











EN LÉGÈRETÉ Lightness

Salade champêtre aux céréales, légumes croquants <i>Peasant salad with cereals and crispy vegetables</i>	 	26€
Byblos Beach salade Cœur de laitue, ventrèche de thon, tomate cerise, anchois, œuf, basilic <i>Lettuce, tuna, cherry tomato, anchovies, egg, basil</i>	 	34€
Salade César Salade romaine, blanc de volaille, œufs de caille, crostini, parmigiano, jambon crispy <i>Romaine lettuce, chicken, quail eggs, croutons, parmesan, crispy ham</i>		32€
Asperge blanche de Provence, œuf de poule bio <i>Local white asparagus, organic egg</i>	 	22€
Burrata des Pouilles (125g), tomates de nos maraîchers, pistou de marjolaine <i>Apulian burrata (125g), local tomatoes, marjoram pistou</i>		26€
Burrata à la truffe (125g), haricots verts & amandes <i>Burrata with truffle (125g), green beans & almonds</i>		49€
King Crabe, avocat, pomelo & citron caviar <i>King crab, avocado, pomelo and lemon caviar</i>	 	89€
Ceviche de bar, kiwi & raisin de mer <i>Seabass Ceviche, kiwi and sea grape</i>		35€
Caviar Krystal		30 gr : 90€ 50 gr : 160€
Fritto misto		58€
Bœuf charolais en tartare <i>Charolais beef tartare</i>		42€

AU FEU DE BOIS

From the grill

Poisson de la pêche côtière (pour 2 personnes - 1.100 kg) <i>Catch of the day</i> <i>(for 2 people - 1.100 kg)</i>		128€
Poulpe de roche, trombetta d'Albenga <i>Grilled octopus, zucchini</i>	 	32€
Gambas jumbo sauvages, tomates green zebra, jus basilic <i>King prawns, green zebra tomatoes, basil jus</i>		68€
Filet de St Pierre côtier, fenouil fondant au citron de Menton <i>John Dory fillet, preserved fennel</i> <i>with lemon from Menton</i>	 	36€
Côte de bœuf d'Aubrac (pour 2 personnes - 1.100 kg), Pomme purée, Béarnaise poivrée <i>Rib of beef (for 2 people - 1.100kg),</i> <i>mashed potatoes, pepper Bearnaise sauce</i>		135€
Volaille fermière bio aux aromates (pour 2 personnes), pomme grenaille, tomates confites, olives noires, oignons grelots <i>Free-range chicken with herbs (for 2 people),</i> <i>potatoes grenaille, preserved tomatoes, black olives, spring onions</i>		78€
Ribs de porc de Bigorre au miel de Corse <i>Spare ribs from the Bigorre region with Corsican honey</i>		38€
Byblos Burger de bœuf Aubrac Bio <i>Byblos organic Aubrac beef burger</i>		42€

LES PÂTES

Pasta

Gnocchetti sardi tomate & basilic <i>Sardinian gnocchetti with tomato and basil</i>	23€
Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	34€
Fregola sarda à la truffe <i>Fregola with truffle</i>	46€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Chou Kale aux noisettes <i>Kale cabbage with hazelnuts</i>	 8€
Haricots verts <i>Green beans</i>	 11€
Pomme purée nature <i>Plain mashed potatoes</i>	 8€
Pomme purée aux truffes <i>Mashed potatoes with truffles</i>	 18€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	 8€
Pousses d'épinards au parmigiano <i>Baby spinach with parmesan</i>	 8€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	 7€

FROMAGE DU PAYS

Local cheese

Chèvre & fèves  22€
Goat cheese & green broad beans

LES DOUCEURS DE LA PLAGE

Sweet delicacies

Fruits frais de saison   16€
Seasonal fresh fruits

Assortiment de glace Bio 18€
Organic Ice-cream selection

Tropézienne Byblos Beach 16€

Panna cotta fruits rouges 15€
Red berry panna cotta

Éclair 100% chocolat 16€
100% chocolate éclair

Pavlova aux fraises 18€
Strawberry pavlova

 **Végétarien / Vegetarian**  **Sans-gluten / Gluten-free**

Origine des viandes / Origin of meat : France
Liste des allergènes disponibles sur demande / List of allergens available on request
Prix nets, services compris / Net prices, service included