

BYBLOS IL GIARDINO



RISTORANTE ITALIANO

IL GIARDINO: LA TABLE ITALIENNE DU BYBLOS

Sous sa pergola végétalisée en bord de piscine, Il Giardino vous transporte au cœur de l'Italie avec une cuisine gourmande et raffinée, sublimant des produits locaux et de saison.

Pour notre chef Nicola Canuti, le potager du Byblos est une source d'inspiration quotidienne. Situé à quelques pas de l'hôtel, ce jardin en permaculture de 300 m², conçu avec le naturopathe Bodo Fath, réunit plus de 70 variétés de légumes, fruits et fleurs aromatiques.

Une démarche unique pour un hôtel à Saint-Tropez, qui célèbre le produit dans sa forme la plus pure, du champ à l'assiette.

Ouvert chaque soir de 19h30 à 22h30.

IL GIARDINO: BYBLOS' ITALIAN RESTAURANT

Underneath its plant-covered poolside pergola, Il Giardino takes you on a journey through Italy, with sophisticated, gourmet dishes that put local and seasonal products centre stage.

Byblos' vegetable garden is a daily source of inspiration for our chef, Nicola Canuti. A stone's throw from the hotel, the 300m² sustainable garden, designed in collaboration with naturopath Bodo Fath, boasts over 70 varieties of fruit, vegetables and aromatic flowers.

Unique among the luxury hotels of Saint-Tropez, this holistic approach, from field to fork, celebrates produce in its purest form.

Open every evening 7:30 pm to 10:30 pm.

IL GIARDINO: IL RISTORANTE ITALIANO DEL BYBLOS

All'ombra del pergolato ricoperto di piante a bordo piscina, Il Giardino ti guida nel cuore dell'Italia con una cucina deliziosa e raffinata, che esalta i prodotti locali e di stagione.

Per il nostro chef Nicola Canuti, l'orto del Byblos è una fonte di ispirazione quotidiana. Collocato strategicamente a pochi passi dall'hotel, questo giardino di permacultura di 300 m² è stato progettato assieme al naturopata Bodo Fath e riunisce oltre 70 varietà di ortaggi, frutta e fiori aromatici.

Un approccio unico per un hotel a Saint-Tropez, che celebra il prodotto nella sua forma più pura, dalla natura al piatto.

Aperto tutte le sere dalle 7:30 alle 22:30.

APERITIVO PERFETTO

Entre l'Italie et notre potager, le Chef Nicola Canuti et les équipes du bar ont imaginé une carte de cocktails unique, pensée pour éveiller vos sens et surprendre vos papilles.
Between Italy and our kitchen garden, Chef Nicola Canuti and the bar team have crafted a unique cocktail menu, designed to awaken the senses and delight the palate.



SOLE DI RIVIERA

33 €

Vodka Altamura (Pouilles), sirop d'estragon de notre jardin, jus d'ananas, marasquin, jus de citron.

Altamura vodka (Puglia), homemade tarragon syrup, pineapple juice, maraschino liqueur, lemon juice.

VERBENA BELLINI *

35 €

Purée de pêche fraîche, sirop de verveine de notre jardin, Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve.

Fresh peach purée, homemade verbena syrup from our garden, Billecart-Salmon Brut Réserve Champagne.

MELOGRANO SPRITZ *

33 €

Liqueur de grenade Amaro Melagrana, jus de grenade frais, Perrier, branche de romarin, Prosecco.

Pomegranate liqueur (Amaro Melagrana), fresh pomegranate juice, Perrier, sprig of rosemary, Prosecco.

CHERRY NEGRONI *

33 €

Gin Italien Malfy, liqueur de cerise, Cocchi Barolo Chinato, Campari

Malfy gin, cherry liqueur, Cocchi Barolo Chinato, Campari.

IL GIARDINO SEGRETO

33 €

Téquila Código 1530 reposado infusée à la tagète, fleur de sureau, mezcal, jus de mangue, jus de citron jaune.

Código 1530 Reposado tequila infused with marigold, elderflower, mezcal, mango juice, lemon juice.



COCKTAILS SANS ALCOOL

19 €

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Les cocktails marqués d'un astérisque (*) peuvent être déclinés en version sans alcool, élaborés à partir de spiritueux "free alcohol" tels que JNPR, Seedlip ou French Bloom.

Cocktails marked with an asterisk () can be made in a non-alcoholic version, crafted using alcohol-free spirits such as JNPR, Seedlip or French Bloom.*

PER COMINCIARE

FOCACCIA AI MULTICEREALI

Focaccia aux multi graines, pesto de Trapani et cèpes tête rouge marinés à l'huile d'olive.

Multi-seed focaccia, Trapani pesto and red-capped cep mushrooms marinated in olive oil.

G, MK, P, N, S, SE

28 €

NUVOLA LEGGERA

Stracciatella, mortadelle et pistache AOP de Sicile.

Stracciatella cheese, mortadella and Sicilian pistachio PDO.

G, MK, N, PK

24 €

GNOCO FRITTO

Petits pains frits, charcuterie d'exception et Stracchino.

Crispy pillows of savoury fried dough, exceptional charcuterie and Stracchino cheese.

G, MK, P, PK

38 €



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE *Sans gluten / Gluten-free*

Gambas, poulpe et calamars en salade.

Prawns, octopus and calamari salad.

C, ML, SH, F

48 €

CALAMARI RIPIENI

Calamars farcis aux crevettes, légumes de saison sautés avec salicornes et olives vertes.

Calamari stuffed with prawns, seasonal vegetables sautéed with sea asparagus and green olives.

G, E, MK, ML, SH, F

44 €

FRITTO MISTO

Encornets, crevettes, anchois et spaghetti de légumes.

Cuttlefish, prawns, anchovies and vegetable spaghetti.

G, E, P, S, MD, ML, SH, F

48 €

INSALATA DI CARCIOFI CARDINALE *Sans gluten / Gluten-free*

Salade d'artichauts cardinaux, roquette, Parmesan « Vacche Rosse » et vinaigrette citron-huile d'olive.

Cardinal artichoke, rocket, Vacche Rosse Parmesan cheese, lemon and olive oil vinaigrette.

MK

34 €

LE NOSTRE SELEZIONI DI MOZZARELLA € BURRATE

- BURRATA DI PUGLIA** *Sans gluten / Gluten-free* MK 38 €
Burrata des Pouilles, asperges vertes du Pays et truffe d'été.
Burrata di Puglia, green asparagus and summer truffle.
- MOZZARELLA DI BUFALA** *Sans gluten / Gluten-free* E, MK 32 €
Mozzarella di bufala tressée, tomates, cébettes, sauce aux olives Taggiasche.
Braided buffalo mozzarella, tomatoes, spring onions, Taggiasca olive sauce.
- BURRATA AFFUMICATA** *Sans gluten / Gluten-free* MK, N 32 €
Burrata fumée, poivrons rouges rôtis, sauce balsamique.
Smoked burrata, roasted red peppers and balsamic sauce.
- ASSORTIMENT À PARTAGER / SHARING PLATTER** *Sans gluten / Gluten-free* MK, N, PK 58€ / 2 pers.
Burrata di Puglia, mozzarella di bufala tressée à la truffe, burrata fumée, charcuterie fine, condiments de saison.
Burrata di Puglia, buffalo mozzarella braid with truffles, smoked burrata, fine charcuterie, seasonal accompaniments.



CRUDI

MARINÉS MINUTE 🐟 MARINATED AND SERVED RAW

- TARTARE DI TONNO ROSSO** G, E, SU, F 64 €
Tartare de thon rouge, sauce tonnato, bruschetta grillée au feu de bois.
Red tuna tartare, tonnato sauce, charcoal-grilled bruschetta.
- CARPACCIO DI MANZO** *Sans gluten / Gluten-free* MK, S, MD, SU, C 48 €
Carpaccio de bœuf coupé à la minute, roquette, puntarelles croquantes, Parmesan « Vacche Rosse », truffe d'été.
Freshly sliced beef carpaccio, rocket, crispy chicory, Vacche Rosse Parmesan cheese and summer truffle.
- CRUDO DEL MOMENTO** *Sans gluten / Gluten-free* C, F 48 €
Crudo selon la pêche du jour.
Fresh raw fish from the catch of the day.

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES MAISON 🍝 FRESH, HOMEMADE PASTA

MACCHERONCINI AL SUGO DI POMODORO Maccheroncini, sauce tomate maison, straciatella. <i>Maccheroncini pasta with homemade tomato sauce and straciatella cheese.</i>	G, E, MK	32 €
PACCHERI ALLA CARBONARA Paccheri, sauce carbonara, guanciale et poivre du Costa Rica. <i>Paccheri, carbonara sauce, guanciale and Costa Rican pepper.</i>	G, E, MK, PK	38 €
SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA Pour 2 personnes <i>Serves 2</i> Spaghetti à la langouste. <i>Spiny lobster spaghetti.</i>	G, E, MK, SU, SH	39 € / 100gr.
GNUDI DI RICOTTA E SPINACI Gnudi ricotta-épinards, sauce gorgonzola, N'duja. <i>Spinach and ricotta gnudi with gorgonzola sauce and N'duja.</i>	G, E, MK, PK	35 €
RISOTTO AGLI SCAMPI <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Risotto crémeux aux langoustines. <i>Creamy langoustine risotto.</i>	MK, C, SH	48 €
PASTA DELLA SETTIMANA Pâtes de la semaine. <i>Pasta special of the week.</i>	G, E, MK	35 €
TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE Recette signature du Chef Nicola Canuti. <i>Chef Nicola Canuti's signature dish.</i>	G, E, MK, ML, SH	38 €



SECONDI PIATTI

SCALOPPINE AL LIMONE Tranches d'escalope de veau au citron, courgettes et fleurs de courgette. <i>Slices of veal escalope with lemon, served with zucchini and zucchini flowers.</i>	G, MK	42 €
COTOLETTA ALLA MILANESE Côte de veau milanaise façon « oreille d'éléphant », cœur de laitue. <i>"Elephant ear" style veal Milanese, served with lettuce hearts.</i>	G, E, MK	98 €
PESCE GRATINATO Filets de sole, palourdes, broccoletti gratinés. <i>Fillets of sole, clams, tenderstem broccoli gratin.</i>	G, SU, ML, F	78 €
ROMBO IN PADELLA Turbot rôti à la poêle, artichauts à la romaine et olives Taggiasche. <i>Pan-Roasted Turbot with roman-style artichokes and Taggiasca Olives.</i>	G, MK	58 €

— AU FEU DE BOIS 🍷 WOOD-FIRED —

GALLETTO ALLA DIAVOLA <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Coquelet rôti, sauce diable au romarin, pommes grenailles. <i>Roasted cockerel, diable sauce with rosemary and new potatoes.</i>	MK	42 €
T-BONE ALLA FIORENTINA <i>Sans gluten / Gluten-free</i> T-Bone de boeuf Black Angus grillée, légumes rôtis. <i>Grilled Black Angus T-bone steak with roasted vegetables.</i>	Pour 2 personnes <i>Serves 2</i>	178 €

DOLCI

DELIZIE DEL BYBLOS <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Glace minute vanille, citron et ses accompagnements gourmands. <i>Instant vanilla and lemon ice cream with gourmet toppings.</i>	E, MK, N	22 €
TORTINO GIANDUJA Dôme chocolat-noisette. <i>Hazelnut chocolate dome.</i>	G, E, MK, N	28 €
LA NOSTRA PANNA COTTA <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Panna cotta aux fruits de saison. <i>Panna cotta with seasonal fruit.</i>	E, MK	24 €
CHIACCHIERE Pâte croustillante farcie à la crème pâtissière et sauce chocolat. <i>Crispy pastry filled with crème pâtissière and chocolate sauce.</i>	G, E, MK, P	20 €
LO SGROPPINO <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Sorbet au citron, Limoncello et Prosecco, par notre chef pâtissier Geoffrey Turpin. <i>Lemon sorbet blended with Limoncello and Prosecco, made by our pastry chef, Geoffrey Turpin.</i>	MK	26 €



À PARTAGER FOR SHARING

MERINGATA FIOR DI LATTE <i>Sans gluten / Gluten-free</i> Meringue croustillante, crème glacée, sorbet fraise. <i>Crispy meringue, ice cream, strawberry sorbet.</i>	E, MK	58 €
TIRAMISÙ Notre interprétation de ce dessert emblématique. <i>Our interpretation of this iconic dessert.</i>	G, E, MK	68 €



IL GIARDINO

RISTORANTE ITALIANO



B. LOUNGE

THE PLACE TO B. NIGHT & DAY



SKYBAR

STAIRWAY TO HEAVEN



BYBLOS SPA

BY SISLEY



BYBLOS HOTEL

TROPEZIAN ART DE VIVRE SINCE 1967



BYBLOS BEACH

RAMATUELLE



www.byblos-shop.com

BYBLOS SHOP, DES COLLECTIONS CAPSULES EXCLUSIVES, ÉLABORÉS PAR DES MAISONS QUI PARTAGENT NOS VALEURS, UNE HISTOIRE ET LA MÊME RIGUEUR QUE LE BYBLOS SAINT-TROPEZ.

BYBLOS SHOP, A RANGE OF EXCLUSIVE PRODUCTS, CREATED BY HOUSES THAT SHARE OUR VALUES, AN HERITAGE, AND THE SAME ATTENTION TO DETAIL AND QUALITY AS BYBLOS.



FLOIRAT SIGNATURES

LE BYBLOS EST UN ÉTABLISSEMENT FLOIRAT SIGNATURES
THE BYBLOS IS A FLOIRAT SIGNATURES ESTABLISHMENT

www.floirat-signatures.com



[IlGiardinoSaintTropez](#)

[ByblosSaintTropez](#)

[ByblosBeachRamatuelle](#)

[LesCavesDuRoySaintTropez](#)

[FloiratSignatures](#)

ALLERGÈNES ALLERGENS : 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 *MEAT ORIGINS* : Bœuf *Beef* : Amérique *America* / France • Veau *Veal* : France • Porc *Pork* : Italie *Italy* / France / Espagne *Spain* • Volaille *Poultry* : France.

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.*