



CUCINA

BYBLOS

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.



DA DIVIDERE TO SHARE

Assiette de jambon de Parme <i>Plate of Parma ham</i>	18€
Planche de charcuterie <i>Board of cold cuts</i>	24€
Planche de charcuterie & fromages <i>Board of cold cuts & cheeses</i>	30€
Scrocchiarella terra Bresaola, rucola, tomates confites, parmesan, citron vert, huile d'olive et romarin <i>Bresaola, rucola, tomato confit, parmesan cheese, lime, olive oil and rosemary</i>	33€
Pizza Margherita Tomates, mozzarella di bufala & basilic <i>Tomatoes, buffalo mozzarella & basil</i>	23€
Pizza Calzone Jambon blanc, champignons, fior di latte & basilic <i>Cooked ham, mushrooms, fior di latte & basil</i>	27€
Pizza Parma Tomates, jambon de Parme, fior di latte, rucola, origan & parmesan <i>Tomatoes, Parma ham, fior di latte, arugula salad, oregano & parmesan cheese</i>	31€
Pizza Tartufo Crème de parmesan, mascarpone, truffe <i>Parmesan cheese sauce, mascarpone, truffle</i>	48€

ANTIPASTI

Burrata des Pouilles & tomates <i>Apulian burrata & tomatoes</i>	28€
Poulpe & pommes de terre <i>Octopus & potato salad</i>	27€
Carpaccio de sériole <i>Amberjack carpaccio</i>	34€
Vitello tonnato	25€
Panzanella gamberoni <i>Red prawn salad</i>	38€
Parmigiana	29€

PRIMI

- Linguine aux palourdes & poutargue** 42€
Linguine with clams & bottarga
- Gnocchi sans Gluten Primavera** 28€
Gluten-free gnocchi Primavera style
- Risotto à la truffe et jus de veau** 52€
Truffle risotto and veal gravy
- Cannelloni épinards, herbes et ricotta sauce aux pignons de pin** 27€
Spinach, herb & ricotta cannelloni, pine nut sauce
- Paccheri à la joue de bœuf et guanciale** 37€
Paccheri with beef cheek and guanciale
- Tagliatelles au homard** 59€
Lobster tagliatelle

PESCE

FISH

- Saint-Pierre d'ici, courgettes & olives** 42€
Local John Dory with courgettes & olives
- Thon, condiment tomates et câpres, aubergines façon caponata** 56€
Tuna, tomato and caper condiment, aubergine caponata
- Langoustines, citron, basilic & fenouil** 65€
Langoustines, lemon, basil & fennel
- Bar en croûte de sel et tomate à la tomate** 158€ / 2pers.
Sea bass cooked in a salt crust and tomato

ALLA GRIGLIA

WOOD-FIRED MEAT

- T-bone alla Fiorentina, sucrine grillée, ail confit et pommes de terre** 115€ / 2pers.
T-bone alla Fiorentina, grilled lettuce, garlic confit & potatoes
- Tagliata de faux-filet, mesclun, parmesan & tomates cerises** 54€
Beef sirloin tagliata, mixed salad leaves, parmesan cheese & cherry tomatoes

SECONDI CARNE

MEAT

- Foie de veau à la Vénitienne** 28€
et purée à la moutarde à l'ancienne
*Venetian-style veal liver and whole grain
mustard mashed potatoes*
- Escalope de veau à la milanaise** 43€
et légumes grillés
Veal Milanese and grilled vegetables

CONTORNI

SIDES

- Pommes de terre grenaille rôties** 8€
Roasted new potatoes
- Légumes de saison** *Seasonal vegetables* 9€
- Salade** *Salad* 8€

DOLCI

DESSERTS

- Pizza au chocolat** *Chocolate pizza* 26€
- Glace vanille à partager** 26€
Vanilla ice cream to share
- Panna cotta vanille et fraises de pays** 16€
Vanilla panna cotta with french strawberries
- Meringata au citron** 16€
Lemon meringata
- Tiramisù** 14€
- Affogato au café de la manufacture** 9€
Alain Ducasse & praliné
*Affogato with coffee from the Alain Ducasse
manufacture & praline*
- Glaces & sorbets maison** 14€
Home-made ice creams and sorbets

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. *A full detailed allergens list is available on request.*

Prix nets. Taxes et service compris. *Net price tax and service included*

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Cucina ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine.