CYBELE

LA CARTE

LA CARTE

POUR COMMENCER

	€
Caviar d'aubergines, labné, grenade, pistaches de Sicile V Eggplant caviar, labneh, pomegranate, Sicilian pistachios	18
Tarama d'oursin, huile de persil, pain Sea urchin tarama, parsley oil, bread	20
Jambon Pata Negra de Bellota & son Pan con tomate à l'ail Pata Negra de Bellota Ham & garlic tomato bread	32
Calamari de Méditerranée fritti, citron brûlé & aïoli Fried Mediterranean calamari, charred lemon & aioli	26
Gravlax de loup de mer, huile de basilic, daïkon, kumquat Gravlax of sea bass, basil oil, daïkon, kumquat	28
Cybele - Tarama d'oursin, caviar d'aubergines, gravlax de loup de mer à partager Sea urchin tarama, eggplant caviar, sea bass gravlax to share	52

SALADES

Burrata des Pouilles, tomates anciennes, pesto V Burrata from Puglia, tomatoes, pesto	30
Salade Cybele à la plage - Quinoa, maïs brûlé, avocat, pickles maison V Quinoa, charred corn, avocado, homemade pickles	32
Salade César - Poulet fumé, œuf poché, parmesan, croûtons, romaine Smoked chicken, poached egg, Parmesan, croutons, romaine lettuce	35

PLATS

Risotto d'orzos verde aux asperges, beurre monté, parmesan truffe d'été +12€ V Green orzo risotto with asparagus, beurre monté, and Parmesan summer truffle +12€	32
Tartare de bœuf de Salers, jaune d'œuf confit, olives Kalamata Salers beef tartare, confit egg yolk, Kalamata olives	34

À LA BRAISE

	€
Steak de thon rouge Saku, pastèque, avocat, vinaigrette tomate Seared bluefin tuna steak, watermelon, avocado, tomato vinaigrette	44
Loup de mer grillé entier, beurre à la bergamote, légumes du potager Whole grilled sea bass, bergamot butter, garden vegetables	16/100g
Suprême de volaille fermière du Var à la braise, sauce salsa verde Grilled free-range chicken breast from the Var region, served with salsa verde sauce	38

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches
Fresh-cut fries

Haricots verts aux pêches
Green beans with peaches

Salade sucrine, parmesan et balsamique
Sucrine lettuce salad with parmesan and balsamic vinegar

Riz basmati gourmand
Basmati rice

DESSERTS

	€
Tartelette au chocolat noir 72%, pop-corn caramélisé, glace au caramel 72% dark chocolate tartlet, caramelized popcorn, caramel ice cream	18
Intensément Citron - Mousse, sorbet et tuile citron Mousse, sorbet, and lemon tuile	16
Plateau de fruits frais 1 personne / à partager Platter of fresh fruit one person / to share	25/50

Nos produits sont sourcés chaque matin auprès de producteurs varois et de pêcheurs artisanaux de Méditerranée.
Allergies & régimes alimentaires — informez votre serveur, nous nous adaptons.