

GARDEN BOWLS

DU POTAGER

Mesclun, tomates, concombre, oignon rouge, radis rouge, poivron, baies de Goji et vinaigrette Byblos

Mix salad leaves, tomatoes, cucumber, red onion, red radish, bell pepper, goji berries and Byblos vinaigrette

🌱 (M) 29€

NORDIQUE

Saumon gravelax, roquette, épinards, mâche, avocat, choux kale, oignons de printemps, graines de chia et vinaigrette verte

Salmon gravelax, arugula, spinach, corn salad, avocado, kale, spring onions, chia seeds and green vinaigrette

(PS) 41€

MÉDITERRANÉEN

Ventrière de thon, quinoa, olives taggiasche, roquette, poivrons rouges, concombre, tomates, persil et vinaigrette au citron et zaatar

Tuna belly, quinoa, taggiasca olives, arugula, red peppers, cucumber, tomatoes, parsley and lemon zaatar vinaigrette

(S, PJ) 42€

« CÉSAR »

Suprême de volaille à la vapeur, salade romaine, parmesan, œuf, bacon croustillant, croutons de pain, graines de courges et sauce César allégée

Steamed chicken breast, romaine salad, parmesan, egg, crispy bacon, bread crumbs, pumpkin seeds and light Caesar sauce

(G, E, L, M, P) 39€

DES POUILLES

Burrata des Pouilles, tomates locales et vinaigrette à la truffe

Apulian Burrata with local tomatoes and truffle vinaigrette

🌱 (L, P) 46€

COMPLÉTEZ VOTRE « GARDEN BOWL »

COMPLETE YOUR « GARDEN BOWL »

Ventrière de thon *Tuna belly* (PS) 12€

Suprême de volaille à la vapeur *Steamed chicken breast* 9€

Saumon gravelax *Salmon gravelax* (PS) 12€

PÂTES PASTA

CHOIX DE PÂTES CHOICE OF PASTA

• Gnocchi (G)

• Penne (G)

• Spaghetti (G)

CHOIX DE SAUCE CHOICE OF SAUCE

• Bolognaise *Bolognese* (C) 28€

• Tomate *Tomato* (C) 24€

• Pesto & gambas *Pesto & shrimp* 🌱 (SH, L, FQ, P) 33€

RETOUR DU MARCHÉ FROM THE MARKET

Suggestions du jour :
Prix selon arrivage

*Today's specials :
Prices according to product*

AU FEU DE BOIS WOOD-FIRED

Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	(PS)	Prix selon arrivage <i>Prices according to product</i>
Calamars <i>Squid</i>	(ML)	34€
Faux filet de bœuf Angus <i>Angus beef sirloin</i>		56€
Carré d'agneau <i>Rack of lamb</i>		54€
Coquelet <i>Cockerel</i>		32€

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	(L)	14€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	(G, P)	14€
Frites de patates douces <i>Sweet potato fries</i>	(G, P)	14€
Légumes du jour sautés <i>Stir-fried vegetables of the day</i>		16€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>		12€

FROMAGES CHEESE

Sélection de fromages <i>Cheese selection</i>	 (L, FQ)	28€
--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----

DESSERTS

Tropézienne Byblos <i>Byblos' tropezian tart</i>	(G, L, E)	18€
Chocolat, café et pignon de pin <i>Chocolate, coffee & pine nuts</i>	(FQ, E, L)	24€
Tarte du jour aux fruits de saison <i>Tart of the day with seasonal fruits</i>		20€
Baba Byblos à partager <i>Byblos' Baba to share</i>	(G, L, E)	28€/pers.
Glaces et sorbets maison <i>Home-made ice creams and sorbets</i>	(L, E)	18€
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit plate</i>		18€
Assiette de fruits rouges <i>Red fruit plate</i>		25€

12H - 18H / NOON TO 6PM



 Végétarien / *Vegetarian*

 Vegan

ALLERGÈNES
ALLERGENS :

G : Gluten
SE : Sésame *Sesame*
SH : Crustacés *Shellfish*
E : Œuf *Egg*
M : Moutarde *Mustard*

L : Lait *Milk*
FQ : Fruits à Coques *Nuts*
LU : Lupin
P : Arachides *Peanuts*
SJ : Soja *Soy*

PK : Porc *Pork*
PS : Poisson *Fish*
C : Céleri *Celery*
ML : Mollusques *Molusc*
SU : Sulfités

Origines des viandes *Meat origins :*

Bœuf *Beef* : U.S.A • Porc *Pork* : Italie - *Italy* / France • Agneau *Lamb* : France • Volaille *Poultry* : France



Prix nets – Service compris. Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande.
Net prices – Service included. Information regarding the origin of our products is available on request.