

CUCINA

BYBLOS

DE 20H00 À 23H30
8PM TO 11:30PM

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 : U.S.A • Veau Veal : France • Porc Pork : Italie Italy • Agneau Lamb : France

Allergènes *Allergens :*

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 Mollusc
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.

DA DIVIDERE

| | | |
|--|---------------|-----|
| Assiette de jambon de Parme <i>Plate of Parma ham</i> | | 22€ |
| Planche de charcuterie <i>Board of cold cuts</i> | (E, L, FQ) | 26€ |
| Planche de charcuterie & fromages <i>Board of cold cuts & cheese</i> | (E, L, FQ) | 34€ |
| SCROCCHIARELLA TERRA Mortadelle, tomates confites, parmesan, straciatella, citron vert, huile d'olive & romarin <i>Mortadelle, tomato confit, parmesan, straciatella, lime, olive oil & rosemary</i> | (E, L, G, FQ) | 33€ |
| PIZZA MARGHERITA Tomates, mozzarella di bufala & basilic <i>Tomatoes, mozzarella di bufala & basil</i> | (L, G) | 24€ |
| PIZZA TARTUFO Truffe, crème de parmesan & mascarpone <i>Truffle, parmesan & mascarpone cream</i> | (L, G) | 49€ |
| PIZZA N'DUJA Crème de parmesan, N'duja, mozzarella fumée, straciatella & olives Taggiasche <i>Parmesan & mascarpone cream,, N'duja, smoked mozzarella, straciatella & olives Taggiasca</i> | (L, G, PK) | 32€ |

ANTIPASTI

| | | |
|--|-------------------|-----|
| Burrata des Pouilles & asperges <i>Apulian burrata & asparagus</i> | 🌱(L, FQ, SU, G) | 28€ |
| Vitello tonnato | (E, PS, L, SU, G) | 30€ |
| Tartare de thon, citron brulé & citron confit <i>Tuna tartare, burnt lemon & lemon confit</i> | (PS, FQ, SU, G) | 34€ |
| Bruschetta au poulpe & caponata <i>Bruschetta with octopus & caponata</i> | (FQ, SU, ML, G) | 29€ |
| Carpaccio de bœuf aux truffes, artichauts, roquette & parmesan <i>Beef carpaccio with truffles, artichokes, arugula & parmesan</i> | (L, SU) | 46€ |

PRIMI

| | | |
|---|---------------------|-----|
| Paccheri à la joue de bœuf confite, guanciale & oignons grelots <i>Paccheri with beef cheek confit, guanciale & baby onions</i> | | 38€ |
| Casarecci sans gluten aux légumes de saison <i>Gluten-free casarecci with seasonal vegetables</i> | 🌱(L) | 29€ |
| Risotto del mare | (SH, PS, L, SU, ML) | 46€ |
| Gnocchi aux artichauts <i>Gnocchi with rtichokes</i> | 🌱(E, L, SU, G) | 32€ |
| Linguini alle vongole | (SH, E, PS, SU, G) | 39€ |

PESCE

| | | |
|--|--------------------|---------------|
| Rouget comme un cacciucco, pommes de terre confites au thym & purée de fenouil <i>Cacciucco-style red mullet, confit potatoes with thyme & fennel purée</i> | (PS, L, FQ, SU, G) | 58€ |
| Espadon à la sicilienne & aubergines <i>Sicilian-style swordfish & aubergines</i> | (PS, FQ) | 46€ |
| Gamberoni farcis aux calamars, citron confit, tomates confites & basilic, déclinaison de courgettes <i>Gamberoni stuffed with squid, lemon confit, tomatoes confit & basil, variation of zucchini</i> | (SH, L, SU, ML) | 64€ |
| Bar entier rôti au four, fenouil, olives et tomates confites <i>Oven-roasted sea bass with fennel, olives and tomato confit</i> | (PS, L, SU) | 158€ / 2pers. |

CARNE

| | | |
|---|---------------|---------------|
| Escalope de veau à la Milanaise & légumes grillés <i>Veal Milanese & grilled vegetables</i> | (E, L, FQ, G) | 44€ |
| Osso buco & gnocchi à la Romaine <i>Osso buco & Roman-style gnocchi</i> | (E, L, SU, G) | 45€ |
| Agneau alla romana & panisses au thym <i>Roman-style Lamb & thyme panisses</i> | (P, L, SU) | 51€ |
| T-bone alla Fiorentina, pommes de terre grenaille rôties <i>Fiorentina-style T-bone, roasted grenailles potatoes</i> | (L) | 135€ / 2pers. |

CONTORNI

| | | |
|--|--------|-----|
| Pommes de terre grenaille rôties <i>Roasted grenailles potatoes</i> | (L) | 8€ |
| Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i> | | 12€ |
| Gnocchi à la romaine <i>Roman-style gnocchi</i> | (G, L) | 12€ |
| Salade verte <i>Green salad</i> | | 8€ |

DOLCI

| | | |
|---|-------------------|-----|
| Tiramisu | (G, L, E) | 15€ |
| Pizza au chocolat <i>Chocolate pizza</i> | (G, L, FQ, E, SJ) | 31€ |
| Meringata à la fraise <i>Strawberry Meringata</i> | (L, E) | 17€ |
| Affogato | (L, E, FQ) | 9€ |
| Glace vanille à partager <i>Vanilla ice cream to share</i> | (L, E, FQ) | 28€ |