

Original

Tomates et Burrata, aceto balsamico <i>Tomatoes & Burrata, aceto balsamico</i>	30 €
Pizza Byblos <i>Byblos Pizza</i>	35 €
Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	31 €
Club Byblos <i>Byblos Club sandwich</i>	38 €
Burger Byblos <i>Byblos Burger</i>	39 €
ASSORTIMENT DE MEZZE LEBANESE MEZZE SELECTION	33 €
Pizza aux Truffes Noires <i>Pizza with Black truffles</i>	72 €

Exclusive

Cœur de saumon fumé, citron, blinis <i>Smoked salmon, lemon, blinis</i>	38 €
Caviar sélection 50g / 125g <i>Byblos selected Caviar 50g / 125g</i>	370 € / 800 €
King crab et légumes rafraîchis, sauce verte <i>King Crab & vegetables, green sauce</i>	75 €
Jambon Bellota Bellota, pan con tomate <i>Iberico de Bellota Bellota ham, pan con tomato</i>	64 €
Tataki de bœuf aux truffes, roquette, parmesan <i>Beef tataki with truffles, rocket salad & parmesan</i>	74 €
Spaghetti liées au tarama et caviar <i>Spaghetti with caviar & tarama</i>	129 €

Authentic

Belles crevettes en tempura, avocat, mangue <i>King prawns in tempura, avocado mango</i>	47 €
GRILLADES LIBANAISES, SALADE FATTOUKHE LEBANESE GRILL, FATTOUKHE SALAD	36 €
Risotto aux Truffes d'été <i>Summer truffles risotto</i>	37 €
Risotto aux Truffes Noires <i>Black truffles risotto</i>	69 €
Crudo de sériole, huile N°51 <i>Amberjack crudo, olive oil N°51</i>	41 €
Thon à la plancha, satay et riz croustillant <i>Tuna « à la plancha », satay sauce & crispy rice</i>	39 €
Homard Bleu et légumes grillés, sauce vierge <i>Blu lobster and grilled vegetables, olive oil sauce</i>	75 €

Tasty

DOUCEURS DU LIBAN LEBANESE DESSERT	18 €
Sablé croustillant au chocolat <i>Crunchy chocolate shortbread</i>	18 €
Tropézienne 2018 <i>Tropézienne 2018</i>	18 €
Glaces et sorbets <i>Ice creams & sorbets</i>	18 €
Notre fraisier <i>Our strawberry cake</i>	18 €
Mille feuille à la vanille <i>Vanilla Napoleon</i>	18 €

Byni'z

Pour accompagner votre apéritif ou pour un dîner, le Byblos vous propose ses Byni'z.

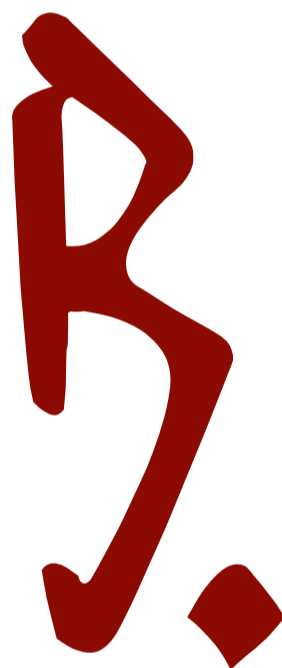
Ces bouchées savoureuses, ludiques, simples et goûteuses vous invitent au voyage et au plaisir.

To accompany your aperitif, or for a dinner, Byblos offers its Byni'z. These tasty bites are inspired from tapas, mezze, antipasti, kemia and other finger food.

This playful concept, simple, original and tasty, invites you to travel and pleasure.

CARTE DU SOIR

EVENING MENU



NIGHT & DAY BAR•RESTAURANT

Original

HOMMOS	12 €
MOUTABBAL	12 €
FATAYER	14 €
LABNE AU ZAATAR	9 €
FALAFEL	12 €
RAKAKAT	14 €

Now

TEMPURA D'ENCORNET <i>Squid Tempura</i>	14 €
BURGER BYBLOS <i>Burger Byblos</i>	12 €
ANCHOÏADE ET LÉGUMES <i>Anchovy & Garlic Sauce, Vegetables</i>	12 €
CROQUE MONSIEUR BRESAOLA / TRUFFE D'ÉTÉ <i>Croque-Monsieur Bresaola / Summer Truffle</i>	14 €
SARDINADE <i>Sardinade</i>	12 €
RAVIOLI CREVETTE VAPEUR <i>Steamed Prawn Ravioli</i>	15 €

Mix Origin

ASSORTIMENT DE 4 BYNI'Z AU CHOIX DU CHEF
*A CHEF'S SELECTION OF 4 SAVOURY BYNI'Z
ACCORDING TO THE MARKET*
32 €

Mix Byni'z

ASSORTIMENT DE 8 BYNI'Z NOW ET ORIGIN
AU CHOIX DU CHEF
*A CHEF'S SELECTION OF 8 SAVOURY
BYNI'Z NOW & ORIGIN*
58 €

Mix Now

ASSORTIMENT DE 4 BYNI'Z AU CHOIX DU CHEF
*A CHEF'S SELECTION OF 4 SAVOURY BYNI'Z
ACCORDING TO THE MARKET*
39 €

LOVE, LIVE, PLAY
#ByblosAttitude