

PLATS MAIN COURSES

PÊCHE DU JOUR (🍷 Day Pass +15€) Pêche du jour, sauce vierge, sarriette et légumes grillés du potager <i>Catch of the day, virgin sauce, savory and grilled vegetables from our kitchen garden</i>	(F)	73€
MIX-GRILL DE LA MER (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€) Calamar, poulpe, gambas grillées au feu de bois, sauce Chimichurri et légumes croquants <i>Wood fire grilled calamari, octopus, prawns, Chimichurri sauce and crunchy vegetables</i>	(ML, SH, F)	52€
CREVETTES EN TEMPURA Crevettes en tempura, sauce aïoli épicée et frites de patates douces <i>Prawns tempura with spicy sesame aioli sauce and sweet potato French fries</i>	(G, E, P, S, SE, SH)	39€
FAUX FILET DE BŒUF (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +15€) 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 <i>Wood fire Creekstone Farms Black Angus Beef sirloin, Costa Rican pepper sauce and mashed potatoes</i>	(MK, SU)	68€
SURPÊME DE VOLAILLE (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€) Suprême de volaille, artichauts rôtis en croûte de Parmesan et jus corsé <i>Chicken supreme, roasted artichokes with Parmesan crust and gravy sauce</i>	(MK, SU)	59€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

(Végétarien / Vegetarian)

Purée de pommes 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€
Légumes du jour sautés <i>Sautéed vegetables of the day</i>		18€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>		16€
Riz Basmati nature <i>Plain Basmati rice</i>		10€

DESSERTS

CARPACCIO DE FRAISES (Sans Gluten / Gluten-Free) Carpaccio de fraises de notre potager, crème brûlée infusée au géranium de rose <i>Strawberry carpaccio from our kitchen garden, crème brûlée infused with rose geranium</i>	(MK)	20€
TARTE TROPÉZIENNE MILLÉSIME 2024 Revisite de la tarte Tropicane au goût de Provence <i>Our version of the Tropicane tart with Provençal flavours</i>	(G, E, MK)	28€
MI-CUIT COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE <i>Semi-cooked molten chocolate cake with vanilla ice cream</i>	(G, E, MK)	20€
BABA AU RHUM FAÇON MOJITO Baba au Rhum, crémeux de citron vert et chantilly mentholée <i>Rum baba, lime cream and mentholated whipped cream</i>	(G, E, MK)	20€
PAIN PERDU À PARTAGER Brioche maison en pain perdu, crème montée et crème anglaise <i>French toast made with homemade brioche, whipped cream and custard</i>	(G, E, MK)	32€
MILLE-FEUILLE VANILLE Mille-feuille croustillant à la vanille <i>Crispy Vanilla mille-feuille</i>	(G, E, MK)	20€
TARTE DE LA SEMAINE Tarte aux fruits de saison à partager <i>Tart of the day with seasonal fruits to share</i>	(G, E, MK)	35€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (Sans Gluten / Gluten-Free) <i>Fresh fruit plate</i>		20€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbet selection</i>	(E, MK, N)	20€

ALLERGÈNES : G – Gluten • P – Cacahuètes Peanuts • SE – Sesame S – Soja Soy • SH – Crustacés Shellfish • PK – Porc Pork • E – OEufs Egg • 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 : Boeuf Beef : U.S.A / France • Porc Pork : Italie Italy / France
MEAT ORIGINS : Agneau Lamb : France • Volaille Poultry : France

Prix nets, service et toutes taxes comprises.
Prices are net, all taxes included.

Le Jardin ARCADIA

SAINT-TROPEZ

DE 12H À 18H
FROM NOON TO 6PM

LE JARDIN D'ARCADIA, UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE

Un lieu qui doit son nom à la légende grecque qui fait naître Zeus en Arcadie, une région imaginaire réputée pour sa douceur de vivre. Cela fait sens quand on sait que l'emblème du Byblos n'est autre que l'enlèvement d'Europe par Zeus.

A l'heure du déjeuner, le chef exécutif du Byblos, Nicola Canuti, a créé un nouveau rendez-vous au Jardin d'Arcadia sur la terrasse, pour découvrir une carte toute en légèreté aux saveurs de la Méditerranée.

LE POTAGER

Le potager du Byblos pour notre chef Nicola Canuti, est un formidable vecteur d'histoires et d'expériences... Il renoue le lien avec le produit qu'il travaille et magnifie dans ses plats. Le chef et sa brigade, tous les matins, cueillent ce dont ils ont besoin pour leurs créations culinaires.

Situé à quelques pas de l'hôtel, le potager du Byblos est « un jardin raisonné », mis en culture par le chef Exécutif du Byblos Nicola Canuti, et Bodo Fath, naturopathe de formation.

Ensemble, ils ont sélectionné avec soin des graines, mis en terre 70 variétés de légumes, de fruits et fleurs aromatiques, pour créer ce potager agroécologique et en permaculture de 300 m². Le premier du genre pour un Palace à Saint-Tropez.

Cette démarche s'inscrit dans la volonté du Byblos, de donner à ses clients les meilleurs produits d'origine contrôlée dans le cadre d'un développement durable.

"LE JARDIN D'ARCADIA", A NEW CULINARY EXPERIENCE

A place that owes its name to the Greek legend bringing Zeus to Arcadia, an imaginary region renowned for its "dolce vita". This makes sense, knowing that the Byblos emblem is nothing other than the Abduction of Europa by Zeus.

Nicola Canuti, Executive Chef of Byblos, has created a new spot for a lunchtime rendezvous on the terrace at the Jardin d'Arcadia, perfect for discovering a menu full of subtlety, steeped in the flavours of the Mediterranean.

THE BYBLOS KITCHEN GARDEN

For our chef Nicola Canuti, the Byblos kitchen garden is a tremendous vector for stories and experiences... It re-establishes the connection with the produce he works on and exalts in his dishes. Every morning, the chef and his team pick what they need for their culinary creations.

The Byblos kitchen garden lies just a stone's throw from the hotel. It is a well thought-out, environmentally-friendly garden, cultivated by the Executive Chef of Byblos, Nicola Canuti, together with the trained naturopath Bodo Fath.

Together, they carefully selected seeds and planted 70 varieties of vegetables, fruit and herbs, to create this 300 m² -agroecological permaculture kitchen garden. The first of its kind for an ultra-luxe hotel in Saint-Tropez.

This approach fits with Byblos' determination to give its guests the best produce of controlled origin, within a sustainable development framework.

(🍷) DAY PASS

EST ACCESSIBLE UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION
ET EN FONCTION DE NOS DISPONIBILITÉS

(🍷) THE DAY PASS

IS ACCESSIBLE ONLY BY RESERVATION
AND ACCORDING TO OUR AVAILABILITY

GARDEN BOWLS

BIEN-ÊTRE (Végétarien / Vegetarian) Mesclun, tomates, concombre, oseille, fèves, cébette, oignons rouges, radis rouges, graines de sarrasin activées BIO et tofu Vinaigrette Byblos <i>Mixed leaves salad, tomatoes, cucumber, sorrel, broad beans, spring onions, red onions, radishes, activated buckwheat seeds and tofu Byblos French dressing</i>	(G, N, S, SE, MD, C)	32€
NORDIQUE Saumon mariné maison, riz rouge de Camargue, roquette, épinards, mâche, avocat, algues et oignons nouveaux Vinaigrette au miel et à l'aneth <i>Home-marinated salmon, Camargue red rice, arugula, spinach, lamb's lettuce, avocado, seaweed and spring onions Honey and dill French dressing</i>	(G, P, F)	46€
MÉDITERRANÉEN (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€) Ventrèche de thon, pommes de terre, olives Taggiasche, roquette, haricots verts, tomates, oignons, anchois, œufs et radis Vinaigrette au citron <i>Tuna belly, potatoes, Taggiasca olives, arugula, green beans, tomatoes, onions, anchovies, eggs and radishes Lemon French dressing</i>	(E, F)	59€
« CÉSAR » Salade romaine, suprême de volaille, Parmesan, œufs, bacon croustillant et croûtons de pain Sauce César <i>Romaine lettuce, chicken supreme, Parmesan, eggs, crispy bacon and breadcrumbs Caesar dressing</i>	(G, E, MK, MD, PK, F)	44€
DES POUILLES (Végétarien / Vegetarian) Burrata des Pouilles, légumes verts de saison, tomates séchées, fèves et petits pois Condiment olive <i>Apulian burrata, seasonal green vegetables, dry tomatoes, tiny broad beans and peas Olive condiment</i>	(MK, N, SU)	42€

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION 🍷 BYBLOS BY CALVISIUS (🍷 Day Pass non disponible) BYBLOS OSCIETRA CAVIAR SELECTION BY CALVISIUS (🍷 Day Pass not available)	(G, E, MK, F)	50gr : 205€ 125gr : 495€
--	---------------	-----------------------------

PINSAS

TROPÉZIENNE (Végétarien / Vegetarian) Sauce tomate et stracciatella di Bufala <i>Tomato sauce and Bufala stracciatella</i>	(G, MK, S)	32€
MORTADELLA Mozzarella, mortadelle, crème de Parmesan, stracciatella di Bufala et pistaches <i>Mozzarella, mortadella, Parmesan cream, Bufala stracciatella and pistachios</i>	(G, MK, N, S, PK)	34€
TRUFFE (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +10€) Truffe, mozzarella, Parmesan, mascarpone et roquette <i>Truffe, mozzarella, Parmesan, mascarpone and arugula</i>	(G, MK, S)	59€
TERRE ET MER Pommes de terre, moules, Provola fumé et poireaux en julienne <i>Potatoes, mussels, smoked Provola cheese and thinly-shredded leeks</i>	(G, MK, S, ML, SH, F)	34€

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

CLUB SANDWICH Pain de mie, suprême de volaille, fromage, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomates, œufs et pommes allumettes <i>White sandwich loaf, chicken supreme, cheese, crispy bacon, ham, salad, tomatoes, eggs and French fries</i> • Une option de pain de mie complet est disponible sur demande auprès de notre équipe • <i>Brown sandwich loaf option available kindly ask assistance from our team</i>	(G, E, MK, MD, PK)	42€
BURGER BYBLOS Pain brioché maison, bœuf Charolais, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, cornichons, tomates et pommes allumettes <i>Homemade brioche bread, Charolais beef, bacon, cheddar cheese, salad, red onions, pickles, tomatoes and French fries</i>	(G, E, MK, SE, MD, PK)	45€
CHICKEN BURGER Pain brioché maison, poulet croustillant, emmental, tomates, shiso, sauce Gochujang et pommes allumettes <i>Homemade brioche bread, crispy chicken, Emmental cheese, tomatoes, shiso leaf, Gochujang sauce and French fries</i>	(G, E, MK, SE, MD)	45€
LOBSTER ROLL (🍷 Day Pass +15€) Pain brioché maison, homard, avocat, céleri, tobiko, wakame, sauce cocktail et frites de patates douces <i>Homemade brioche bread, lobster, avocado, celery, tobiko, wakame, cocktail sauce and sweet potato French fries</i>	(G, E, MK, P, MD, SH, F, S, C)	69€
CEVICHE DU MOMENT Ceviche de poisson du moment accompagné de légumes croquants du potager <i>Fish ceviche with crispy vegetables from our kitchen garden</i>	(G, P, N, SE, C, F)	46€
ASSIETTE DE CRUDITÉS, FALAFEL ET HOUMOUS (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +15€) Assortiment de crudités, sauce verte <i>Raw vegetables with green sauce</i> Falafel accompagnés d'une sauce yaourt <i>Falafel with yogurt sauce</i> Pain pita et houmous <i>Pita bread with hummus</i>	(G, MK, SE)	64€
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Board of cold cuts</i>	(G, PK)	49€
PLANCHE DE FROMAGE (Végétarien / Vegetarian) (🍷 Day Pass +10€) <i>Board of cheese</i>	(MK, N, MD)	59€
TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +15€) Tartare de thon rouge Ikejime, caviar Oscietre Calvisius, condiment coriandre et pommes allumettes <i>Ikejime red tuna tartare, Calvisius Oscietra caviar, coriander condiment and French fries</i>	(F)	72€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À LA TRUFFE D'ÉTÉ (Sans Gluten / Gluten-Free) (🍷 Day Pass +10€) Tartare de bœuf au couteau avec ses condiments à la truffe d'été et pommes allumettes <i>Hand-cut beef tartare with its condiments with summer truffle and French fries</i>	(E, MD)	55€

PÂTES PASTA

PENNE ALLA CARBONARA Penne, guanciale, pecorino, Parmesan et poivre du Costa Rica <i>Penne, guanciale, pecorino, Parmesan and Costa Rican pepper</i>	(G, E, MK, PK)	39€
GNOCCHI AU PESTO ALLA GENOVESE (Végétarien / Vegetarian) Gnocchi au Pesto vert Génois, légumes verts, stracciatella, citron au sel et menthe fraîche <i>Semolina gnocchi with Pesto sauce Genoa style, green vegetables, stracciatella, salted lemon and fresh mint leaves</i>	(G, MK, N, C)	41€
LASAGNE AUX LEGUMES (Végétarien / Vegetarian) Lasagne faite maison avec des épinards garnie de légumes <i>Home-made lasagna with spinach topped vegetables</i>	(G, E, MK)	32€
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Spaghetti alla chitarra, calamars et palourdes, tomates séchées, olives Taggiasche et poutargue <i>Spaghetti alla chitarra, calamari and clams, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives and bottarga</i> • Une option de pâte sans gluten est disponible sur demande auprès de notre équipe • <i>Gluten-free pasta option available kindly ask assistance from our team</i>	(G, E, N, ML)	49€