	Angleterre	34€
Monkey 47	Allemagne	34€
Ki No Bi	Japon	34€

RHUMS & CACHAÇA 4cl

Leblon	Brésil	24€
Eminente - 3 years	Cuba	24€
Bacardi Añejo Cuatro - 4 years	Cuba	24€
Bacardi Reserva - 8 ans	Cuba	27€
Trois Rivières 1999	Martinique	27€
Eminente Reserva - 7 years	Cuba	29€
Santa Teresa 1796	Venezuela	30€
El Dorado - 12 years	Guyane	30€
Zacapa 23	Guatemala	30€
Havana - 15 years	Cuba	34€
Zacapa XO	Guatemala	36€
Zacapa Royal	Guatemala	65€
Havana Maximo	Cuba	265€

BOURBONS & SOUR MASH 4cl

Jack Daniel's	23€
Bulleit	23€
Maker's Mark	23€
Gentleman Jack	24€
Bulleit Rye	24€
Jack Daniel's Single Barrel	27€
WhistlePig 10 ans	34€

BAS ARMAGNACS 4cl

Samalens	V.S.O.P.	26€
Samalens	Vieille Relique	31€
Armagnac	1967	50€
Domaine de Pounon Darroze	1965	54€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1974	71€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1966	96€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1949	186€

COGNACS 4cl

• V.S.O.P.		
Hennessy		24€
Rémy Martin		24€
Courvoisier		24€
• X.O.		
Hennessy		39€
Rémy Martin		39€
Courvoisier		39€
Delamain		39€
• CUVÉE PRESTIGE		
Hennessy Private Reserve		90€
Hennessy Paradis		170€
L'Or de Jean Martell		250€
Martell Création		325€
Cuvée Richard Hennessy	1cl	95€
Cuvée Richard Hennessy	2cl	190€
Cuvée Richard Hennessy	3cl	285€
Cuvée Richard Hennessy	4c	380€
Hennessy Paradis Imperial	2cl	190€
Hennessy Paradis Imperial	4cl	380€
Louis XIII Rémy Martin	1cl	100€
Louis XIII Rémy Martin	2cl	200€
Louis XIII Rémy Martin	3cl	300€
Louis XIII Rémy Martin	4cl	400€
Martell 1804	2cl	570€
Hennessy Ellipse		650€

WHISKIES & WHISKEYS 4cl

• SINGLE MALT		
Springbank - 10 years	Campbeltown	24€
Glenfiddich - 15 years	Speyside	26€
Macallan - 12 years - Double Cask	Highland	28€
Glenlivet - 18 years	Speyside	28€
Glenmorangie - 18 years	Highland	31€
Oban Distiller's Edition	Highland	34€
Lagavulin Distiller's Edition	Islay	36€
Glenlivet - 21 years	Speyside	38€
Glenfiddich - 21 years	Speyside	42€
Glenlivet - 25 years	Speyside	46€
Macallan - 18 years - Sherry Oak	Highland	105€
Glenfiddich - 40 years	Speyside	245€
Glenlivet - 1967	Speyside	280€

• BLENDED		
J&B		24€
Famous Grouse		24€
Chivas Regal - 12 years		24€
Johnnie Walker Black Label		26€
Johnnie Walker Gold Label		29€
Chivas Regal - 18 years		36€
Chivas Royal Salute - 21 years		50€
Johnnie Walker Blue Label		55€
Chivas Regal - 25 years		85€
Chivas Royal Salute - 38 years		180€
Johnnie Walker Odyssey		185€
Chivas Royal Salute - 62 Gun		230€

• JAPANESE		
Nikka - Coffey Grain		24€
Hibiki - Harmony		36€
The Yamazaki - 12 years		55€
The Yamazaki - 18 years		105€
Hibiki - 21 years		125€

• CANADIAN		
Canadian Club		24€

• IRISH		
Jameson		24€
Bushmills Malt - 10 years		26€
Tullamore Dew - 12 years		26€

• BOURBON & SOUR MASH		
Jack Daniel's		24€
Maker's Mark		24€
Jack Daniel's Single Barrel		27€
WhistlePig 10 ans		29€

TEQUILAS & MEZCAL S 4cl

• BLANCO		
Avion		24€
Casamigos		29€
Clase Azul		50€
Patròn El Cielo		65€

• REPOSADO		
Avion		28€
Patròn		28€
Casamigos		34€
Clase Azul		55€

• AÑEJO		
Patròn		28€
Casamigos		46€
Avion Reserva 44		65€
Volcan XA		70€
Don Julio 1942		75€
Gran Patròn		150€
Clase Azul		180€

• MEZCAL		
Del Maguey Vida		29€
Casamigos		50€
Clase Azul		150€

CALVADOS 4cl

Pommier Baron	26€
Roger Groult Vénérable	28€
Roger Groult Doyen d'Age	36€
Roger Groult Ancestral	66€

GRAPPAS 4cl

Piave	24€
Tignanello	28€
Sassicaia	52€

EAUX-DE-VIE DE FRUITS 4cl

Framboise	24€
Kirsch	24€
Mirabelle	24€
Poire	24€
Quetsche	24€

LIQUEURS 4cl

Amaretto	24€
Bailey's	24€
Chartreuse Verte	24€
Fernet Branca	24€
Galliano	24€
Get 27	24€
Get 31	24€
Grand Marnier Cordon Rouge	24€
Hedonist	24€
Italicus	24€
Jägermeister	24€
Limoncello	24€
Mandarine Napoléon	24€
Marie Brizard	24€
Sambucca	24€
Patròn XO Café	24€
Chartreuse V.E.P.	35€
Grand Marnier Centenaire	34€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	42€

BOUTEILLES D'ALCOOLS

ALCOHOL BY THE BOTTLE 70cl

Bombay Sapphire	390€
Johnnie Walker Black Label	390€
Chivas - 12 years	390€
Grey Goose	390€
Belvedere	390€
Patròn Reposado	390€
Don Julio Reposado	390€
Zacapa XO	680€
Johnnie Walker Blue Label	680€
Beluga Gold Line	900€
Volcan XA	1100€
Clase Azul Reposado	1250€
Don Julio 1942	1250€

SOFT DRINKS 20cl / 25cl / 33cl

Coca-Cola Coke	12€
Coca-Cola Zero Coke Zero	12€
Tonic Swiss Mountain Spring	12€
Bitter Lemon Swiss Mountain Spring	12€
Ginger Ale Swiss Mountain Spring	12€
Ginger Beer Swiss Mountain Spring	12€
Limonade Swiss Mountain Spring	12€
Orangina	12€
Eau de Coco Coco Water	12€
Red Bull	12€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES 33cl

BOUTEILLE	BOTTLE	
Pomme	Apple	14€
Abricot	Apricot	14€
Tomate	Tomato	14€
Pêche	Peach	14€
Poire	Pear	14€
Pomme / Framboise	Apple / Raspberry	14€

PRESSÉ	SQUEEZED	
Orange	Orange	16€
Pamplemousse	Grapefruit	16€
Citron	Lemon	16€

EAUX WATER

PLATE STILL		
Acqua Panna	25cl	9€
Acqua Panna	75cl	12€
Thonon	75cl	12€

PÉTILLANTE SPARKLING		
San Pellegrino	25cl	9€
Perrier	33cl	9€
San Pellegrino	75cl	12€
Perrier	75cl	12€
Vals	75cl	12€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ & CHOCOLAT COFFEE & CHOCOLATE	
Ristretto (Classico, Guatemala, Ethiopie)	7€
Espresso (Classico, Guatemala, Ethiopie)	7€
Décaféiné - Decaffeinated Coffee	7€
Café Américain Americano Coffee	8€
Double Espresso	12€
Cappuccino	12€
Café crème	12€
Chocolat chaud Hot Chocolate	12€

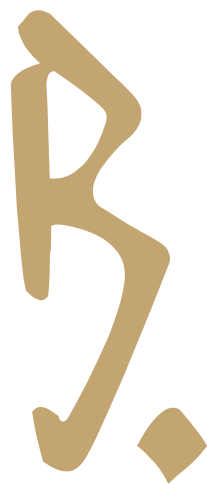
THÉS TEAS	
— Noir Black	
Keemun Mao Feng	12€
Breakfast - Bio Organic	12€
Earl Grey - Bio Organic	12€
Fôret Noire - Fruits rouges Red fruits	12€

— Vert Green	
Sencha Nature - Bio Organic	12€
Berry Mint - Menthe & fraises sauvages Mint & wild strawberries	12€
Tokyo Love - Fleur de Cerisiers Bio Organic Cherry Blossom	12€
Byblos Mille et une Nuits	12€

— Blanc White	
Orient Express - Orchidée Bio Organic Orchid	12€
Byblos Berry White	12€

— Rouge Red	
Rooibos - Vanille Vanilla	12€

INFUSIONS	
La voix est Libre - Bourgeons de Pins,	12€
Menthe & Badiane Pine Bud, Mint & Badiane	
Angélus du soir - Tilleul, aubépine, verveine, lavande	12€
Tilia cordata, crataegus manogyna, verbena, lavender	
Réfectoire - Verveine, Fenouil, menthe poivrée,	12€
marjolaine Verbena, fennel, mentha piperita, majoram	
Camomille Chamomile	12€
Verveine odorante Scented Verbena	12€
Menthe fraîche Fresh mint leaves	12€



NIGHT AND DAY



LA CARTE

DE 18H00 À 23H00
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.

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.



GARDEN BOWLS

MÉDITERRANÉEN

(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, arugula, green beans, tomatoes, onions, anchovies, eggs and radishes
Lemon French dressing*

« CÉSAR »

(G, E, MK, MD, PK, F) 44€

Salade romaine, suprême de volaille, Parmesan, œufs, bacon croustillant et croûtons de pain, Sauce César

Romaine lettuce, chicken supreme, Parmesan, eggs, crispy bacon and breadcrumbs, Caesar dressing

DES POUILLES (Végétarien / Vegetarian)

(MK, N, SU) 42€

Burrata des Pouilles, légumes verts de saison, tomates séchées, fèves et petits pois, Condiment olive

Apulian burrata, seasonal green vegetables, dry tomatoes, tiny broad beans and peas, Olive condiment

PINSAS

TROPÉZIENNE (Végétarien / Vegetarian)

(G, MK, S) 32€

Sauce tomate et stracciatella di Bufala

Tomato sauce and Bufala stracciatella

MORTADELLA

(G, MK, N, S, PK) 34€

Mozzarella, mortadelle, crème de Parmesan, stracciatella di Bufala et pistaches

Mozzarella, mortadella, Parmesan cream, Bufala stracciatella and pistachios

TRUFFE (Végétarien / Vegetarian)

(G, MK, S) 59€

Truffe, mozzarella, Parmesan, mascarpone et roquette

Truffle, mozzarella, Parmesan, mascarpone and arugula

TERRE ET MER

(G, MK, S, ML, SH, F) 34€

Pommes de terre, moules, Provola fumé et poireaux en julienne

Potatoes, mussels, smoked Provola cheese and thinly-shredded leeks

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION BYBLOS BY CALVISIUS

(G, E, MK, F) 50gr. : 205€

Byblos Oscietra caviar selection by Calvisius

125gr. : 495€



INCONTOURNABLES

MUST-HAVES

- CLUB SANDWICH** (G, E, MK, MD, PK) **42€**
Pain de mie, suprême de volaille, fromage, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomates, œufs et pommes allumettes
White sandwich loaf, chicken supreme, cheese, crispy bacon, ham, salad, tomatoes, eggs and French fries
- Une option de pain de mie complet est disponible sur demande auprès de notre équipe
 - *Brown sandwich loaf option available kindly ask assistance from our team*
- BURGER BYBLOS** (G, E, MK, SE, MD, PK) **45€**
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, pickles, tomatoes and French fries
- CHICKEN BURGER** (G, E, MK, SE, MD) **45€**
Pain brioché maison, poulet croustillant, emmental, tomates, shiso, sauce Gochujang et pommes allumettes
Homemade brioche bread, crispy chicken, Emmental cheese, tomatoes, shiso leaf, Gochujang sauce and French fries
- LOBSTER ROLL** (G, E, MK, P, MD, SH, F, S, C) **69€**
Pain brioché maison, homard, avocat, céleri, tobiko, wakame, sauce cocktail et frites de patates douces
Homemade brioche bread, lobster, avocado, celery, tobiko, wakame, cocktail sauce and sweet potato French fries
- CEVICHE DU MOMENT** (G, P, N, SE, C, F) **46€**
Ceviche de poisson du moment accompagné de légumes croquants du potager
Fish ceviche with crispy vegetables from our kitchen garden
- ASSIETTE DE CRUDITÉS, FALAFEL ET HOUMOUS** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, SE) **64€**
Assortiment de crudités, sauce verte *Raw vegetables with green sauce*
Falafel accompagnés d'une sauce yaourt *Falafel with yogurt sauce*
Pain pita et houmous *Pita bread with hummus*
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** (G, PK) **49€**
Board of cold cuts
- PLANCHE DE FROMAGE** (Végétarien / Vegetarian) (MK, N, MD) **59€**
Board of cheese
- TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERANNÉE** (F) **72€**
Tartare de thon rouge Ikejime, caviar Oscietre Calvisius, condiment coriandre et pommes allumettes
Ikejime red tuna tartare, Calvisius Oscietra caviar, coriander condiment and French fries
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À LA TRUFFE D'ÉTÉ** (E, MD) **55€**
Tartare de bœuf au couteau avec ses condiments à la truffe d'été et pommes allumettes
Hand-cut beef tartare with its condiments with summer truffle and French fries



PLATS

MAIN COURSES

- CREVETTES EN TEMPURA** (G, E, P, S, SE, SH) **39€**
Crevettes en tempura, sauce aïoli épicée et frites de patates douces
Prawns tempura with spicy sesame aioli sauce and sweet potato French fries
- FAUX FILET DE BŒUF** (MK, SU) **68€**
Faux filet de bœuf Black Angus Creekstone Farms cuit au feu de bois, sauce au poivre du Costa Rica et purée de pommes de terre
Wood fire Creekstone Farms Black Angus Beef sirloin, Costa Rican pepper sauce & mashed potatoes
- PENNE ALLA CARBONARA** (G, E, MK, PK) **39€**
Penne, guanciale, pecorino, Parmesan et poivre du Costa Rica
Penne, guanciale, pecorino, Parmesan and Costa Rican pepper
- LASAGNE AUX LEGUMES** (Végétarien / Vegetarian) (G, E, MK) **32€**
Lasagne faite maison avec des épinards garnie de légumes
Home-made lasagna with spinach topped vegetables

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

(Végétarien / Vegetarian)

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------|-----|
| Purée de pommes de terre | Mashed potatoes | (MK) | 15€ |
| Pommes allumettes | French fries | (P) | 15€ |
| Frites de patates douces | Sweet potato French fries | (P) | 15€ |
| Légumes du jour sautés | Sautéed vegetables of the day | | 18€ |
| Cœur de laitue | Lettuce heart | | 16€ |
| Riz Basmati nature | Plain Basmati rice | | 10€ |

DESSERTS

- TROPÉZIENNE ÉDITION 2024** (G, E, MK) **28€**
Revisite de la tarte Tropézienne au goût de provence
Our version of the Tropezienne tart with Provençal flavours
- MI-CUIT COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE** (G, E, MK) **20€**
Semi-cooked molten chocolat cake with vanilla ice cream
- BABA AU RHUM FAÇON MOJITO** (G, E, MK) **20€**
Baba au Rhum, crémeux de citron vert et chantilly mentholée
Rum baba, lime cream and mentholated whipped cream
- PAIN PERDU À PARTAGER** (G, E, MK) **32€**
Brioche maison en pain perdu, crème montée et crème anglaise
French toast made with homemade brioche, whipped cream and custard
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** **20€**
Fresh fruit plate
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS** (E, MK, N) **20€**
Ice cream and sorbet selection



ALLERGÈNES ALLERGENS:

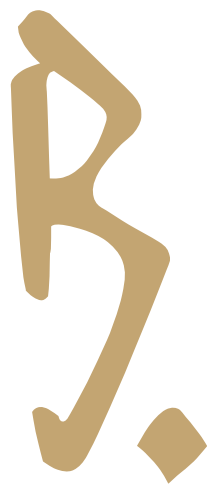
G - Gluten
S - Soja Soy
E - Œufs Eggs
C - Céleri Celery
N - Fruits à coques Nuts

P - Cacahuètes Peanuts
SH - Crustacés Shellfish
F - Poisson / Fish
MK - Lait Milk
SU - Sulfites Sulphites

SE - Sesame
PK - Porc Pork
MD - Moutarde Mustard
ML - Mollusques Molluscs
LU - Lupin

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

Prix nets. 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.



NIGHT AND DAY



LA CARTE

DE 23H00 À 3H00
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.

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.



PINSAS

- TROPÉZIENNE** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, S) **32€**
Sauce tomate et straciatella di Bufala
Tomato sauce and Bufala straciatella
- MORTADELLA** (G, MK, N, S, PK) **34€**
Mozzarella, mortadelle, crème de Parmesan,
straciatella di Bufala et pistaches
Mozzarella, mortadella, Parmesan cream,
Bufala straciatella and pistachios
- TRUFFE** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, S) **59€**
Truffle, mozzarella, Parmesan, mascarpone et roquette
Truffle, mozzarella, Parmesan, mascarpone and arugula

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

- CLUB SANDWICH** (G, E, MK, MD, PK) **42€**
Pain de mie, suprême de volaille, fromage, bacon croustillant,
jambon blanc, salade, tomates, œufs et pommes allumettes
White sandwich loaf, chicken supreme, cheese, crispy bacon,
ham, salad, tomatoes, eggs and French fries
- Une option de pain de mie complet est disponible sur demande auprès de notre équipe
 - Brown sandwich loaf option available kindly ask assistance from our team
- BURGER BYBLOS** (G, E, MK, SE, MD, PK) **45€**
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, pickles, tomatoes and French fries
- SAUMON FUMÉ** (G, F, N, SE, P) **51€**
Saumon fumé d'Écosse au bois de hêtre, sauce à l'aneth et pain noir
Beechwood smoked Scottish salmon, dill sauce and brown bread
- LASAGNE AUX LEGUMES** (Végétarien / Vegetarian) (G, E, MK) **37€**
Lasagne faite maison avec des épinards garnie de légumes
Home-made lasagna with spinach topped vegetables



CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION  BYBLOS BY CALVISIUS
Byblos Oscietra caviar selection by Calvisius

(G, E, MK, F)

50gr. : 205€
125gr. : 495€

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

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

Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	(MK)	15€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	(P)	15€
Frites de patates douces <i>Sweet potato French fries</i>	(P)	15€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>		16€

DESSERTS

MI-CUIT COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE <i>Semi-cooked molten chocolat cake with vanilla ice cream</i>	(G, E, MK)	22€
TROPÉZIENNE MILLÉSIME 2024 Revisite de la tarte Tropézienne au goût de Provence <i>Our version of the Tropezienne tart with Provencal flavours</i>	(G, E, MK)	30€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>		20€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbet selection</i>	(E, MK, N)	20€



ALLERGÈNES ALLERGENS:

G - Gluten
S - Soja Soy
E - Œufs Eggs
C - Céleri Celery
N - Fruits à coques Nuts

P - Cacahuètes Peanuts
SH - Crustacés Shellfish
F - Poisson / Fish
MK - Lait Milk
SU - Sulfites Sulphites

SE - Sesame
PK - Porc Pork
MD - Moutarde Mustard
ML - Mollusques Molluscs
LU - Lupin

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

Prix nets. 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.