

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 grec 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, Yann Ménard producteur du Jardin de la Piboule, 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 Jardin de la Piboule producer, Yann Ménard, and 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.

  ByblosSaintTropez

  ArcadiaSaintTropez

GARDEN BOWLS

- DU POTAGER** (Végétarien / Vegetarian) (MD) 29€
Mesclun, tomates, concombre, oseille, fèves, cébette,
oignon rouge, radis rouge et poivron
Vinaigrette Byblos, pois chiches rôtis et levure de bière bio
*Mixed leaves salad, tomatoes, cucumber, sorrel, broad beans,
spring onion, red onion, radish and red pepper
Byblos French dressing, roasted chickpeas and organic brewer's yeast*
- NORDIQUE** (G, P, F) 44€
Saumon mariné maison, riz de Camargue, roquette, épinards,
mâche, avocat, chips d'algues, oignon nouveau et graines de chia
Vinaigrette au miel et à l'aneth, oignons frits et salade d'algues
*Home-marinated salmon, Camargue rice, arugula, spinach,
lamb's lettuce, avocado, crispy seaweed, spring onion and chia seeds
Honey and dill French dressing, fried onions and seaweed salad*
- MÉDITERRANÉEN** (E, F) 49€
Ventrèche de thon, pommes de terre, olives Taggiasche,
roquette, haricots verts, tomate, oignon, anchois, œuf et radis
Vinaigrette au citron, artichaut et salade d'herbes
*Tuna belly, potatoes, Taggiasca olives, arugula, green beans,
tomato, onion, anchovies, egg and radish
Lemon French dressing, artichoke and herb salad*
- « CÉSAR »** (G, E, MK, MD, PK, F) 36€
Salade romaine, suprême de volaille à la vapeur,
Parmesan, œuf et croûtons de pain
Sauce César, bacon croustillant et crumble de Parmesan
*Romaine lettuce, steamed chicken supreme,
Parmesan, egg and breadcrumbs
Caesar dressing, crispy bacon and Parmesan crumble*
- DES POUILLES** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK) 31€
Burrata des Pouilles, tomates rouges, vertes et jaunes, eau de tomate et basilic,
Vinaigrette de Chardonnay, crumble de tomate et toast de tapenade d'olive
*Apulian burrata with red, yellow and green tomatoes, basil and tomato water
Chardonnay French dressing, tomato crumble and olive tapenade toast*

PINSAS

- TROPÉZIENNE** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, S) 26€
Sauce tomate et stracciatella di bufala
Tomato sauce and buffalo stracciatella
- PROSCIUTTO DI PARMA** (G, MK, S, PK) 32€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette et Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula and Parmesan
- TRUFFE** (Végétarien / Vegetarian) (G, MK, S) 59€
Truffe, mozzarella, Parmesan, mascarpone et roquette
Truffle, mozzarella, Parmesan, mascarpone and arugula
- REGINA** (G, MK, S, PK) 31€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichaut et olives
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and olives

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

CLUB SANDWICH

Pain de mie maison, suprême de volaille,
bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomate et œuf

*Homemade white sandwich loaf, chicken supreme,
crispy bacon, ham, salad, tomato and egg*

(G, E, MK, M, PK) 38€

BURGER BYBLOS

Pain brioché maison, bœuf, bacon, cheddar, salade et tomate

Homemade brioche bread, beef, bacon, cheddar cheese, salad and tomato

(G, E, MK, SE, MD, PK) 44€

LOBSTER ROLL

Pain brioché maison, homard, avocat, céleri, tobiko,
wakame et sauce cocktail

*Homemade brioche bread, lobster, avocado, celery,
tobiko, wakame and cocktail sauce*

(G, E, MK, P, MD, SH, F, S, C) 69€

SAUMON MARINÉ

Saumon mariné maison, sauce à l'aneth et pain noir

Home-marinated salmon, dill sauce and brown bread

(G, F, N, SE, P) 46€

TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Tartare de thon rouge Ikejime, caviar Oscietre et condiment coriandre-wasabi

Ikejime red tuna tartare, Oscietra caviar and wasabi-coriander condiment

(G, F) 62€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Tartare de bœuf au couteau avec ses garnitures et glace au bleu

Hand-cut beef tartare with its condiments and blue cheese ice cream

(E, MK, MD) 58€

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION 🐟 BYBLOS BY CALVISIUS

BYBLOS OSCIETRA CAVIAR SELECTION BY CALVISIUS

(G, E, MK, F) 50gr. : 195€
125gr. : 485€

PÂTES PASTA

PENNE CARBONARA

Penne, guanciale, pecorino, Parmesan et poivre du Costa Rica

Penne, guanciale, pecorino, Parmesan and Costa Rican pepper

(G, E, MK, PK) 32€

GRATIN DE PÂTES ARTICHAUTS ET TRUFFES (Végétarien / Vegetarian)

Gratin de pâtes Ziti aux artichauts violets et truffes

Pasta gratin with violet artichokes and truffles

(G, E, MK) 46€

GNOCCHI AU HOMARD

Gnocchi de semoule au homard, sauce à la tomate jaune et stracciatella di bufala

Semolina gnocchi with lobster, yellow tomato sauce and buffalo stracciatella

(G, MK, SH, C) 62€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti alla chitarra, calamars, tomates séchées, olives Taggiasche et poutargue

Spaghetti alla chitarra, calamari, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives and bottarga

(G, E, ML) 46€

- 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*

PLATS MAIN COURSES

PÊCHE DU JOUR Pêche du jour, sauce vierge, pignons de pin, sarriette et légumes grillés du potager <i>Catch of the day, olive oil sauce with condiments, pine nuts, savory and from our garden grilled vegetables</i>	(N, F)	68€
MIX-GRILL DE LA MER Calamar, poulpe, gambas grillées, sauce Chimichurri et cœur de laitue <i>Grilled calamari, octopus, prawns, Chimichurri sauce and lettuce heart</i>	(ML, SH, F)	56€
CREVETTES EN TEMPURA Crevettes en tempura et frites de patates douces <i>Prawns tempura and sweet potato French fries</i>	(G, P, ML, E, S, SE)	41€
FAUX FILET DE BŒUF BLACK ANGUS Faux filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre du Costa Rica et purée de pommes de terre <i>Black Angus beef sirloin, Costa Rican pepper sauce and mashed potatoes</i>	(MK)	49€
COQUELET AUX OLIVES Coquelet, olives vertes, câpres, citrons et salade du potager <i>Cockerel, green olives, capers, lemon and salad from our garden</i>	(MK)	39€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

(Végétarien / Vegetarian)

Purée de pommes de terre	<i>Mashed potatoes</i>	(MK)	14€
Pommes allumettes	<i>French fries</i>	(G, P)	14€
Frites de patates douces	<i>Sweet potato French fries</i>	(G, P)	14€
Légumes du jour sautés	<i>Sautéed vegetables of the day</i>		16€
Cœur de laitue	<i>Lettuce heart</i>		14€

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES BASILIC Marmelade de fraises, fraises fraîches, sorbet basilic, coulis de fraises et basil cress <i>Strawberry marmalade, strawberries, basil sorbet, strawberry coulis and basil cress</i>	(MK)	18€
CHOUX PARIS-BYBLOS Pâte à choux, crèmeux vanille, praliné pignons de pin et fleur de sel, chantilly vanille et pignons de pin caramélisés <i>Choux pastry, vanilla cream, pine nuts and sea salt praline, vanilla whipped cream and caramelized pine nuts</i>	(G, E, MK, N)	18€
CHOCOLAT ET OLIVES DE PROVENCE (Vegan) Crèmeux chocolat, olives noires hachées, glace huile d'olive, mousse chocolat et fines feuilles de chocolat <i>Chocolate cream, chopped black olives, olive oil ice cream, chocolate mousse and thin layers of chocolate</i>		18€
TARTE DU JOUR Tarte aux fruits de saison à partager <i>Tart of the day with seasonal fruits to share</i>		32€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>		16€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbet selection</i>	(E, MK, N)	16€

ALLERGÈNES :	G – Gluten	P – Cacahuètes Peanuts	SE – Sesame	S – Soja Soy	SH – Crustacés Shellfish
ALLERGENS :	PK – Porc Pork	E – Œufs 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 : Bœuf 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.