

BYRON

PUB - RESTAURANT

CANNES

Gin Tonic

Un accord parfait. 



Une boisson bio rafraîchissante.
Ce n'est pas une boisson énergisante.



Anaë
GIN DE FRANCE
BIO

A la recherche du goût sauvage



Les Softs



SOFTS

ACQUA PANNA (25cl)	4,50 €
PERRIER (33cl)	5 €
ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (75cl)	6,50 €
SODA (33cl)	5 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes, Fever-Tree Ginger Ale, Fever-Tree Pink Grapefruit, Orangina, Sprite, Fanta Orange, Fuze Tea, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro, Tropic	
JUS DE FRUIT PAGO orange, fraise, pomme, ananas, abricot, tomate	5 €
ORANGE ou CITRON PRESSÉ	6 €
ORGANICS TONIC WATER BIO, GINGER BEER BY RED BULL	5 €
RED BULL, RED BULL APRICOT abricot/fraise	6,50 €
RED BULL ÉDITION (25cl) goût pastèque	6,50 €

Les Alcools - Alcohols

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD	5 €
MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO	7 €
CAMPARI, SUZE, PORTO ROUGE	7 €
NEGRONI, AMERICANO	12 €
KIR ROYAL	13 €
COUPE DE CHAMPAGNE	12 €
COUPE DE PROSECCO	7 €

WHISKY (4cl)

WILLIAM LAWSON	9,50 €
JACK DANIEL'S N°7	10 €
JACK HONEY, FIRE, APPLE	11 €
JAMESON, FOUR ROSES	11 €
CHIVAS 12 ANS, CARDHU	13 €
J. WALKER BLACK	13 €
GLENFIDDICH 12 ANS	13 €
WOODFORD RÉSERVE	13 €
NIKKA FROM THE BARREL	15 €
LAGAVULIN 16 ANS	17 €

GIN (4cl)

BOMBAY ORIGINAL	9,50 €
BOMBAY SAPPHIRE	11 €
HENDRICK'S, JAPANESE ROKU	13 €
♥ ANAË, Gin Artisanal Français Bio	13 €
MARE, Gin méditerranéen	13 €
TANQUERAY N°. TEN	15 €
MONKEY 47	15 €
BOUTEILLE TONIC	+2,50 €

VODKA (4cl)

ROMANOV, DYNASTY HÉRITAGE	10 €
TITO'S HANDMADE	12 €
GREY GOOSE, CÎROC BLUE	13 €
CRYSTAL HEAD	14 €
BELUGA NOBLE	15 €

RHUM (4cl)

BACARDI CARTA BLANCO	9,50 €
BACARDI CARTA ORO	11 €
CAPTAIN MORGAN	11 €
3 RIVIÈRES BLANC, AMBRÉ	11 €
KRAKEN Black spiced	13 €
CAPTAIN MORGAN Black spiced	13 €
DIPLOMATICO, DON PAPA,	
HAVANA 7ANS	13 €
SANTA TERESA 1796	15 €
ZACAPA 23 ANS	15 €
BUMBU XO	15 €
GOUVERNEUR 1648	15 €

TEQUILA (4cl)

CAMINO REAL	9,50 €
TEREMANA REPOSADO	12 €
MAHANI "MEZCAL"	13 €
PATRON SILVER, CAFÉ	13 €
PATRON REPOSADO	14 €
PATRON ANEJO	15 €
CASAMIGOS REPOSADO	18 €
KOMOS REPOSADO ROSA	26 €
CLASE AZUL REPOSADO	55 €

DIGESTIF (4cl)

COGNAC VSOP	12 €
COGNAC XO DELAMAIN	25 €
GET 27, GET 31	10 €
KALHUA, BAILEYS	10 €
LIMONCELLO, SAMBUCCA	10 €
ARMAGNAC, POIRE, FRAMBOISE	12 €
AMARETTO DISARONNO	12 €
CALVADOS	12 €



HAPPY HOUR
DE 16H À 19H
COCKTAIL AVEC
ASTÉRISQUE *
et PINTe DE BIÈRE À
PARTIR DE 5,50€

NOS SHOOTERS (2cl)

SHOOTER

Vodka Romanov, Tequila Camino, Jack n°7
B52, Orgasme, Madeleine, Baby Guinness

Le shooter 5€ / Le Mètre 45€
Le shooter 6€ / Le Mètre 54€

PREMIUM SHOOTER

Jagerbomb, Tequila Patron, Vodka Beluga, Diplomatico, Don Papa, Casamigos

LE SHOOTER 9€ / LE MÈTRE 82€

KOMOS REPOSADO ROSA

13€

CLASE AZUL REPOSADO

27,50€

Les Bières - Beers

Cherry
CHOUFFE

«La sélection des Bières»

Pression Draught Beers

	25cl	50cl	50cl H.H.	Girafe 3L
STELLA ARTOIS Belgique (4, 8% ALC)	4,50€	7,50€	5,50€	49,50€
BUD USA (4, 5% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
GUINNESS Ireland (4, 2% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
CHOUFFE CHERRY Belgique (8% ALC)	6€	9,50€	7,50€	66€
LEFFE BLONDE Belgique (6, 6% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
HOEGAARDEN BLANCHE Belgique (4, 9% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
TRIPLE KARMELIET Belgique (8, 4% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
GOOSE ISLAND IPA Amérique (5, 9% ALC)	5,50€	9€	7€	60,50€
PICON BIÈRES STELLA	6€	9€	7€	66€
MONACO, PÊCHE, GOMMÉ, TANGO	5€	8€	6,50€	55€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€			
SUPPLÉMENT PICON	1,50€			

H.H. = HAPPY HOUR

BIÈRES BOUTEILLE-BEERS

	La bouteille	Le seau
CORONA Mexique (33 cl, 4, 5% ACL)	7€	35€
CORONA 0% ALCOOL	7€	
DESPERADOS France (33 cl, 5, 9% ACL)	7€	35€
HEINEKEN Hollande (33 cl, 5% ACL)	6,50€	32,50€
HEINEKEN 0.0 Hollande (33 cl, 0% ACL)	6,50€	
MAGNERS IRISH CIDER Ireland (33 cl, 4, 5% ACL)	7,50€	37,50€



La direction se réserve le droit de ne pas faire d'happy hour sur une période bien définie.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques et chèques vacances.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices after tax, service included. We do not accept cheques.

Moscow Mule

Un accord parfait. 🌿



Une boisson bio rafraîchissante.
Ce n'est pas une boisson énergisante.

The ORGANICS
by Red Bull



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

*MAÏ TAÏ Rhum brun & blanc, triple sec, citron vert, orgeat	11€
OLD FASHIONED Bourbon, angostura, cassonade, zeste d'orange	12€
*MARGARITA CLASSIQUE ou SPICY + 1€ Tequila, triple sec, citron vert, sirop d'agave	11€
*DAÏQUIRI Rhum agricole, citron vert, sucre	11€
*COSMOPOLITAIN Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert	11€
*CAÏPIRINHA ou CAÏPIROSKA Cachaça ou vodka, citron vert, cassonade	11€
PORN STAR MARTINI Vodka, purée de fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille + un shot de Prosecco	12€
EXPRESSO MARTINI Vodka, kahlúa, espresso, sirop de sucre	12€
BLOODY MARY Vodka, citron, jus de tomate et ses condiments	12€
*PINA COLADA Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	11€
FRENCH MARTINI Vodka, Chambord, jus d'ananas, zeste de citron	12€
*LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniel's, triple sec, mix sour, limonade	11€
*SEX ON THE BEACH Vodka, liqueur de pêche, Jus de cranberry et d'orange	11€
*PLANTEUR Rhum brun & blanc, sweet & sour, jus d'ananas et d'orange, grenadine	11€
LONG ISLAND Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, sweet & sour, coca	12€
THE MOSCOW, LONDON ou MEXICAN MULE Vodka, Gin ou tequila, Organics ginger beer, citron vert	12€
WHISKY, AMARETTO ou PISCO SOUR Bourbon, amaretto ou pisco, blanc d'oeuf, sweet & sour, angostura	12€
MIAMI ICE Rhum, gin, vodka, curaçao bleu, sour, limonade	12€
PÉCHÉ ORIGINEL Gin Bombay original, Organics tonic, liqueur de pêche, citron jaune, concombre	12€
MEXGRONI Mezcal, vermouth rosso, Campari, chipotle	12€

COCKTAILS TWISTS ♥

PALOMA Patron Silver, jus de citron vert, fever-tree pinkgrapefruit, sirop d'agave	15€
BASILIC INSTINCT Vodka Greygoose, cranberry, framboise, basilic frais	15€
GIN CHERRY Bombay Sapphire, Chambord, citron vert, violette, organics tonic & bitter cerise	15€
MEXICAN PEPPER Patron Silver, citron vert, jus d'ananas, orgeat et poivre	15€
MEZCALITA Mescal Mahani, citron, Triple sec, sirop d'agave	15€
GRAND MARGARITA Tequila, Grand Marnier, citron vert, sirop d'agave	15€
MOJITOS	
*MOJITO Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda water	11€
*MOJITO FRUIT Fraise, framboise ou passion	12€
MOJITO RED BULL Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, red bull	14€
MOJITO ROYAL Champagne, rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade	15€
SPRITZ	
*APEROL SPRITZ	10€
*CAMPARI SPRITZ	11€
AMARETTO SPRITZ	12€
LIMONCELLO SPRITZ	12€
ST GERMAIN SPRITZ	13€
HUGO SPRITZ	13€

COCKTAILS SANS ALCOOL

*PINA BANANA Jus d'ananas, banane, crème de coco	8,50€
*VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade	8,50€
*LE BYRON Jus de cranberry et d'orange coulis de framboise	8,50€
*BASIL LEMONADE Jus d'ananas, citron vert, basilic, limonade	8,50€
*VIRGIN APEROL (SPRITZ) Crodino, soda, tranche d'orange	8,50€
*VIRGIN PORN STAR Purée de passion, jus d'ananas, sirop de vanille, limonade	8,50€



Finger Food

ONION RINGS, Oignons entiers frits	9€
BEIGNETS DE CALAMARS, Sauce tartare, "italian style calamari"	12€
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	13€
MOZZARELLA STICKS Beignets de mozzarella fondants, sauce BBQ	13€
PANIER DE FRITES, Mayonnaise, (Cheddar + 1,50 €), French fries	5,50€
NEMS VÉGÉTARIEN Végétarian spring rolls	13€
PANISSES ARTISANALES À LA TRUFFE NOIRE "MAISON DAQUI"	12€
Chickpea fries with black truffle	
ASSIETTE ASIATIQUE	20€
Nems poulet, nems végétariens, samoussa au boeuf, samoussa au chèvre, laitue et menthe	
Chicken spring rolls, vegetarian spring rolls, beef samosa, goat cheese samosa, lettuce and mint	
ASSIETTE AMÉRICAINE	20€
Beignets de calamars, Mozza sticks, onion rings, crispy chicken, frites	
Fried Calamary, mozzarella sticks, crispy chicken, french fries	

À partager ou pas... - Sharing plates or not !

PLANCHE BYRON (new composition)	55€
Tartare de boeuf, tartare de saumon, brie à la truffe, tomates & mozzarella Di Bufala, nems poulet, panisses à la truffe, guacamole, beignets de calamars et jambon cru	
Beef tartare, salmon tartare, truffle brie, tomatoes and mozzarella Di Bufala, chicken spring roll, truffle panisse, guacamole, squid fritters and raw ham	
CAMEMBERT RÔTI	16,50€
Camembert entier rôti au vin blanc et romarin	
Roasted camembert cheese with white wine and rosemary	
♥ ASSIETTE DE JAMBON BELOTTA	19,50€
IBÉRIQUE PAN CON TOMATO	
Ibérico Bellota Ham and Tomato Bread	
PLANCHE CHARCUTERIE	20€
Assortiment de charcuterie finement sélectionné	
French charcuterie selection	
PLANCHE DE FROMAGE	18€
Assortiment de fromages Français	
French cheese selection	
PLANCHE «MADE IN FRANCE»	28€
Assortiment de charcuterie et fromages Français	
French cheese and charcuterie selection	
♥ GUACAMOLE FAÇON CASA AZUL	14€
Avocats, piment d'espelette, huile d'olive, citron vert et coriandre	
Avocado, pepper, lime olive oil, coriander	

Nos Entrées - Starters

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ OU AUX GAMBAS	19,50€ / 23€
Salade, œuf, croûtons, parmesan et sauce césar	
Chikken or shrimps, salad, egg, croutons, parmesan and caesar sauce	
SALADE DE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE CHAUD	18€
Lardons, oeuf, tomate et oignons confits	
Warm goat cheese, bacon bits, egg, tomato, caramelized onions	
LA DAURADE EN CEVICHE	24€
Marinade passion épicée, lait de coco, citron yuzu, oignons rouges, gingembre et coriandre	
Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, coconut milk, yuzu lemon, red onions, ginger and coriander	
TARTARE DE SAUMON & GUACAMOLE	23€
Salmon tartar with guacamole	



Nos plats - Main courses

TARTARE DE BOEUF, FRITES, SALADE Beef tartare (raw meat), French fries and salad	22 €
BAVETTE D’ALOYAU “BLACK ANGUS” SAUCE À L’ÉCHALOTE, FRITES Flank steak served With French fries and shallot sauce	25 €
BBQ RIB’S, SAUCE MIEL, FRITES ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE (300grs) Jus de viande et pommes de terre grenaille Ribeye steak with grave and roasted new potatoes	(350grs) 19,50 € / (700grs) 33 € 32 €
FISH & CHIPS Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison, frites Breaded cod fillet with French fries, homemade tartaresauce	21 €
PAVÉ DE SAUMON RÔTI & LÉGUMES DE SAISON Roasted salmon steak & vegetables	23 €
TAGLIATELLE CARBONARA Lardons fumés, crème fraîche, jaune d’œuf, parmesan râpé Smoked bacon, fresh cream, egg yolk, grated parmesan	18,50 €
BROCHETTES DE POULET, BASSE TEMPÉRATURE, RIZ BASMATI Marinade citron yuzu, curry vert & coriandre Chicken skewers cooked at low temperature, basmati rice, marinade of yuzu lemon, green curry and coriander	26 €
RISOTTO AUX GAMBAS ET BISQUE DE HOMARD Risotto with King prawns and lobster bisque	26 €
PENNE AU SAUMON Penne with Fresh Salmon and Cream Sauce	19,50 €

SUPPLÉMENTS GARNITURES :
RIZ BASMATI + 4€
SALADE VERTE + 3€
LÉGUMES DU MARCHÉ +5€
POMMES DE TERRE GRENAILLES + 5€

Nos Burgers

♥ LE GIULIA Veau, gorgonzola, confit d’oignons, coriandre, sauce burger maison Veal, gorgonzola, candied onions, cilantro, mayonnaise, homemade burger sauce	19,50 €
CHEESE Boeuf 180g, confit oignons, cornichons, cheddar, tomate, sauce burger maison Beef, cheddar cheese, candied onions, pickles, tomatoes, homemade burger sauce	19 €
AVOCADO Boeuf 180g, guacamole, cheddar, oignons confits, tomate, sauce burger maison Beef, guacamole, tomatoes, cheddar, candied onions, homemade burger sauce	22,50 €
BACON Boeuf 180g, bacon, cheddar, tomates, salade, confit d’oignons, cornichons, sauce burger maison Beef, bacon, cheddar cheese, candied onions, tomatoes, salad, pickles, homemade burger sauce	22 €
CHICKEN Poulet croustillant, cheddar, oignons confits, tomates, sauce burger maison Creaspy chicken, tomatoes, cheddar cheese, candied onions, homemade burger sauce	20 €
LE BYRON Bœuf 180grs, emmental, oignons confits, piments vert doux, sauce burger maison 180g Beef, Emmental, candied onions, Sweet Green Peppers, homemade burger sauce	23 €
♥ THE CLASSIC SMASH BURGER Boeuf (x2), cornichons, oignons confits, sauce burger maison Beef (x2), pickles, candied onions, homemade burger sauce	18 €



Nos Pizzas

MARGUERITA Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic	13€	4 FORMAGGI Mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan Grana Padano	17,50€
VEGETARIANA Mozzarella fior di latte, aubergine, artichaut, poivron, olives basilic, sauce tomate	16,50€	CAPRICCIOSA Mozzarella fior di latte, artichaut, jambon blanc, champignons, sauce tomate, olives	17€
NAPOLITAINE Sauce tomate, anchois, câpres, ail & olives	16€	BIANCA DI MIELE Crème fraîche, poulet croustillant, chèvre, miel	17,50€
DIAVOLA Mozzarella fior di latte, sauce tomate, spianata (saucisson napolitain légèrement piquant)	17€	SALMONE Crème fraîche, mozza, saumon, aneth, citron	18€
BURRATA Burrata, sauce tomate, basilic	16,50€	BYRON Burrata, tomates cerise, jambon cru, parmesan Grana Padano, roquette	19,50€
REGINA Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon blanc, champignons	17€	GIULIA AL TARTUFO Mozzarella fior di latte, crème de truffe, roquette, parmesan Grana Padano	23€

Nos Desserts

DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS		GLACES	
MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule vanille de Madagascar	9€	1 BOULE	3,50€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON Caramelized custard cream with Bourbon vanilla	9€	2 BOULES	6,50€
TIRAMISÙ MAISON	9€	3 BOULES	9€
CHURROS AU NUTELLA Supplément glace à la vanille +3 € Churros filled with Nutella, extra vanilla ice cream +3 €	10€	PARFUMS AU CHOIX Vanille Bourbon, fraise sorbet, chocolat noir, citron, caramel beurre salé, café moka	
GAUFRE AU SUCRE Waffle with sugar	6€	COUPES	
GAUFRE AU NUTELLA Waffle with Nutella	9€	CAFÉ ou CHOCOLAT LIEGEOIS	11€
CAFÉ GOURMAND, Assortiment de douceurs	12€	COLONEL Glace citron, vodka Ramanov, biscuit	12€
		DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, biscuit	12€

♥ FRUITS GIVRÉS DE LA MAISON « SORBETTI » A PARTAGER OU PAS...

Les fruits givrés de la maison Sorbetis sont une délicieuse expérience gourmande, offrant des fruits frais et naturels, délicatement glacés pour un résultat à la fois rafraîchissant et savoureux.

BANANE ou CITRON VERT & MENTHE	13,50€	DEMI MANGUE ou NOIX DE COCO	20€
FRUIT DE LA PASSION	14,50€	MANGUE ou NOIX DE COCO	40€

Nos Boissons Chaudes

CAFÉ ou DÉCA	2€	CAFÉ VIENNOIS	6,50€
NOISETTE	2,50€	CHOCOLAT VIENNOIS	6,50€
CAFÉ CRÈME	3,80€	CAPPUCCINO	5€
CAFÉ AMÉRICAIN	3,50€	SÉLECTION DE THÉS	5€
DOUBLE EXPRESSO	4€	IRISH-COFFEE	11€
CHOCOLAT CHAUD	5€		

Boissons chaudes majorées de 50% à partir de 22 h

Les Vins & Champagnes

ROUGE

	Le verre	50cl	75cl	150cl
TASQUIER Côtes de Provence AOP		24€		
♥ DOMAINE DE LA MATANE Pic saint loup AOP	7€		29€	58€
DOMAINE BEROUJON Brouilly AOP			35€	
CUVÉE PERRIN LES CRUS Côtes-du-Rhône AOP	8€		32€	
MÂCON ROUGE Bourgogne, Réserve personnelle			55€	
DIVINES RESTANQUES IGP Var	5€		25€	
CHÂTEAU ST MARGUERITE, Cru Classé, Cuvée Fantastique			59€	
CORTON GRAND CRU (2013) Bourgogne			179€	
CLOS VOUGEOT GRAND CRU (2013) Bourgogne			390€	

ROSÉ

	Le verre	50cl	75cl	150cl
TASQUIER Côtes de Provence AOP	7,50€	24€	30€	
DIVINES RESTANQUES IGP Var	5€		25€	
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE Cru classé Côtes de Provence AOP			45€	90€
♥ CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	10€		49€	98€
Cru Classé AOP Cuvée Symphonie Bio & Végan				
CHÂTEAU MINUTY “ROSE ET OR” Cru classé Côtes de Provence AOP			79€	

BLANC

	Le verre	50cl	75cl	150cl
♥ DOMAINE DE LA MATANE Pic saint loup AOP Chardonnay	7€		29€	58€
TASQUIER Côtes de Provence AOP	7,50€	24€	30€	
CHARDONNAY BOURGOGNE Maison Régnard			42€	
DIVINES RESTANQUES IGP Var	5€		25€	
DOMAINE RAPITEAU CHABLIS AOP Chardonnay	9,50€		46,50€	
POUILLY FUMÉ “LA DOUCETTE” Appellation Pouilly-Fumé contrôlée			59€	

NOS CHAMPAGNES

	La coupe	La piscine	75cl	150cl
CHARLES MIGNON BRUT PREMIER CRU	12€	15€	69€	
POMMERY “BRUT ROYAL”	13€	16€	90€	170€
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE			115€	
ROEDERER COLLECTION 244			120€	
LAURENT PERRIER “CUVÉE ROSÉ”			180€	360€
RUINART “BLANC DE BLANCS”			180€	360€
DOM PERIGNON VINTAGE			450€	
CRISTAL ROEDERER VINTAGE			450€	900€
PIPER HEIDSIECK “RARE” MILLESIME 2008			600€	

PROSECCO

	La coupe	La piscine	75cl
PROSECCO VILLA MIAZZI	7€	10€	40€