

۲۰

HORS D'ŒUVRES / APPETIZERS





-  ΣΑΛΑΔΕ FATTOLIKHE 28 €
Salade, radis, persil, sumac, tomate, cébette, concombre,
pain croustillant
*Salad, radishes, parsley, sumac, tomato, spring onion,
cucumber, crusty bread*
-  Salade de tomates et mozzarella / *Tomatoes and mozzarella salad* 29 €
Tomate, basilic, cébette, olive, mozzarella di Bufala
Tomato, basil, spring onion, olive, mozzarella di Bufala cheese
- Salade Cæsar Poulet / *Chicken Caesar salad* 31 €
Romaine, croûtons, poulet fermier, parmesan, sauce Cæsar
*Cos lettuce, croutons, free-range chicken, parmesan cheese,
Caesar sauce*
-  Salade Byblos / *Byblos salad* 31 €
Salade, tomate, poivron, œuf, thon, haricot vert, cébette, anchois
*Salad, tomato, sweet pepper, egg, tuna, French bean, spring onion,
anchovies*
-  Crudo de Sérieole, huile d'olive N°51 39 €
Amberjack crudo, olive oil N°51
- Melon et jambon de Parme / *Melon and Parma ham* 28 €
- Avocat écrasé à la fourchette, king crab, mangue/coriandre 39 €
Mashed avocado, king crab, mango/coriander
Avocat, King Crabe, citron, coriandre
Avocado, King Crab, lemon, coriander
- Cœur de saumon fumé, crème fouettée et citron 38 €
Smoked salmon heart, whipped cream and lemon
-  Salad Bar À partir de / From 31 €
- ΣΕΛΕΚΤΙΟΝ ΔΕ ΜΕΖΖΕΣ ΛΙΒΑΝΑΙΣ 32 €
ΛΕΒΑΝΕΣΕΣ ΜΕΖΖΕΣ ΣΕΛΕΚΤΙΟΝ

Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande.
Information regarding the origin of our products is available on request.

LES PLATS / MAIN DISHES

Byblos Burger	39 €
<i>Pain burger, oignons, tomates, salade, boeuf haché, bacon, cheddar Bun, onions, tomatoes, salad, minced beef, cheddar, bacon</i>	
Club Byblos	38 €
<i>Poulet, bacon, tomates, œuf, salade Chicken, bacon, tomatoes, egg, salad</i>	
 Pêche du jour grillée / <i>Grilled catch of the day</i>	À partir de / From 50 €
Filet de bœuf au sautoir, sauce Béarnaise	52 €
<i>Sautéed beef fillet, Bearnaise sauce</i>	
Entrecôte grillée, condiment chimichurri	52 €
<i>Grilled beef ribsteak, chimichurri condiment</i>	
Au retour du marché / <i>Back from the market</i>	33 €
 Légumes de saison cuisinés à l'huile d'olive et fleur de sel	27 €
<i>Seasonal vegetables cooked with olive oil and pure sea salt</i>	
 Grosses crevettes sauvages à la plancha	48 €
<i>Wild king prawns "à la plancha"</i>	
Escalope de veau milanaise / <i>Milanese-style veal escalope</i>	40 €
Risotto aux artichauts violets / <i>Purple artichoke risotto</i>	32 €
GRILLADES LIBANAISES TRADITIONNELLES	
LEBANESE TRADITIONAL GRILL	36 €

GARNITURES / SIDE DISHES

Pommes allumettes	Pommes grenailles sautées au beurre
<i>French fries</i>	<i>Potatoes sautéed in butter</i>
 Ratatouille	 Cœur de salade
<i>Ratatouille</i>	<i>Heart of salad</i>
 Quinoa aux champignons	 Poêlée de légumes
<i>Quinoa with mushrooms</i>	<i>Pan-sautéed vegetables</i>
Pommes purée	Riatori / Spaghetti
<i>Mashed potatoes</i>	<i>Riatori / Spaghetti</i>

LES PÂTES / PASTA

Pâtes courtes / *Short pasta* : Radiatori

Pâtes longues / *Long pasta* : Spaghetti


Pâtes sans gluten / *Gluten-free pasta*

Pistou / <i>Pesto</i>	28 €
Basilic, ail, parmesan, pignons <i>Basil, garlic, parmesan cheese, pine seeds</i>	
Crème, jambon, truffe noire / <i>Cream, ham, black truffle</i>	46 €
Tomates, basilic / <i>Tomatoes, basil</i>	29 €
Bolognaise / <i>Bolognese-style</i>	29 €

LES PIZZAS / PIZZAS

Marguerite	29 €
Tomate, fromage, olives / <i>tomato, cheese, olives</i>	
Byblos	35 €
Tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme, parmesan, truffe d'été <i>Tomato, mozzarella, rocket salad, Parma ham, parmesan cheese, aestivum truffle</i>	
Reine	29 €
Tomate, jambon, champignons, fromage <i>Tomato, ham, mushrooms, cheese</i>	
Sélection de fromages affinés / <i>Selection of ripened cheeses</i>	21 €

LES DOUCEURS / DESSERTS

Palette de glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbet selection</i>	18 €
Millefeuille à la vanille/ <i>Vanilla Napoleon</i>	18 €
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	18 €
Assiette de fruits frais / <i>Platter of fresh fruits</i>	18 €
 Tropézienne 2018 / <i>Tropézienne 2018</i>	18 €
Sablé croustillant au chocolat / <i>Crunchy chocolate shortbread</i>	18 €
Notre fraisier / <i>Our strawberry cake</i>	18 €
DOUCEUR DU LIBAN / <i>LEBANESE DESSERT</i>	18 €

LA CARTE DES VINS "BYBLOS CLASSIC" « *BYBLOS CLASSIC* » WINE LIST

LA PROVENCE

PROVENCE BLANC / WHITE PROVENCE

	75 cl
Domaine Siouvette « M. Galfard »	45 €
Bertaud Belieu Prestige	50 €
Château Barbeyrolles « Blanc de Blancs »	65 €
Château Minuty « Blanc et Or »	70 €
Domaines Ott « Clos Mireille »	85 €

PROVENCE ROSE / ROSE PROVENCE

	75 cl	150 cl	300 cl
Domaine Mureennes Bio	45 €	100 €	
Domaine Siouvette « M.Galfard »	45 €		
Château des Marres Prestige	45 €	90 €	
La Ferme des Lices Bio	49 €		
Bertaud Belieu Prestige	50 €		
Caves d'Esclans « Whispering Angel »	55 €	110 €	290 €
Château Barbeyrolles « Pétale de Rose »	65 €		
Château Minuty « Rosé et Or »	70 €	160 €	330 €
Domaines Ott - « Château de Selle »	85 €	190 €	380 €
Château Peyrassol	65 €		

ROSE D'EXCEPTION / EXCEPTIONAL ROSE

	75 cl	150 cl	300 cl
Domaines Ott « Byblos by Ott »	85 €	190 €	485 €
Château Minuty 281	125 €	245 €	485 €
Domaine de Siouvette - Confidence 2015	80 €		
Peyrassol - Cuvée Le 1204	130 €		

PROVENCE ROUGE / RED PROVENCE

	75 cl
Château des Marres	45 €
Domaine Siouvette « M.Galfard »	50 €
Bertaud Belieu Prestige	55 €
Château Minuty « Rouge et Or »	70 €
Domaines Ott - « Château de Selle »	85 €

VIN AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Provence blanc / rosé / rouge - <i>white / rosé / red</i>	11 €
---	------

LE BORDELAIS

BORDEAUX ROUGE / RED BORDEAUX

75 cl

Château Haut-Beauséjour – Saint-Estèphe	75 €
Château Potensac - Médoc	87 €
Echo Lynch-Bages – Pauillac	190 €
Château Lynch-Bages – Pauillac	510 €

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE BLANC / WHITE BURGUNDY

Pouilly-Fuissé - G. Morat	85 €
Chablis 1 ^{er} Cru – Montmains - W. Fèvre	90 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot – B. Colin	180 €
Meursault 1 ^{er} Cru « Les Genevrières » R.Jobard	230 €
Pouigny-Montrachet 1 ^{er} Cru Cailleret - « Dom. de la Pousse d'or »	240 €

BOURGOGNE ROUGE / RED BURGUNDY

Gevrey-Chambertin – Clos de Meixville – P. Gelin	120 €
Charmes-Chambertin – Geantet-Pansiot	290 €
Charmes-Chambertin – Bouchard Père et Fils	470 €

VIN AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Bourgogne blanc / <i>White Burgundy</i>	12 €
Bordeaux rouge / <i>Red Bordeaux</i>	13 €

LA CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut	135 €
Veuve Clicquot Carte Jaune Brut	135 €
Veuve Clicquot Rosé	135 €
Bollinger Rosé Brut	190 €

GRANDES CUVÉES / SPECIAL VINTAGES

Veuve Clicquot « La Grande Dame »	375 €
Dom Pérignon - Blanc	435 €
Cristal Roederer	445 €
Krug « Grande Cuvée »	475 €