

---

## PETITS FARCIS SMALL STUFFED VEGETABLES

---

### LÉGUMES DE SAISON SEASONAL VEGETABLES

- Petits farcis aux légumes du potager, fromage de chèvre, pécorino et coulis de poivron rouge (L, G) 35€  
*Small stuffed vegetables from our own vegetable garden, goat cheese, pecorino and bell pepper coulis*
- Petits farcis aux poissons de roche et seiche, sauce aux anchois et olives (SH, G, L, C, PS, M) 42€  
*Small stuffed vegetables with rock fish and cuttlefish, anchovies & olive sauce*
- Petits farcis au veau, foie gras, lard de Colonnata et jus de truffe noire à la sarriette (G, L, C) 48€  
*Small stuffed vegetables with veal, foie gras, lardo di Colonnata and black truffled juice with savory*

---

## ENTRÉES STARTERS

---

- Gaspacho de petits pois à la menthe et homard (G, SH, L, C) 42€  
*Pea gaspacho with mint and lobster*
- Salade de mâche, calmars, poutargue et olives (ML, PS, FQ, G) 36€  
*Corn salad with squid, bottarga and olives*
- Salade de crabe, avocats, tomates, stracciatella et eau de tomate (G, SH, L) 37€  
*Crab, avocado, tomato salad, stracciatella and tomato water*
- Burrata des Pouilles, tomates locales et vinaigrette à la truffe (L, P) 46€  
*Apulian Burrata with local tomatoes and truffle vinaigrette*

---

## CRUDOS

---

- Filets de sardines marinées aux poivrons confits, croûtons et tapenade (PS, G, FQ) 26€  
*Marinated sardine filets with bell peppers confit, croutons & tapenade*
- Tartare de thon rouge, caviar osciètre et pickles de légumes (PS) 55€  
*Red tuna tartare, osciëtra caviar and vegetables pickles*
- Ceviche de mullet noir, pommes vertes, concombre et sauce chlorophylle (PS, SJ) 44€  
*Black mullet ceviche, green apples, cucumber & chlorophyll sauce*
- Tartare de bœuf et pommes allumettes (M, E, C) 38€  
*Beef tartare and french fries*

---

## POISSONS FISH

---

- Thon de Méditerranée, Choux fleur grillé et sauce chimichurri (PS, ML, P) 48€  
*Mediterranean tuna, grilled cauliflower & chimichurri sauce*
- Pêche du jour à partager, artichauts en barigoule et sauce bouillabaisse (PS, M, SH, C, L) 58€/pers.  
*Catch of the day to share, artichoke barigoule & bouillabaisse sauce*
- Poulpe et calmars grillés, sauce catalane et courgette violon (ML, PK) 37€  
*Octopus and grilled squid, Catalan sauce and violin courgette*
- Risotto aux langoustines (L, SH, C) 41€  
*Langoustine risotto*
- Autres poissons sur commande 24h à l'avance (PS)  
*Other fish on request 24 hours in advance*

## VIANDES AU FEU DE BOIS WOOD-FIRED MEAT

Filet de bœuf brioché, truffe,  
foie gras, jus corsé et purée de pomme de terre  
*Beef tenderloin in a brioche crust, truffle,  
foie gras, full-bodied juice & mashed potatoes* (G, L, E, C) 72€

Carré d'agneau et ratatouille niçoise  
*Rack of lamb & Nice ratatouille* (C) 62€

Coquelet aux citrons et olives, poivrons confits  
et sauce chlorophylle d'herbes fraîches  
*Cockerel with lemons and olives,  
pepper confit & fresh herb chlorophyll sauce* (C) 39€

Carbonara du chef Marco, guanciale,  
poivre du Costa Rica et sabayon au pecorino  
*Marco's carbonara, guanciale,  
Costa Rican pepper and pecorino sabayon* (P, E, L, G) 37€

## ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Purée de pomme de terre *Mashed potatoes* (L) 14€

Pommes allumettes *French fries* (G, P) 14€

Frites de patates douces *Sweet potato fries* (G, P) 14€

Légumes du jour sautés *Stir-fried vegetables of the day* 16€

Cœur de laitue *Lettuce heart* 12€

## FROMAGES CHEESE

Sélection de fromages  
*Cheese selection* (L, FQ) 28€

## DESSERTS

Pastilla à la fleur d'oranger et amandes  
*Pastilla with orange blossom & almonds* (L, E, FQ, G) 18€

Petits farcis sucrés  
*Small sweet stuffed vegetables confit* (G) 22€

Tropézienne Byblos  
*Byblos' tropezian tart* (G, L, E) 18€

Chocolat, café et pignon de pin  
*Chocolate, coffee & pine nuts* (FQ, E, L) 24€

Tarte du jour aux fruits de saison  
*Tart of the day with seasonal fruits* 20€

Baba Byblos à partager  
*Byblos' Baba to share* (G, L, E) 28€/pers.

Glaces et sorbets maison  
*Home-made ice creams and sorbets* (L, E) 18€

19H - 23H / 7PM TO 11PM



 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.*