

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€
Peroni Nastro Azzurro	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

CALABRIA	31€
Italicus, Prosecco, shrub à la fraise & au vinaigre balsamique <i>Italicus, Prosecco, strawberry & balsamic vinegar shrub</i>	

LA VITA IN ROSSO	31€
Gin Beefeater 24 infusé au basilic, jus de citron vert, Martini rouge & jus de tomate <i>Beefeater 24 Gin infused with basilic, freshly squeezed lime juice, red Martini & tomato juice</i>	

DOLCE ESTATE	31€
Vodka Absolut Elyx, limoncello, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop d'hibiscus & blanc d'œuf <i>Absolut Elyx Vodka, limoncello, freshly squeezed lime juice, fresh mint leaves, hibiscus syrup & egg white</i>	

DOLCE MANDORLA	31€
Rhum Santa Teresa, amaretto, purée de passion, jus d'ananas, jus de citron vert, feuilles de menthe & limonade Swiss Mountain Spring <i>Santa Teresa Rum, amaretto, passion fruit purée, pineapple juice, freshly squeezed lime juice, fresh mint leaves & Swiss Mountain Spring lemonade</i>	

SPERANZA	31€
Gin Bombay Sapphire, liqueur de yaourt, shrub au concombre, jus de citron vert & ginger beer soda Swiss Mountain Spring <i>Bombay Sapphire Gin, yogurt liquor, cucumber shrub, freshly squeezed lime juice & Swiss Mountain Spring ginger beer soda</i>	

TIRAMISÙ MARTINI	31€
Vodka Grey Goose, liqueur de mascarpone, amaretto & shot d'espresso <i>Grey Goose Vodka, mascarpone liquor, amaretto, & shot of espresso</i>	

COCKTAILS

SANS ALCOOL CUCINA CUCINA MOCKTAILS

FELICITÀ	19€
Mûres et menthe fraîches, jus de citron vert, jus de pomme, sirop de vanille & ginger ale soda Swiss Mountain Spring <i>Blackberries and fresh mint leaves, freshly squeezed lime juice, apple juice, vanilla syrup & Swiss Mountain Spring ginger ale soda</i>	

DOLCEZZA	19€
Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert & sirop de grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, freshly squeezed lime juice & grenadine syrup</i>	

ANGURIA GLACIALE	19€
Jus de pastèque, jus de citron vert, liqueur d'orange 0.0 & eau pétillante <i>Watermelon juice, freshly squeezed lime juice, free orange liquor & sparkling water</i>	

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€

GINs

4cl

Beefeater 24	Angleterre	24€
Bombay Sapphire	Angleterre	24€
Avem Hippolais	France	24€
Hendrick's	Ecosse	24€
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€
Zacapa 23	Guatemala	30€
Havana - 15 years	Cuba	34€
Zacapa XO	Guatemala	36€
Havana Maximo	Cuba	265€

TEQUILAS & MEZCALs

4cl

• BLANCO

Avion	24€
Casamigos	29€
Clase Azul	50€

• REPOSADO

Avion	28€
Casamigos	34€
Clase Azul	55€

• AÑEJO

Avion Reserva 44	65€
Don Julio 1942	75€
Clase Azul	180€

• 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

Chivas Regal - 12 years	24€
Johnnie Walker Black Label	26€
Chivas Regal - 18 years	36€
Johnnie Walker Blue Label	55€

• JAPANESE

Nikka - Coffey Grain	24€
The Yamazaki - 12 years	55€
The Yamazaki - 18 years	105€

• CANADIAN

Canadian Club	24€
---------------	-----

• IRISH

Jameson	25€
Bushmills Malt - 10 years	26€
Tullamore Dew - 12 years	26€

• BOURBON & SOUR MASH

Jack Daniel's	24€
Maker's Mark	24€

COGNACS

4cl

• V.S.O.P.

Hennessy	24€
Rémy Martin	24€

• X.O.

Hennessy	39€
Rémy Martin	39€

• 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	24€
Tignanello	28€
Sassicaia	52€

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€
Marie Brizard	24€
Sambuca	24€
Chartreuse V.E.P.	35€
Grand Marnier Centenaire	34€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	42€

EAUX-DE-VIE

DE FRUITS

4cl

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

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€
Zacapa XO	680€
Johnnie Walker Blue Label	680€
Beluga Gold Line	950€
Don Julio 1942	1250€
Clase Azul Reposado	1250€

SOFT DRINKS

20cl / 25cl / 33cl

Coca-Cola <i>Coke</i>	12€
Coca-Cola Zero <i>Coke Zero</i>	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 <i>Coco Water</i>	12€
Red Bull	12€

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

33cl

• BOUTEILLE / BOTTLE

Pomme <i>Apple</i>	14€
Abricot <i>Apricot</i>	14€
Tomate <i>Tomato</i>	14€
Pêche <i>Peach</i>	14€
Poire <i>Poire</i>	14€
Pomme / Framboise <i>Apple / Raspberry</i>	14€

EAUX

WATER

• PLATE / STILL

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

• PÉTILLANTE / SPARKLING

Perrier	33cl	9€
San Pellegrino	25cl	9€
San Pellegrino	75cl	12€
Vals	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 <i>Mint & wild strawberries</i>	12€
Tokyo Love - Fleur de Cerisiers Bio <i>Organic Cherry Blossom</i>	12€
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	12€
---------------	-----

Bourgeons de Pins, Menthe & Badiane
Pine Buds, Mint & Star Anise

Angélus du soir	12€
-----------------	-----

Tilleul, aubépine, verveine, lavande
Tilia cordata, crataegus manogyna, verbena, lavender

Réfectoire	12€
------------	-----

Verveine, Fenouil, menthe poivrée,
marjolaine
Verbena, fennel, mentha piperita, majoram

Camomille	12€
-----------	-----

Chamomile

Verveine	12€
----------	-----

Verbena

Menthe fraîche	12€
----------------	-----

Fresh mint leaves



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 products, 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 :*

Bœuf *Beef* : U.S.A / Italie *Italy* • Veau *Veal* : France • Porc *Pork* : Italie *Italy* / Espagne *Spain* • Volaille *Poultry* : 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 (Sans Gluten) <i>Parma ham platter (Gluten-Free)</i>	(PK)	26€
Planche de charcuterie (Sans Gluten) <i>Charcuterie platter (Gluten-Free)</i>	(MK, N, PK)	22€
Charcuteries et fromages, mostarda du Cremona (Sans Gluten) <i>Charcuterie and cheese platter with Cremona's mustard (Gluten-Free)</i>	(MK, N, MD, PK)	24€
Pizza Margherita (Végétarien) <i>Pizza Margherita (Vegetarian)</i>	(G, MK)	28€
Pizza Tartufo (Végétarienn) <i>Pizza Tartufo (Vegetarian)</i>	(G, MK)	51€
Scrocchiarella <i>Scrocchiarella</i>	(G, MK)	36€
Pizza N'duja <i>Pizza N'duja</i>	(G, MK, PK)	34€
Pizza de la settimana <i>Pizza of the week</i>	(G, MK)	34€

ANTIPASTI • APPETIZERS

Burrata, légumes primavera et vinaigrette au citron <i>Burrata, primavera vegetables in a lemon vinaigrette</i>	(G, MK)	28€
Frito misto, sauce tartare <i>Frito misto, tartare sauce</i>	(G, ML, SH, F)	42€
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	(G, E, SU, F)	36€
Sardines en escabèche et courgette (Sans Gluten) <i>Sardines and courgette escabeche (Gluten-Free)</i>	(SU, F)	38€
Crostini toscan <i>Tuscan crostini</i>	(G, MK, SU)	18€

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Linguine aux palourdes et poutargue <i>Linguine with clams and bottarga</i>	(G, MK, SH, F)	41€
Paccheri à la joue de bœuf confite, guanciale et oignons grelots <i>Paccheri pasta with beef cheek confit, guanciale cured pork et pearl onions</i>	(G, MK, SU, PK)	38€
Gnocchi de pomme de terre aux artichauts et lard de Colonnata <i>Artichoke and Lardo di Colonnata potato gnocchi</i>	(G, E, MK, PK)	32€
Fregola sarda au homard <i>Fregola Sarda with lobster</i>	(G, MK, SU, SH)	69€
Raviolis de veau, asperges vertes et blanches <i>Veal raviolis with green and white asparagus</i>	(G, E, MK)	38€
Cannelloni épinard et ricotta (Végétarien) <i>Spinach and ricotta cannelloni (Vegetarian)</i>	(G, E, MK)	34€

PESCE • FISH

Gambas à la diavola, écrasé de pommes de terre aux herbes marines (Sans Gluten) <i>Gambas alla Diavola with sea herb-crushed potatoes (Gluten-Free)</i>	(MK, SH, F)	39€
Thon à peine saisi, pistache-balsamique, condiment courgette et fenouil confit (Sans Gluten) <i>Seared tuna with pistachios courgette-balsamic vinegar condiment and confit fennel (Gluten-Free)</i>	(N, F)	46€
Daurade à la Liguria et aubergines en différentes textures (Sans Gluten) <i>Sea bream alla Liguria with aubergine in different textures (Gluten-Free)</i>	(N, F)	49€
Loup de mer rôti entier, tomate à la tomate (Sans Gluten) <i>Whole roast sea bass with tomatoes (Gluten-Free)</i>	(SU, F)	198€ / 2 pers.

CARNE • MEAT

'Osso bucco' de poitrine de veau, polenta et ricotta fumée <i>Veal breast 'osso buco' with polenta and smoked ricotta</i>	(G, MK, SU)	48€
Tagliata de bœuf, pommes grenailles rôties au romarin (Sans Gluten) <i>Beef tagliata with oven-roasted baby potatoes with rosemary (Gluten-Free)</i>	(MK, SU)	68€
Escalope à la Milanaise, légumes au four <i>Escalope alla Milanese with oven-baked vegetables</i>	(G, E, MK, N)	44€
Lapin à la cacciatore, frites de panisse et oignons grelots (Sans Gluten) <i>Rabbit Cacciatore, chickpea fries and pearl onions (Gluten-Free)</i>	(MK, SU)	34€

CONTORNI • SIDES

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

Pommes grenailles rôties au romarin <i>Oven-roasted baby potatoes with rosemary</i>		12€
Mesclun <i>Mixed green salad</i>	(SU)	12€
Roquette et Parmesan <i>Arugula and Parmesan cheese</i>	(SU, MK)	14€
Légumes au four <i>Oven-baked vegetables</i>		14€

DOLCI • DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	(G, E, MK)	19€
Pizza au chocolat à partager <i>Chocolate pizza to share</i>	(G, E, MK, N, S)	34€
Le tout fraise (Sans Gluten) <i>A strawberry symphony (Gluten-Free)</i>	(E, MK, N)	29€
Glace Fior di latte à partager et ses condiments (Sans Gluten) <i>Fior di latte ice cream to share and condiment (Gluten-Free)</i>	(E, MK, N)	34€
Affogato (Sans Gluten) <i>Affogato (Gluten-Free)</i>	(E, MK, N)	14€
Pamplemousse dans tous ses états (Sans Gluten) <i>Grapefruit in all its glory (Gluten-Free)</i>	(E)	19€