



NIGHT AND DAY

DE 12H00 À 2H00
NOON TO 2AM



Notre Chef et son équipe privilégient les circuits courts
et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche,
pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

*Our Chef and his team aim to make the supply chain as short as possible,
highlighting market and farm produce, as well as catch of the day, to enable you to experience
seasonal cuisine which is both enjoyable and sustainable.*



Origines des viandes *Meat origins :*

Bœuf *Beef* : France • Porc *Pork* : Italie *Italy* / France • Volaille *Poultry* : France



Allergènes :

G : Gluten

SJ : Soja *Soy*

E : Œuf *Egg*

C : Céleri *Celery*

FQ : Fruits à Coques *Nuts*

P : Arachides *Peanuts*

SH : Crustacés *Shellfish*

PS : Poisson *Fish*

L : Lait *Milk*

SU : Sulfites

SE : Sésame *Sesame*

PK : Porc *Pork*

M : Moutarde *Mustard*

ML : Mollusques *Molusc*

LU : Lupin

 **Végétarien / Vegetarian**

Prix net. 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 are available on request.

INCONTOURNABLES

MUST-HAVES

Planche de charcuterie <i>Board of cold cuts</i>	(PK)	35€
Planche de fromage <i>Board of cheese</i>	🌱 (L, FQ)	32€
CLUB SANDWICH Suprême de volaille, bacon croustillant, salade, tomate, œuf <i>Chicken supreme, crispy bacon, salad, tomato, egg</i>	(G, E, P, L, PK)	38€
BURGER BYBLOS Bœuf, bacon, cheddar, salade, tomate <i>Beef, bacon, cheddar cheese, salad, tomato</i>	(G, L, PK, E, P)	44€
Croque-monsieur à la truffe & cœur de laitue <i>Truffle croque-monsieur & lettuce heart</i>	(L, G, PK)	44€
Saumon gravelax, notre crème fraîche & blinis <i>Salmon gravlax, our crème fraîche & blinis</i>	(L, G, PS)	46€
Caviar osciètre sélection Byblos <i>Byblos oscietra caviar selection</i>	(PS)	50gr. : 195€ 125gr. : 485€ 250gr. : 960€

PINSAS

TROPÉZIENNE Tomate, straciatella di bufala <i>Tomato, buffalo straciatella</i>	🌱 (G, L, SJ)	24€
PROSCIUTTO DI PARMA Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette & parmesan <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula & parmesan</i>	(G, SJ, L, PK)	29€
TRUFFE Truffe, mozzarella, parmesan, mascarpone & roquette <i>Truffle, mozzarella, parmesan, mascarpone & arugula</i>	🌱 (G, SJ, L)	54€
BYBLOS 22 Saumon fumé, bianca, courgette, straciatella di bufala, sarriette & olives taggiasche <i>Smoked salmon, bianca, courgette, buffalo straciatella, savory & olive taggiasca</i>	(G, SJ, L, PS)	31€

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Pommes allumettes <i>French fries</i>	(G, P)	14€
Frites de patates douces <i>Sweet potato fries</i>	(G, P)	14€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>		12€

DESSERTS

Tropézienne Byblos <i>Byblos' tropezian tart</i>	(G, L, E)	18€
Coupe glacée au cheesecake <i>Cheesecake ice cream</i>	(G, L, E)	24€
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 €