

CUCINA

BYBLOS

DE 20H00 À 22H30
FROM 8PM TO 10:30PM

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.*

Origines des viandes *Meat origins* :

Boeuf *Beef* : U.S.A / Italie *Italy* • Veau *Veal* : France • Porc *Pork* : Italie *Italy* / Espagne *Spain* • Volaille *Chicken* : France

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

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.

DA DIVIDERE • FOR SHARING

Assiette de jambon de Parme <i>Parma ham platter</i>	(PK)	22€
Planche de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	(MK, N, PK)	30€
Charcuteries et fromages & condiments <i>Charcuterie & cheese platter & condiments</i>	(MK, N, PK)	42€
Scrocchiarella, bœuf fumé, Parmesan & roquette <i>Scrocchiarella, smoked beef, Parmesan & arugula</i>	(G, MK)	35€
Pizza Margherita (Végétarien) <i>Pizza Margarita (Vegetarian)</i>	(G, MK)	26€
Pizza tartufo (Végétarien) <i>Pizza Tartufo (Vegetarian)</i>	(G, MK)	49€
Pizza N'duja <i>Pizza N'duja</i>	(G, MK, PK)	34€
Pizza della settimana <i>Pizza of the Week</i>	(G, MK)	34€

ANTIPASTI • APPETIZERS

Arancini N'duja, fontina, citron & marmelade de tomate (Sans Gluten) <i>Arancini with N'duja, fontina cheese, lemon & tomato marmalade (Gluten-Free)</i>	(E, MK, SU, PK)	22€
Burrata, petits pois, estragon & pancetta (Option 25 gr. de caviar +70€) (Sans Gluten) <i>Burrata, peas, tarragon & pancetta (Optional 25 gr. of caviar +70€) (Gluten-Free)</i>	(MK, SU, PK)	26€
Vitello tonnato <i>Vitello Tonnato (Cold veal with tuna mayonnaise)</i>	(G, E, SU, F)	33€
Tigelle, pesto de pistaches & mortadella <i>Tigelle flatbread with mortadella & pistachio pesto</i>	(G, MK, N, PK)	21€
Sformatino di zucchini (Végétarien) <i>Savoury flan with zucchini (Vegetarian)</i>	(E)	19€

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Linguine alle vongole & poutargue <i>Linguine alle vongole & bottarga (Linguine pasta with clams & cured roe)</i>	G, E, SU, SH)	41€
Paccheri à la joue de bœuf confite, guanciale & oignons grelots <i>Paccheri pasta with beef cheek confit, guanciale cured pork & pearl onions</i>	(G, E, MK, SU, PK)	38€
Gnocchi, asperges vertes & morilles (Végétarien) <i>Gnocchi with green asparagus & morels (Vegetarian)</i>	(G, E, MK)	36€
Spaghetti cacio & pepe (Végétarien) <i>Spaghetti cacio & pepe (Vegetarian)</i>	(G, E, MK)	28€
Risotto au vert, straciatella & légumes du potager (Végétarien / Sans Gluten) <i>Green veg risotto & straciatella cheese (Vegetarian / Gluten-Free)</i>	(MK, SU)	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

PESCE • FISH

Calamar farci, sauce cacciucco & pommes de terre au safran <i>Stuffed calamari with cacciucco sauce & saffron potatoes</i>	(G, E, MK, SU, ML, F)	42€
Pavé de thon à la plancha & aubergines fondantes <i>Tuna steak & aubergine fondant</i>	(F, N)	52€
Filet de loup snacké, gremolada & légumes printaniers <i>Seared sea bass fillet, gremolada & spring vegetables</i>	(G, MK, F)	45€
Saint-Pierre entier au four, fenouil confit & jus <i>Whole roasted John Dory with confit fennel & broth</i>	(SU, F)	2 pers. / 195€

CARNE • MEAT

Escalope de veau à la milanaise & légumes confits <i>Veal escalope alla Milanese & confit vegetables</i>	(G, E, MK)	44€
Foie de veau à la vénitienne & purée de pommes de terre à la moutarde <i>Calf liver alla Veneziana & mustard potato purée</i>	(G, MK, MD, SU)	33€
Polpette di carne & polenta <i>Polpette meatballs & polenta</i>	(E, MK)	39€
Tagliata de bœuf, condiment ail confit - herbes & pommes grenaille au romarin <i>Beef tagliata, garlic confit & herb condiment, baby potatoes with rosemary</i>	(MK, SU)	49€

CONTORNI • SIDES

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

Pommes de terre rôties au romarin (Option truffe, supp + 20€) <i>Oven-roasted potatoes with rosemary (Optional truffle, supp + 20€)</i>		9€
Mesclun <i>Mixed green salad</i>	(SU)	9€
Roquette et parmesan <i>Arugula and parmesan</i>	(SU, MK)	12€
Légumes confits <i>Confit vegetables</i>		12€

DOLCI • DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	(G, E, MK)	16€
Pizza au chocolat à partager <i>Chocolate pizza to share</i>	(G, E, MK, N, S)	32€
Maritozzi <i>Maritozzi (Italian cream buns)</i>	(G, E, MK)	16€
Panna cotta végétale caramel & noisettes (Vegan / Sans Gluten) <i>Toffee and hazelnuts vegetal panna cotta (Vegan / Gluten-Free)</i>	(N, S, F)	16€
Glace Fior di latte à partager & condiments <i>Fior di latte ice cream to share & condiments</i>	(E, MK, N)	32€
Affogato <i>Affogato (Espresso over ice cream)</i>	(E, MK, N)	9€
Tout agrumes <i>All About Citrus</i>	(G, E, MK)	16€

CUCINA

BYBLOS

DE 20H00 À 22H30
FROM 8PM TO 10:30PM

=====**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.

BIÈRES

BEERS

33cl

Byblos Beer	12€
Corona	12€
« B » by Blonde of Saint-Tropez	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 - 30 Years	36€

VERMOUTHS,

ANIS,

AMERS

4cl

Noilly Prat Dry	18€
Pastis 51	18€
Pernod	18€
Ricard	18€
Suze	18€
Campari	19€
Martini Rosso	19€
Martini Bianco	19€
Martini Gran Lusso	20€

COCKTAILS

SIGNATURE CUCINA

CUCINA SIGNATURE

COCKTAILS

PROVENÇAL SUMMER	31€
Gin Monkey 47 infusé à la lavande, sirop de miel, Italicus, infusion d'agrumes & tonic Swiss Mountain Spring <i>Monkey 47 Gin infused with lavender, honey syrup, Italicus citrus brew & Swiss Mountain Spring tonic</i>	

MEZCALITO 31€

Mezcal Del Maguey, Téquila Patron Reposado, Cointreau, sirop de pamplemousse infusé au poivre de Timut, sirop de piment, jus de pamplemousse & jus de citron pressé
Del Maguey Mezcal, Patron Reposado Tequila, Cointreau, grapefruit syrup infused with Timut pepper, chilli syrup, freshly squeezed grapefruit & lemon juice

ITALIAN SOUR 2.0 29€

Limoncello, Italicus, jus de citron pressé, Bitter Stillabunt Magic Velvet & Perrier
Limoncello, Italicus, freshly squeezed lemon juice, Stillabunt Magic Velvet Bitter & Perrier

BELLA NOTTE 29€

Vodka Ketel One, sirop de pêche, jus de pastèque, menthe fraîche & Perrier
Ketel One Vodka, peach syrup, watermelon juice, fresh mint & Perrier

FLEUR D'ÉTÉ 35€

Champagne Veuve Clicquot Brut, Vodka Absolut Elyx, St Germain, eau d'hibiscus, concombre, bitter rose & fleur d'oranger
Veuve Clicquot Brut Champagne, Absolut Elyx Vodka, St Germain, hibiscus water, cucumber, rose bitter & orange blossom

DRY TRUFFLE 35€

Vodka Grey Goose infusée à la truffe & Noilly Prat
Grey Goose Vodka infused with truffle & Noilly Prat

DOLCE NEGRONI 31€

Gin Bombay Sapphire, Campari infusé à la fraise & Cynar
Bombay Sapphire Gin, Campari infused with strawberry & Cynar

SICILIAN DREAM 31€

Téquila Dobel Diamante Reposado Cristalino, jus de citron pressé, jus de mandarine, sirop de vanille, infusion au jasmin & écume de monoï
Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, freshly squeezed lemon juice, tangerine juice, vanilla syrup, jasmin infusion & monoï Foam

PIÑA DE CUCINA 29€

Ron Bacardi Añejo Cuatro infusé à la vanille, sirop d'ananas rôti infusé à la fève de tonka, crème de coco, jus d'ananas & jus de pomme
Bacardi Añejo Cuatro Ron infused with vanilla, roasted pineapple syrup infused with tonka bean, coconut cream, pineapple & apple juice

WINE & CHILL 29€

Grappa, crème de pêche, vin rosé, cordial citron & bitter lemon soda Swiss Mountain Spring
Grappa, peach liquor, rosé wine, lemon cordial & Swiss Mountain Spring bitter lemon soda

VODKAS

4cl

Ketel One	22€
Ciroc	22€
Beluga Noble	24€
Grey Goose	26€
Belvedere	29€
Beluga Gold Line	55€

GINS

4cl

Bombay Sapphire	22€
Hendrick's	22€
Roku	26€
Tanqueray Ten	34€
Monkey 47	34€
Ki No Bi	34€

RHUMS & CACHAÇA

4cl

Leblon	19€
Eminente - 3 years	23€
Bacardi Añejo Cuatro - 4 years	23€
Bacardi Reserva - 5 years	24€
Eminente Reserva - 7 years	29€
Santa Teresa 1796	30€
Zacapa 23	30€
Havana - 15 years	34€
Zacapa XO	36€
Havana Maximo	265€

TEQUILAS & MEZCAL

4cl

• BLANCO	
Don Julio	23€
Casamigos	29€
Clase Azul	50€
Gran Patròn Platinum	80€
• REPOSADO	
Don Julio	25€
Casamigos	34€
Dobel Diamante Cristalino	35€
Clase Azul	75€
• AÑEJO	
Avion Reserva 44	65€
Volcan XA	70€
Don Julio 1942	75€

• MEZCAL

Del Maguey Vida	29€
Casamigos	50€

WHISKIES & WHISKEYS

4cl

• SINGLE MALT

Glenfiddich - 15 years	Speyside	26€
Macallan - 12 years - Double Cask	Highland	28€
Oban Distillers Edition	Highland	34€
Lagavulin Distillers Edition	Islay	36€
Glenlivet - 21 years	Speyside	38€
Macallan - 18 years - Sherry Oak	Highland	105€

• BLENDED

Famous Grouse	23€
Chivas Regal - 12 years	23€
Johnnie Walker Black Label	26€
Chivas Regal - 18 years	36€
Johnnie Walker Blue Label	55€

• JAPANESE

Nikka - Coffey Grain	23€
The Yamazaki - 12 years	55€
The Yamazaki - 18 years	105€

• CANADIAN

Canadian Club	23€
---------------	-----

• IRISH

Jameson	21€
Bushmills Malt - 10 years	24€
Tullamore Dew - 12 years	24€

• BOURBON & SOUR MASH

Jack Daniel's	23€
Maker's Mark	23€

COGNACS

4cl

• V.S.O.P.	
Hennessy	24€
Rémy Martin	24€
• X.O.	
Hennessy	36€
Rémy Martin	36€
• CUVÉE PRESTIGE	
Hennessy Paradis	170€
Louis XIII Rémy Martin - 1cl	100€
Louis XIII Rémy Martin - 2cl	200€
Louis XIII Rémy Martin - 3cl	300€
Louis XIII Rémy Martin - 4cl	400€

BAS ARMAGNACS

4cl

Samalens - V.S.O.P.	26€
Samalens - Vieille Relique	31€
Armagnac - 1967	50€

CALVADOS

4cl

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

GRAPPAS

4cl

Piave	21€
Tignanello	28€
Sassicaia	52€

LIQUEURS

4cl

Amaretto	22€
Bailey's	22€
Chartreuse Verte	22€
Fernet Branca	22€
Galliano	22€
Get 27	22€
Get 31	22€
Grand Marnier Cordon Rouge	22€
Hedonist	22€
Italicus	22€
Jägermeister	22€
Limoncello	22€
Marie Brizard	22€
Sambuca	22€
Patròn XO Café	22€
Chartreuse V.E.P.	32€
Grand Marnier Centenaire	34€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	42€

EAUX-DE-VIE

DE FRUITS

4cl

Framboise	21€
Kirsch	21€
Mirabelle	21€
Poire	21€
Quetsche	21€

BOUTEILLES

D'ALCOOLS

ALCOHOL

BY THE BOTTLE

70cl

Bombay Sapphire	390€
Tanqueray Ten	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	950€
Volcan XA	1100€
Don Julio 1942	1250€
Clase Azul Reposado	1250€

SOFT DRINKS

20cl / 25cl / 33cl

Coca-Cola <i>Coke</i>	11€
Coca-Cola Zero <i>Coke Zero</i>	11€
Tonic Swiss Mountain Spring	11€
Bitter Lemon Swiss Mountain Spring	11€
Ginger Ale Swiss Mountain Spring	11€
Ginger Beer Swiss Mountain Spring	11€
Limonade Swiss Mountain Spring	11€
Orangina	11€
Eau de Coco <i>Coco Water</i>	11€
Red Bull	11€

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

25cl

• BOUTEILLE / BOTTLE

Pomme <i>Apple</i>	12€
Ananas <i>Pineapple</i>	12€
Abricot <i>Apricot</i>	12€
Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	12€
Mangue <i>Mango</i>	12€
Tomate <i>Tomato</i>	12€
Mandarine <i>Mandarin</i>	12€
Framboise <i>Raspberry</i>	12€
Airelles <i>Cranberry</i>	12€

EAUX

WATER

• PLATE / STILL

Acqua Panna	25cl	9€
Acqua Panna	75cl	12€
808	75cl	12€

• PÉTILLANTE / SPARKLING

Perrier	33cl	9€
San Pellegrino	25cl	9€
Perrier	75cl	12€
San Pellegrino	75cl	12€
808	75cl	12€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

• CAFÉ & CHOCOLAT / COFFEE & CHOCOLATE

Ristretto (<i>Classico, Guatemala, Ethiopie</i>)	7€
Espresso (<i>Classico, Guatemala, Ethiopie</i>)	7€
Décaféiné <i>Decaffeinated Coffee</i>	7€
Café Américain <i>Americano Coffee</i>	8€
Double Espresso	12€
Cappuccino	12€
Café crème	12€
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	12€

THÉS

TEAS

• NOIR / BLACK

Keemun Mao Feng	12€
Breakfast - Bio <i>Organic</i>	12€
Earl Grey - Bio <i>Organic</i>	12€
Fôret Noire - Fruits rouges <i>Red fruits</i>	12€

• VERT / GREEN

Sencha Nature - Bio <i>Organic</i>	12€
Berry Mint - Menthe & fraises sauvages	12€
<i>Mint & wild strawberries</i>	
Tokyo Love - Fleur de Cerisiers Bio	12€
<i>Organic Cherry Blossom</i>	
Byblos Mille et une Nuits	12€

• BLANC / WHITE

Orient Express - Orchidée Bio <i>Organic Orchid</i>	12€
Byblos Berry White	12€

• ROUGE / RED

Rooibos - Vanille <i>Vanilla</i>	12€
----------------------------------	-----

INFUSIONS

La voix libre - Bourgeons de Pins,	12€
Menthe & Badiane <i>Pine Buds, Mint & Star Anise</i>	
Camomille <i>Chamomile</i>	12€
Verveine <i>Verbena</i>	12€
Menthe fraîche <i>Fresh mint leaves</i>	12€