

EN LÉGÈRETÉ Lightness

- Salade champêtre aux céréales, légumes croquants**   26€
Peasant salad with cereals and crispy vegetables
- Byblos Beach salade**   34€
Cœur de laitue, ventrèche de thon, tomate cerise, anchois, œuf, basilic
Lettuce, tuna, cherry tomato, anchovies, egg, basil
- Salade César** 32€
Salade romaine, blanc de volaille, œufs de caille, crostini, parmigiano, jambon crispy
Romaine lettuce, chicken, quail eggs, croutons, parmesan, crispy ham
- Burrata des Pouilles (125g), tomates de nos maraîchers, pistou de marjolaine** 26€
Apulian burrata (125g), local tomatoes, marjoram pistou
- Burrata à la truffe (125g), haricots verts & amandes** 49€
Burrata with truffle (125g), green beans & almonds
- King Crabe, avocat, pomelo & citron caviar**   89€
King crab, avocado, pomelo and lemon caviar
- Ceviche de bar, kiwi & raisin de mer**  35€
Seabass Ceviche, kiwi and sea grape
- Caviar Krystal** 30 gr : 90€
50 gr : 160€
- Fritto misto di pesce** 28€
- Bœuf Bio en tartare**  42€
Organic beef tartare

AU FEU DE BOIS

From the grill

Poisson de la pêche côtière (pour 2 personnes - 1.100 kg) <i>Catch of the day (for 2 people - 1.100 kg)</i>		128€
Poulpe de roche aux courgettes violon <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 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), mashed potatoes, pepper Bearnaise sauce</i>		135€
Côte de veau à la sauge <i>Veal chop with sage</i>		42€
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), 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 Bio <i>Byblos organic beef burger</i>		42€

LES PÂTES

Pasta

Gnocchetti sardi tomate San Marzano <i>Sardinian gnocchetti with San Marzano tomatoes</i>	23€
Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	34€
Fregola sarda à la truffe <i>Sardinian fregola pasta 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

Notre sélection de chèvre affiné
Our Goat cheese selection

 22€

LES DOUCEURS DE LA PLAGÉ

Sweet delicacies

Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruits

  16€

Assortiment de glaces Bio
Organic Ice-cream selection

18€

Tropézienne by Byblos Beach

16€

Panna cotta fruits rouges
Red berry panna cotta

15€

Éclair 100% chocolat
100% chocolate éclair

16€

Pavlova aux fraises
Strawberry pavlova

18€

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

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