

Nous vous proposons de découvrir
nos producteurs pour un moment de partage.

*We invite you to discover our producers
to share a convivial moment.*

MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR 'MONS'

Chèvre frais
Banon
Ossau fermier
Lingot des Causses
Mistralou
Rigotte de Condrieu

CHEESE MASTER REFINER 'MONS'



70 €

*Fresh goat cheese
Banon
Ossau
Lingot from Causses
Mistralou
Rigotte from Condrieu*

CÔTÉ TERRE

Jambon de Bigorre - 16 mois
Jambon blanc truffé
Lomo
Manzo di Pozza
Mortadelle de Bologne
Chorizo
Coppa

COLD CUTS



60 €

*Ham from Bigorre - 16 month
Cooked ham with truffles
Lomo
Manzo di Pozza
Mortadella Bologna
Chorizo
Coppa*

CÔTÉ MER

Saumon fumé sauvage
Saumon fumé des îles Féroé
Sardines à l'huile d'olive et citron
Caviar Kristal sélection BYBLOS 30gr.

SEA SIDE






170 €

*Wild smoked salmon
Smoked salmon from Féroé islands
Sardines with olive oil and lemon
BYBLOS selection Caviar Kristal 30gr.*



Gluten Free

EN LÉGÈRETÉ / LIGHTNESS

Salade bien-être <i>Healthy salad</i>	 	28 €
Burrata, tomates du pays au pistou de marjolaine <i>Burrata, local tomatoes with marjoram pistou</i>		26 €
Soupe du jour rafraîchie <i>Refreshed soup of the day</i>	 	18 €
Haricots verts du pays et noix de cajou au tamari <i>Local French beans and cashew nuts with tamari</i>	 	24 €
Manzo di Pozza, chèvre frais à la fleur de thym <i>Manzo di Pozza, fresh goat cheese with thyme blossom</i>		34 €
Avocat, coques, jus corsé et poutargues <i>Avocado, shells with full-bodied juice and bottarga</i>		34 €
Ceviche de daurade, pomme Granny Smith et Yuzu <i>Sea bream ceviche, Granny Smith apple and Yuzu</i>		35 €
Caviar Kristal sélection BYBLOS 50g. / 125g. <i>BYBLOS selection Caviar Kristal 50g. / 125g.</i>		160 € / 390 €

LES SANDWICHS / SANDWICHES

Servis avec pommes allumettes / Served with matchstick potatoes

Club de homard <i>Lobster club sandwich</i>		78 €
Club sandwich au blanc de volaille et bacon crispy <i>Club sandwich with poultry breast and crispy bacon</i>		38 €
Club sandwich végétarien <i>Vegetarian club sandwich</i>		32 €
BYBLOS burger de bœuf BIO au choix : mozzarella / comté / cheddar <i>Organic beef BYBLOS burger with mozzarella, comté cheese or cheddar</i>		42 €
Hot-dog de veau avec pickles de légumes <i>Veal hot-dog with vegetable pickles</i>		32 €

LES INCONTOURNABLES / MUST TRY

Salade César avec blanc de volaille <i>Caesar salad with chicken breast</i>		32 €
Salade BYBLOS : La 'véritable' Niçoise <i>BYBLOS salad : The 'real' Niçoise</i>		34 €
Tartare de bœuf BIO <i>Organic beef tartar</i>		42 €
Saumon fumé sauvage <i>Wild smoked salmon</i>		38 €
Escalope Milanaise aux céréales <i>Milanese-style escalope with cereals breading</i>		44 €
Fish & chips		44 €

SUR LE GRILL — FROM THE GRILL

- Filet de bœuf Aubrac, jus tomate / olive et poivre de Timut** 54 €
Aubrac Beef Fillet, tomato / olive juice and Timut pepper
- Agneau de Sisteron mariné aux aromates** 48 €
Lamb from Sisteron marinated with herbs
- Poisson de la pêche côtière pour 2** 64 € par personne / per person
Fish from coastal fishery for 2
- Filet de bar doré et courgettes violon** 50 €
Browned Bass fillet and violin zucchinis

PASTAS

- Ravioli Al'Pin aux herbes champêtres** 25 €
Al'pin Ravioli with aromatic herbs
- Penne alla Puttanesca** 26 €
Penne Puttanesca
- Casarecci aux céréales avec calamaretti** 28 €
Buckwheat tortiglioni with squid
- Rigatoni all'Amatriciana** 26 €
Rigatoni Amatriciana

PIZZAS

- Belle Marguerite avec tomates San Marzano** 29 €
Marguerite with San Marzano tomatoes
- Blanche à la truffe** 78 €
White with truffles
- Mortadelle de Bologne aux pistaches** 34 €
Mortadella Bologna with pistachios

ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

- Légumes de nos producteurs locaux** 14 €
Local vegetables
- Choux kale aux pistaches** 12 €
Curly kale with pistachios
- Jeunes pousses d'épinards et Parmigiano Reggiano** 12 €
Baby spinach leaves with Parmigiano Reggiano
- Pommes allumettes** 12 €
Matchstick potatoes
- Courgettes violon à la marjolaine** 12 €
Violin zucchinis with marjoram
- Pommes purée** 12 €
Mashed potatoes

LES DOUCEURS DU BYBLOS — BYBLOS SWEETS

Sélection de fromages affinés <i>Ripened Cheese selection</i>		21 €
Assortiment de glace et sorbet <i>Ice cream and sorbet selection</i>		18 €
Fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits</i>	 	18 €
Millefeuille à la vanille et cacahuètes françaises <i>Vanilla Napoleon with french peanuts</i>		22 €
Tropézienne 2019 <i>Tropezienne tart 2019</i>		18 €
Sablé croustillant au chocolat <i>Crunchy chocolate shortbread</i>		20 €
Byblos fraiser <i>Byblos strawberry cake</i>		22 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>		18 €

MENU ENFANT — KID'S MENU

Pour nos jeunes hôtes, le chef vous propose un met aux saveurs du marché.
Notre Maître d'Hôtel est à votre disposition.

*For our young Guests, our Chef suggests tasty dishes
inspired by the flavors of the market. Please ask our Maître d'Hôtel.*



Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande.
Prix nets, service et toutes taxes comprises.

*Information regarding the origin of our products are available on request.
Prices are net, all taxes included.*

VINS 'BYBLOS CLASSIC' — 'BYBLOS CLASSIC' WINE

PROVENCE BLANC — WHITE PROVENCE

	75cl		
Albizzi - Cassis	50 €		
Bertaud Belieu Prestige	50 €		
Château Barbeyrolles 'Blanc de Blancs' - BIO	65 €		
Domaine Siouvette 'M. Galfard'	50 €		
Domaines Ott 'Clos Mireille'	85 €		
La Madrague 'Cuvée Charle' - BIO	80 €		

PROVENCE ROSE — ROSE PROVENCE

	75cl	150cl	300cl
Bertaud Belieu Prestige	50 €		
Château Barbeyrolles 'Pétale de Rose' - BIO	65 €		
Château Minuty 'Rosé et Or'	75 €	140 €	
Caves d'Esclans 'Whispering Angel'	55 €	105 €	205 €
Domaines Ott 'Clos Mireille' Cuvée BYBLOS BEACH	90 €	175 €	340 €
Domaines Ott 'Château de Selle'	85 €	165 €	320 €
La Madrague 'Cuvée Charlotte' - BIO	50 €		
Sainte Marguerite 'Symphonie' - BIO	70 €		

PROVENCE ROUGE — RED PROVENCE

	75cl
Bertaud Belieu Prestige	55 €
Château Minuty 'Rouge et Or'	75 €
Domaines Ott 'Château de Selle'	85 €
La Madrague 'Cuvée César' - BIO	80 €
Pibarnon Bandol	110 €

VINS 'BYBLOS SPECIAL' — BYBLOS SPECIAL' WINE

BORDEAUX ROUGE — RED BORDEAUX

		75cl
Alter Ego de Palmer	Margaux	320 €
Château Cheval Blanc - 1998	Saint Emilion Grand Cru	1700 €
Château Figeac	Saint Emilion Grand Cru	740 €
Château Haut-Beauséjour	Saint Estèphe	95 €
Château Lafite Rothschild - 2005	Pauillac	2650 €
Château Lynch-Bages	Pauillac	510 €
Echo Lynch-Bages	Pauillac	190 €
Lacoste Borie	Pauillac	95 €

BOURGOGNE ROUGE — RED BURGUNDY

		75cl
Beaune 1 ^{er} Cru Les Tuvilains		190 €
Charmes Chambertin Grand Cru	Bouchard Père et fils	470 €
Gevey Chambertin, Clos de Meixvelle	P. Gelin	140 €

BOURGOGNE BLANC — WHITE BURGUNDY

		75cl
Chablis 1 ^{er} Cru Vaillons	W. Fèvre	95 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot	B. Colin	190 €
Meursault 1 ^{er} Cru Les Genevrières	R. Jobard	280 €
Pouilly-Fuissé	G. Morat	85 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Cailleret	Domaine de la Pousse d'Or	240 €

LOIRE BLANC — LOIRE VALLEY

		75cl
Sancerre	Domaine Vacheron	75 €

VIN AU VERRE — WINE BY THE GLASS

		15cl
Bourgogne / Blanc	White Burgundy	14 €
Bordeaux / Rouge	Red Bordeaux	14 €
Loire / Blanc	Loire Valley	12 €
Provence / Blanc - Rosé - Rouge	Provence / White - Rosé - Red	12 €

FLUTES DE CHAMPAGNE (15cl)

Brut : 22 €

Rosé : 26 €

Tête de Cuvée : 48 €

CHAMPAGNES — BRUTS ET MILLÉSIMÉS

BLANCS

		75cl	150cl
Bollinger Spécial Cuvée Brut		140 €	275 €
Laurent-Perrier Brut		130 €	255 €
Louis Roederer Brut Premier		135 €	265 €
Moët & Chandon Brut Impérial		130 €	255 €
Moët & Chandon Grand Vintage	2004-2000	205 €	380 €
Perrier-Jouët Grand Brut		130 €	
Ruinart Brut		130 €	255 €
Ruinart Brut Millésimé	2007-2005	185 €	365 €
Ruinart Blanc de Blancs		230 €	450 €
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		135 €	265 €
Veuve Clicquot Rich (Demi-sec)		145 €	

ROSÉS

		75cl	150cl
Billecart Salmon Brut Rosé		175 €	360 €
Bollinger Brut Rosé		190 €	
Bollinger La Grande Année Rosé	2004	415 €	
Cristal Roederer Rosé		880 €	
Dom Pérignon Rosé		880 €	
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé		215 €	425 €
Ruinart Rosé		185 €	365 €
Veuve Clicquot Brut Rosé		135 €	265 €
Veuve Clicquot Vintage Rosé	2005-2004	245 €	

CHAMPAGNES — COLLECTION BYBLOS

BLANCS

		75cl	150cl
Billecart Salmon Clos Saint Hilaire	1998-1995	590 €	
Billecart Salmon Cuvée 200			2600 €
Bollinger Vieilles Vignes Françaises	2004-1999	1495 €	
Dom Pérignon OEnothèque	1975	2950 €	
Dom Pérignon P2 - Plénitude Deuxième - Vintage	2000	1250 €	
Henriot La Cuve 38			1420 €
Krug Collection	1982	1982 €	
Krug Clos du Mesnil	1998	2800 €	

ROSÉS

		75cl	
Dom Pérignon P2 - Plénitude Deuxième - Vintage Rosé	1996	2550 €	
Krug Grande Cuvée Rosé		680 €	
Laurent-Perrier Cuvée Alexandra	2004	715 €	

CHAMPAGNES — TÊTE DE CUVÉE

BLANCS

		75cl	150cl
Cristal Roederer	2009-2004	445 €	890 €
Dom Pérignon	2006-2004	445 €	890 €
Krug Grande Cuvée		445 €	890 €
Laurent-Perrier Grand Siècle		370 €	685 €
Perrier-Jouët La Belle Époque	2007-1998	365 €	680 €
Ruinart Dom Ruinart	2004-1998	345 €	725 €
Veuve Clicquot La Grande Dame	2004-1990	375 €	745 €

Prix nets, service et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

The abuse of alcohol is dangerous for your health & should be consumed with moderation. Prices are net, all taxes included.