



CYBELE

LA CARTE



CYBELE
RAMATUELLE

Une contribution salariale de 5% au bénéfice de nos équipes, est proposée à titre facultatif sur l'addition.
A 5% tip for our staff is offered as an optional extra on the bill.

Nos produits sont sourcés chaque matin
auprès de producteurs varois et de pêcheurs de Méditerranée.
Les accompagnements sont proposés en supplément.
Merci de signaler toute allergie à votre serveur.

LA CARTE

ENTRÉE

Tarama d’oursin, huile de persil
Sea urchin tarama, parsley oil

Calamars frits, citron brûlé, aioli maison
Fried calamari, charred lemon, homemade aioli

Caviar d’aubergines, labneh maison, pistache, grenade, herbes fraîches
Eggplant caviar, labneh, pistachios, pomegranate, fresh herbs

PLATS

Burrata des Pouilles, tomates anciennes, herbes fraîches, pesto maison
Burrata from Puglia, heirloom tomatoes, fresh herbs, homemade pesto

Salade César à la braise : romaine, poulet fumé, parmesan, croûtons
Charcoal-Grilled Caesar Salad : romaine, smoked chicken, parmesan, croutons

Suprême de volaille fermière, salsa verde d’herbes sauvages
Free-range chicken breast from the Var, wild herb salsa verde

Entrecôte Black Angus d’Argentine ^{300 GR}, béarnaise maison
^{300 GR} Argentine Black Angus ribeye steak, homemade Béarnaise sauce

La Pêche du jour simplement grillée au « Green Egg »
Catch of the day simply grilled on the « Green Egg »

€

20

28

22

30 / 56

36

38

56

Selon
arrivage

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

Garnitures

Frites fraîches
Fresh-cut fries

Salade sucrine, parmesan & balsamique
Sucrine lettuce salad, parmesan & balsamic vinegar

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Sauces

Poivre de Madagascar
Madagascar pepper

Jus de volaille
Poultry stock

Salsa verde
Salsa verde

DESSERTS

Pêche blanche pochée, pesto sucré, glace citron
Poached white peach, sweet pesto, lemon ice cream

Tartelette au chocolat Valrhona ^{72%}, opaline & glace vanille
^{72%} dark chocolate tartlet, opaline & vanilla ice cream

Intensément citron : mousse citron, condiment verveine
Intense lemon : lemon mousse, lemon-basil ice cream, verbena condiment

Plateau de fruits frais
Platter of fresh fruit

€

10

16

18

18

30/50