



BYBLOS
— BEACH —

RAMATUELLE

**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.*

🌱 **Végétarien / Vegetarian** — 🌱 **Vegan**

ALLERGÈNES — ALLERGENS

G : Gluten	P : Arachides / Peanuts	SE : Sésame	SJ : Soja / Soy
SH : Crustacés / Shellfish	PK : Porc / Pork	E : Œuf / Egg	PS : Poisson / Fish
M : Moutarde / Mustard	C : Céleri / Celery	L : Lait / Milk	ML : Mollusques / Molluscs
FQ : Fruit à coque / Nuts	SU : Sulffites / Sulphites	LU : Lupin	A : Ail / Garlic

Origine des viandes : Volaille, Porc, Agneau et Bœuf de France (Sauf contre-indication sur carte)
Origin of meats : Poultry, Pork, Lamb and Beef from France (Unless otherwise indicated on menu)
Prix nets, services compris — *Net prices, service included*

Code Wifi : Byblosbeach

À PARTAGER / Sharing

Palourdes en persillade <i>Clams in Parsley</i>	L, SH	49€
Mezze méditerranéen, frites de Panisse, légumes croquant <i>Mediterranean mezze, fried Panisse, veggie sticks</i>	G, SE 	23€
Fritto misto, sauce tartare <i>Fritto misto, tartare sauce</i>	G, M, SU, ML, PS, SH	39€
Tatin de tomate, condiment tomate et basilic <i>Tomato tart « tatin style », basil and tomato condiments</i>	G, SU 	33€
Takaki de thon, sauce asiatique <i>Tuna Tataki, asian sauce</i>	SU, SJ, SE, PS	42€
Banon BBQ, baguette grillées, miel de lavande <i>BBQ Banon goat cheese, grilled baguette, lavender honey</i>	G, L 	26€
Tataki de bœuf, sauce asiatique <i>Beef tataki, asian sauce</i>	SU, SJ, SE	44€
Caviar Royal Calvisius, blinis et crème fraîche <i>Calvisius Royal Caviar, blinis and sour cream</i>	G, L, PS	50g. : 195€ 125g. : 490€

EN LÉGÈRETÉ / Lightness

Burrata des pouilles, tomates et pesto <i>Burrata from Puglia, tomatoes and pesto</i>	SU, L 	36€
Crudo de maigre basilic et citron <i>Meager crudo, basil and lemon</i>	E, SU, M, PS	38€
Gaspacho de tomate et fraise <i>Tomato and strawberry gaspacho</i>	SU 	22€
Salade byblos, ventrèche de thon, olives Taggiasche, sardines <i>Byblos Salad, mixed leaves, tuna, Taggiasca olives, sardines</i>	E, PS	36€
Salade César, laitue romaine, blanc de volaille, parmesan <i>Cesar Salad, romaine lettuce, chicken breast, parmesan</i>	G, E, L, M, PS	36€
Avocat grillé, gambas jumbo, sauce gochujang et condiment agrumes <i>Grilled avocado, jumbo shrimp, gochujang sauce and agrumes condiment</i>	SE, SH	38€

PÂTES ET CÉRÉALES / Pasta & Cereals

Linguine aux palourdes en persillades, zeste de citron <i>Linguine with parsley clams, lemon zest</i>	G, E, L, SU, SH	44€
Lasagne alla norma, ricotta et marjolaine <i>Lasagna alla norma, ricotta and marjoram</i>	G, E, L 	39€
Risotto al tartufo <i>Truffle risotto, truffle shavings</i>	SU, L 	48€
Trofie al pesto, stracciatella et tomates fraîches <i>Pesto trofie pasta, stracciatella and tomatoes</i>	E, FQ, G, L 	39€
Langoustes au green egg, linguines à la bisque <i>Grilled lobster with bisque linguines</i>	G, E, L, SU, C, SH	100g. : 38€

À LA BRAISE / Wood-Fired

PRÈS DE NOS CÔTES — FROM OUR SHORES

Notre Aïoli provençal <i>Our own Provençal aioli (fish, seasonal vegetables & aioli sauce)</i>	E, L, SH, PS	46€
Sole grillée façon meunière, purée de pomme de terre <i>Grilled sole meunière, mashed potatoes</i>	L, PS	78€
Calamar grillé en persillade, déclinaison de courgettes <i>Grilled calamari in parsley, medley of zucchinis</i>	ML	46€
Pavé de thon rouge de méditerranée mi-cuit et sa caponata <i>Lightly seared tuna served with a caponata</i>	C, SU, PS	48€
Poisson du marché, tomates à la provençale <i>Fish of the day, provençal tomatoes</i>	SH, G, L, SU, PS	39€
Pêche du jour grillée, sauce vierge aux agrumes (à partager) <i>Grilled catch of the day, citrus sauce (to share)</i>	SU, PS	100g. : 18€

DANS NOS PRÉS — IN OUR FIELDS

Agneau de Sisteron, croûte d'olive et fenouil braisé <i>Sisteron's Lamb filet, olive crust and braised fennel</i>	G, L, PS	48€
Faux-filet Black Angus USA (300gr.), garniture au choix <i>Black Angus sirloin (300gr.), choice of side</i>	L	52€
Côte de veau, condiment à la vénitienne et frites <i>Veal chop, onions and marjoram condiments, french fries</i>	L, SU, PS	68€
Poulet fermier et ses pommes grenailles <i>Farm chicken with grenailles potatoes</i>	L	120€
Pièce de bœuf du moment, sauce crème ciboulette (à partager) <i>Cut of beef, chives cream sauce (to share)</i>	L	MP

GARNITURES / Sides

Mélange de jeunes pousses, tomates cerise et parmesan <i>Baby leaf greens, cherry tomatoes and parmesan</i>		🌱 12€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	G	🌱 12€
Pommes allumettes truffées <i>Truffle french fries</i>	G	🌱 22€
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	L	🌱 12€
Purée de pomme de terre truffée <i>Truffle mashed potatoes</i>	L	🌱 22€
Légumes verts à l'huile d'olive <i>Green vegetables with olive oil</i>		🌱 12€
Caponata <i>Caponata</i>	SU, C	🌱 14€
Tomate provençale <i>Provençal tomatoes</i>	G	🌱 14€

DESSERTS

- Coupe glacée tout chocolat** G, E, L 🍴 18€
Chocolate ice cream sundae
- Choux praliné pistache, crémeux pistache** G, E, L, FQ 🍴 22€
Pistacho choux, praline and pistachio cream
- Tarte fraise, glace vanille, Chantilly fraise** G, E, L, P 🍴 22€
Strawberry pie, vanilla ice cream, strawberry Chantilly
- Gaspacho pêche, melon et verveine, sorbet pêche** 18€
Peach gaspacho, melon and verbena, peach sorbet
- Coupe de fruit frais** 🍴 18€
Fresh fruits
- Glaces et sorbets** E, L, FQ 🍴 18€
Ice cream and sorbet
- Glace cheesecake façon fraise melba (à partager)** E, L, FQ 🍴 48€
Cheesecake ice cream strawberry melba style (to share)
- Plateau de fruits frais et givrés (à partager)** 🍴 80€
Fresh & iced fruit platter (to share)

COCKTAILS GOURMANDS

Gourmet Cocktails

- BANOFEE** L, G, E 23€
Rhum épicié, glace vanille, banane, spéculoos, coulis de caramel
Spiced rum, vanilla ice cream, banana, speculoos, caramel sauce
- TIRAMISU** L, FQ, P 23€
Vodka, Cacolac, Kahlua, Frangelico, crème liquide
Vodka, Cacolac, Kahlua, Frangelico, single cream
- AFFOGATO MARTINI** L 23€
Vodka, kahlua, amaretto, espresso et glace vanille
Vodka, kahlua coffee liquor, amaretto, espresso, vanilla ice cream
- DOUCEUR COCO** L 23€
Mix rhum, préparation maison coco vanille
Mix rum, homemade coconut and vanilla mix