



**L'équipe du Byblos  
vous souhaite la bienvenue**



أهلا وسهلا بكم في مطعمكم بيبلوس نتمنى لكم وجبة لذيذة



# Histoire

Byblos ( appelée aussi Jbeil, جبيل, en arabe) est une ville du Liban.  
Les Grecs la nommèrent Byblos, car c'est de Gebal que le papyrus  
( ou βύβλος, déjà ainsi nommé par Hérodote ) était importé en Grèce.  
Elle se situe aujourd'hui sur le site de la ville moderne de Jbeil (prononcé « jbeïl »  
en libanais et « joubail » en arabe standard moderne) un nom qui signifie  
« petite montagne » et qui descend directement du nom dans la langue des cananéens,  
dans le gouvernorat du Mont-Liban (actuel Liban), sur la côte méditerranéenne,  
à environ 40 kilomètres a nord de Beyrouth. Elle aurait été fondée vers 5000 av. J.-C.  
Dès le IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. Byblos est un centre commercial actif, trafiquant surtout  
avec l'Égypte antique avec laquelle elle exporte du bois du Liban.  
Ce rapprochement de l'Égypte a un effet durable sur l'art et la culture de Byblos,  
elle devient un centre religieux important où l'on pratique le culte d'Osiris .

Elle fait aussi commerce de textile et de vêtement avec la Mésopotamie,  
notamment avec la ville de Mari et également avec les Minoens de Crète.  
Les souverains amorrites de Byblos se font enterrer dans des tombeaux avec des objets  
égyptiens (Tombeau d'Ahiram, roi au X<sup>e</sup> siècle av. J.-C.). Elle est mentionnée  
dans la Bible, se référant à la nationalité des bâtisseurs du Temple de Salomon  
(-970/-931). Elle se caractérise aujourd'hui par son antique port de pêche,  
son site romain et son château croisé, Byblos est une des plus vieilles villes  
du monde continuellement habitée.



## Histoire

Byblos est habitée de manière continue depuis plus de 7 000 ans, ce qui en fait l'une des plus  
anciennes villes du monde. Les traces les plus anciennes d'une occupation humaine sur le site  
sont celles d'un village de pêcheurs du Néolithique, établi probablement vers 5000 av. J.-C..

Dès le milieu du III<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., la cité -Etat de Byblos est colonisée par les Phéniciens  
et devient un centre religieux important. Le temple de Baalat Gebal était ainsi célèbre  
dans le monde antique. Les liens entretenus par la ville avec l'Égypte antique sont très étroits  
et sont à l'origine du rapide développement culturel et religieux de la cité. Byblos est aussi  
un port actif qui exporte le vin et les bois du Liban vers l'Égypte et importe du papyrus égyptien  
pour le revendre à travers toute la Méditerranée.

En 2150 av. J.-C., les Amorrites envahissent la ville et mettent un terme provisoire  
à la prospérité de celle-ci. L'occupation des Amorrites s'achève avec l'invasion  
d'un autre peuple, les Hyksos, vers 1725 av. J.-C. Byblos aujourd'hui.

L'ancienne cité est entourée de murailles d'époque médiévale comportant des fûts  
de colonnes antiques inclus dans les murs. Cette méthode de construction est également  
visible au « Château de la mer » de Saint Louis à Sidon (Saïda).  
L'intérieur de la cité abrite une église construite par les Génois, une petite mosquée,  
un souk d'artisanat local, le château croisé, le site antique et le port.



# Entrées froides

<b>Taboulé</b> .....	6,80 €
<i>Persil, tomates, oignons, citron, blé concassé, huile d'olive</i>	
<b>Hommos</b> .....	6,80 €
<i>Purée de pois chiches, crème de sésame, citron</i>	
<b>Moutabal</b> .....	6,80 €
<i>Purée d'aubergines grillées, crème de sésame, citron</i>	
<b>Warak enab</b> .....	6,80 €
<i>Feuille de vigne farcie de riz, persil, tomates, huile d'olive</i>	
<b>Loubié bel zeit</b> .....	6,80 €
<i>Haricots verts à l'huile d'olive, sauce tomate, oignons, ail</i>	
<b>Moussaka</b> .....	6,80 €
<i>Aubergines tomates en sauce, oignons, ail, pois chiches</i>	
<b>Labneh</b> .....	6,80 €
<i>Fromage blanc fait à partir du lait caillé de vache, ail, menthe</i>	
<b>Fatouche</b> .....	6,80 €
<i>Salade orientale avec pain grillé</i>	
<b>Salade al raheb</b> .....	6,80 €
<i>Aubergines grillées, tomates, oignons, persil, huile d'olive, citron</i>	
<b>Laban concombre</b> .....	6,80 €
<i>Crème de yaourt, concombre, menthe</i>	
<b>Mouhamara</b> .....	6,80 €
<i>Légumes frais, piment, chapelure, épice, huile d'olive</i>	
<b>Makdous</b> .....	7,50 €
<i>Aubergines marinées farcies aux noix, poivron, ail, piment</i>	
<b>Chenklich</b> .....	7,50 €
<i>fromage sec marinées au herbes</i>	
<b>Gombos</b> .....	6,80 €
<i>Gombos à l'huile d'olive, sauce tomates</i>	



# Entrées chaudes

<b>Kebbé</b> .....	8,50 €
<i>Viande hachée, blé concassé, oignons, persil</i>	
<b>Sambousek à la viande</b> .....	7,50 €
<i>Chaussons à la viande hachée, oignons</i>	
<b>Fatayers</b> .....	7,50 €
<i>Chaussons à la viande hachée, oignons, piment doux</i>	
<b>Safiha</b> .....	7,50 €
<i>Pizza libanaise à la viande hachée, oignons, tomates</i>	
<b>Rikakat au fromage</b> .....	7,50 €
<i>Feuilletés au fromage</i>	
<b>Rikakat à la viande</b> .....	7,50 €
<i>Feuilletés à la viande hachée</i>	
<b>Arayess</b> .....	8,50 €
<i>Pain libanais à la viande hachée, persil, oignons</i>	
<b>Falafel</b> .....	7,50 €
<i>Boulettes de fèves, pois chiches, coriandre, crème de sésame</i>	
<b>Modardara</b> .....	6,80 €
<i>Riz, lentilles, oignons frits</i>	
<b>Batata Harra</b> .....	6,80 €
<i>Pommes de terre rissolées, coriandre, piment</i>	
<b>Jawaneh</b> .....	7,50 €
<i>Ailes de poulets à la provençale</i>	
<b>Daoud Pacha</b> .....	7,50 €
<i>Boulettes de viande hachées à la sauce tomate, ail, oignons</i>	
<b>Fèves</b> .....	6,80 €
<i>Fèves, crème de sésame, jus de citron, ail, sel, épices</i>	
<b>Soudjouk</b> .....	7,50 €
<i>Rondelles de saucisses de boeuf relevées</i>	



# Grillades

<b>Chiche Kebab</b> .....	<b>17,50 €</b>
<i>Brochettes de boeuf marinées aux épices douces</i>	
<b>Chiche Tawouk</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Brochettes de blanc de poulet marinées aux épices douces</i>	
<b>Kafta</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Brochettes de viande de boeuf hâchée au persil, oignons</i>	
<b>Shawarma boeuf</b> .....	<b>17,50 €</b>
<i>Lamelles de boeuf émincées marinées</i>	
<b>Shawarma poulet</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Lamelles de poulet émincées marinées</i>	
<b>Mouchakal Byblos</b> .....	<b>19,50 €</b>
<i>3 assortiments de grillades</i>	



# Les mezzés

## Plats traditionnels libanais

---

( Assortiments de différents plats froids et chauds )

<b>1 Mezzé ( Solo )</b> .....	<b>19,00 €</b>
<i>1 personne - 4 plats</i>	
<b>1 Mezzé ( Tête à tête )</b> .....	<b>38,00 €</b>
<i>2 personnes - 8 plats</i>	
<b>1 Mezzé ( Entre nous )</b> .....	<b>57,00 €</b>
<i>3 personnes - 11 plats</i>	
<b>1 Mezzé ( Royale )</b> .....	<b>76,00 €</b>
<i>4 personnes - 14 plats</i>	
<b>1 Mezzé ( Extra )</b> .....	<b>95,00 €</b>
<i>5 personnes - 17 plats</i>	
<b>1 Mezzé ( Fine bouche )</b> prix pour 2 personnes .....	<b>50,00 €</b>
<i>Composé de 18 plats différents froids et chauds (à partir de deux personnes)</i>	

( Sélection des plats faite par le chef )



# Menus

## Menu Végétarien à 24€

Multitude d'assortiment  
de mezzés froids et chauds



Café ou thé gourmand

## Menu Beyrouth à 24€

2 entrées au choix

**Taboulé** (Blé concassé, tomates, oignons, persil, citron, huile d'olive)

**Hommos** (Purée de pois chiches)

**Moutabal** (Purée d'aubergines grillées, crème de sésame, citron)

**Batata harra** (Pommes de terre rissolées, coriandre, ail, piment)

**Fatayer** (Chaussons aux épinards, oignons, citron, huile d'olive)

**Rikakate au fromage** (Feuilletés au fromage)



Grillade au choix

(supplément de 2€ pour « Mouchakal Byblos »)



Café ou thé gourmand

## Menu Byblos à 38€

Apéritif maison

Mezzé

Multitude de petits plats

4 plats pour 1 personne

8 plats pour 2 personnes

11 plats pour 3 personnes

14 plats pour 4 personnes

17 plats à partir de 5 personnes



Grillade au choix

(supplément de 2€ pour « Mouchakal Byblos »)



Café ou thé gourmand

## Menu Végétalien à 24€

Multitude d'assortiment  
de mezzés froids et chauds



Café ou thé gourmand



# Menus

**Menu Express à 11,50€**

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

**Menu Sympa à 13,50€**

Entrée + Plat + Dessert

## Entrée au choix

**Rikakate** (Feuilletés au fromage)

**Hommos** (Purée de pois chiches)

**Moutabal** (Purée d'aubergine grillés, crème de sésame, citron)

**Fatouche** (Salade orientale avec pains grillés)



## Plat au choix

**Kafta** (Brochettes de viande de bœuf hachée au persil, oignons)

**Chich Taouk** (Brochettes de blanc de poulet marinées aux épices douces)

**Shawarma poulet** (Lamelles de poulet émincées marinées)



## Dessert au choix

**Mouhalabie** (Crème libanaise parfumées au fleur d'oranger et sirop de sucre)

**Baklawa** (Feuilleté aux noix de cajou, pistache)

**Asabe** (Doigts de fée aux amandes et noix de cajou, pistache)

**Menu Enfant à 9€**  
(jusqu'à 10 ans)

Plat + dessert (choisi dans la formule)  
ou  
2 boules de glaces

◆◆◆◆  
Sirop ou cocktail  
jus de fruits

**12.50€**

**Assiette Byblos**  
Assortiment de mezzes  
+  
Une grillade au choix

**Assortiments de mezzés 9,90€**

**(Le midi exclusivement du lundi au vendredi, sauf jours fériés)**

Taxes et service inclus



# Desserts

## Desserts maisons

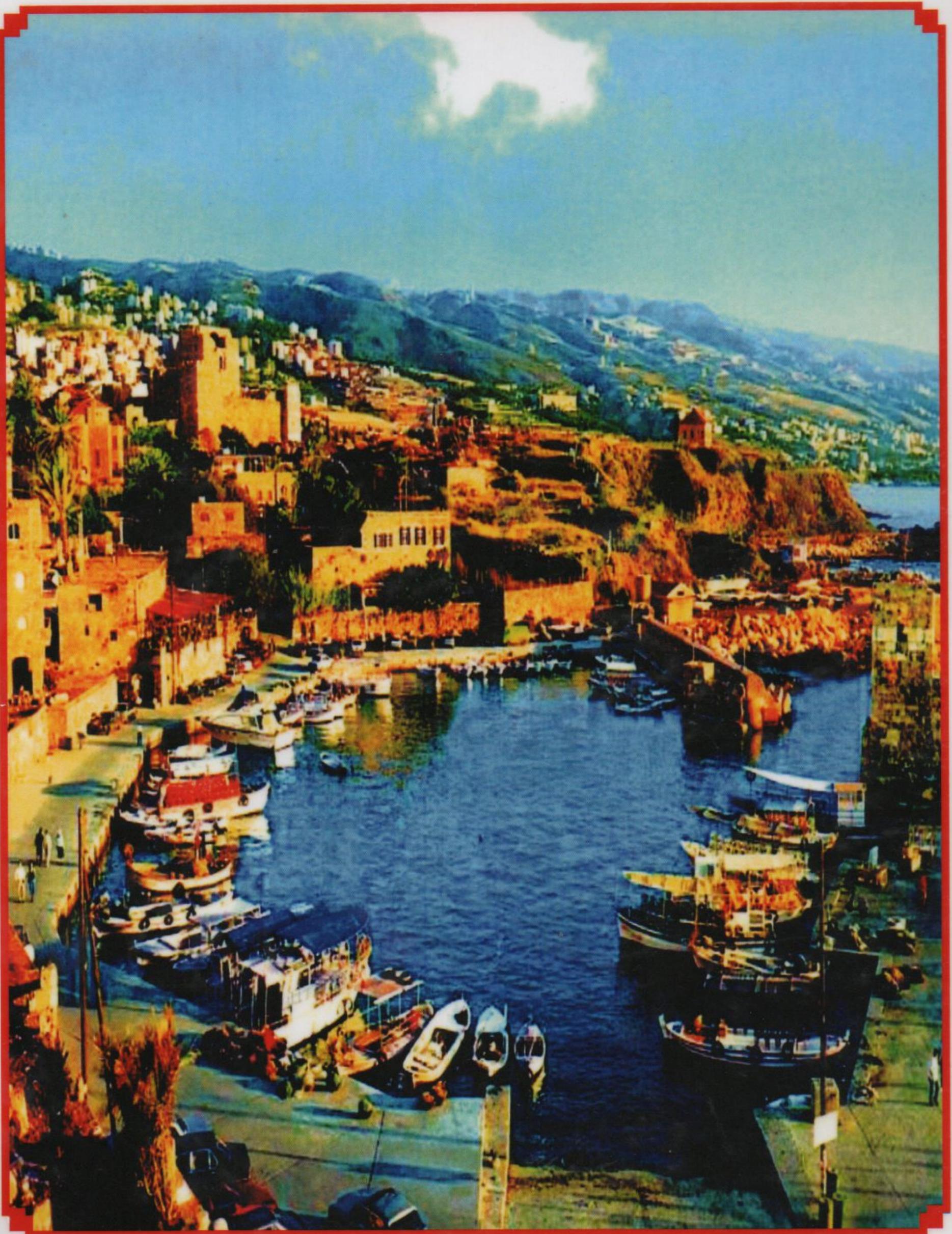
---

<b>Mouhalabie</b> .....	5,50 €
<i>Crème libanaise parfumée à la fleur d'oranger et au miel</i>	
<b>Baklawa</b> .....	5,50 €
<i>Feuilleté aux noix de cajou, pistache</i>	
<b>Asabe</b> .....	5,50 €
<i>Doigts de fée aux amandes et noix de cajou, pistache</i>	
<b>Mahmoul</b> .....	5,50 €
<i>Gâteau fourré à la datte</i>	
<b>Basboussé</b> .....	5,50 €
<i>Gâteau de semoule au miel, sirop de rose, noix de coco</i>	
<b>Café Byblos</b> .....	6,90 €
<i>Assortiments de pâtisseries avec café</i>	
<b>Thé libanais Byblos</b> .....	7,20 €
<i>Assortiments de pâtisseries avec thé</i>	
<b>Mouchakal</b> .....	6,20 €
<i>Assortiments de pâtisseries</i>	

## Glaces

---

<b>Coupe Byblos</b> .....	6,90 €
<i>Glace vanille et café, whisky, café, chantilly</i>	
<b>Coupe Colonel</b> .....	6,50 €
<i>Glace citron vert, vodka</i>	
<b>2 boules</b> .....	3,90 €
<b>3 boules</b> .....	5,90 €
<i>Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, menthe chocolat, citron vert, café</i>	



# Le Byblos vous propose

D'organiser tous événements  
(sur réservation)

Avec la possibilité de privatiser la salle



Contactez-nous pour tous renseignements :

02 40 08 25 05  
contactbyblos@free.fr



10 Rue Juiverie - 44000 NANTES  
www.resto-byblos.fr



Cuisine garantie  
« fait maison ».



Un cahier avec la liste  
des allergènes est à votre  
disposition.



**L'équipe du Byblos  
vous souhaite un bon appétit**

