



EST.  2005

# HYDE

BEACH CANNES

## ANTIPASTI

- Carpaccio de bar, émulsion de tomates, quinoa frit, sauce yuzu truffée 🍷 26.  
Sea bass carpaccio, tomato emulsion, fried quinoa, yuzu truffle sauce
- Pinsa romana à la crème de truffe, champignons bufala 🌿 36.  
Pinsa romana with truffle cream and bufala mushrooms
- Vitello tonnato, légumes croustillants, straciatella, tomates confites et câpres 🍷 25.  
Vitello tonnato, crispy vegetables, straciatella cheese, tomato confit and capers
- Friture de « baby » calamari, courgettes croustillantes, sauce tartare 24.  
Fried baby calamari, crispy zucchini, tartar sauce
- Salade de homard tiède, mangue, avocat, fruits de la passion, mayonnaise paprika 🍷 38.  
Warm lobster salad, mango, avocado, passion fruit, paprika mayonnaise
- Poke bowl burrata, saumon mariné à l'escabèche, concombre, tomates de saison et lupin 23.  
Poke bowl burrata, salmon marinated in escabeche, cucumber, seasonal tomatoes and lupin
- Croustillant tomates et parmesan, câpres, olives taggiasche 🍷 🌿 22.  
Tomatoes and parmesan thin crispy brick, capers, taggiasche olives
- Salade d'artichauts, noix et parmesan 🌿 23.  
Artichokes salad with walnuts and parmesan

## MOZZARELLA BAR

- Sélection de mozzarella - di bufala, di bufala fumée, burrata treccia torsada 🍷 🌿  
Selection of mozzarella cheese - di bufala, di bufala fumé e, burrata treccia torsade
- Pour 2 personnes / For 2 people 28.
  - Pour 4 personnes / For 4 people 55.
  - Pour 6 personnes / For 6 people 80.
- Sélection de charcuterie - jambon de parme 24 mois, jambon cuit flero 12 mois, bresaola 🍷  
Selection of cold cuts - parma ham 24 months, flero cooked ham 12 months, bresaola
- Pour 2 personnes / For 2 people 28.
  - Pour 4 personnes / For 4 people 55.
  - Pour 6 personnes / For 6 people 80.

## POISSONS/ FISH

Lobster rolls, avocat, mayonnaise épicée et ciboulette Lobster rolls, avocado, spicy mayonnaise and chives	38.
Merlu, crème de petit pois et artichauts croquants Hake, pea cream and crispy artichokes	30.
Poulpe rôti mariné au tabasco chipotle, patate douce poêlée et chips de topinambour 🍷 Roasted octopus marinated in chipotle tabasco, pan-fried sweet potato and Jerusalem artichoke chips	32.
Filet de bar en feuille de banane, tapenade, sauce verte 🍷 Fillet of sea bass in banana leaf, tapenade, green sauce	34.
Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge / 100gr 🍷 Whole wild fish grilled according to arrival, virgin sauce / 100gr	14.

## VIANDES / MEAT

Burger "Hyde", steak haché Fassona, aubergines marinées, sauce pesto et provola fumée Hyde" Burger", Fassona ground steak, marinated eggplant, pesto sauce and smoked provola	29.
Carré d'agneau et légumes grillés de saison 🍷 Rack of lamb and grilled seasonal vegetables	36.
Coquelet "a la diavola" fumé aux herbes 🍷 Smoked in herbs baby chicken "a la diavola"	34.
Entrecôte d'Argentine "350grs", pommes de terre rôties au four et jus de viande 🍷 Argentine entrecote "350grs", oven roasted potatoes and meat juice	42.
Côte de bœuf 1,2kg, garniture au choix 🍷 Prime rib of beef 1,2kg, choice of side dishes	125.
Tartare de bœuf "à l'italienne", parmesan râpé, persil et pétales de tomate 🍷 Beef tartar "Italian style", grated parmesan, parsley, tomato petals	27.




## PATES / PASTAS

Spaghetti "alle Vongole" Spaghetti "alle Vongole"	34.
Paccheri "alla norma", aubergines et ricotta 🌱 Paccheri "alla norma", eggplant and ricotta	27.
Rigatoni à la truffe d'été 🌱 Rigatoni with summer truffle	37.
Risotto à la crème de langoustine Risotto with cream of langoustine	29.
Pappardelle ragù de veau, crème au parmesan Pappardelle veal ragù, parmesan cream	28.

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites 	8.
French Fries	
Salade mixte et tomates cerises 	8.
Mixed salad and cherry tomatoes	
Pommes de terre rôties au four 	8.
Oven roasted potatoes	
Artichauts « alla Romana » 	10.
Artichokes "alla Romana"	
Riz basmati aromatisé au piment et laurier 	8.
Basmati rice flavored with chili and bay leaf	
Cime di rapa sauté à l'ail, huile et piment 	10.
Cime di rapa sauteed with garlic, oil and chili pepper	
Tomates cerises  	8.
Cherry tomatoes	

## DESSERTS

Tiramisu moka 	12.
Mocha tiramisu	
Pâtisseries 	13.
Pastries	
Composition de fruits 	22.
Fruits composition	
Boule de glace - 1, 2 ou 3 boules	4./8./12.
Ice cream scoop - 1, 2 or 3 scoops	

### ENFANTS / KIDS 15.

-12 ans

#### AU CHOIX / CHOOSE FROM

Pâte au beurre **ou** sauce tomate **ou** milanaise de poulet **ou** poisson pané **ou** hamburger

Pasta with butter or tomato sauce or chicken milanese or breaded fish or hamburger

#### GARNITURE / SIDE

Frites **ou** pâte **ou** riz

Fries or pasta or rice

Viande bovine d'origine italienne, viande porcine d'origine UE, volaille d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en Euros, taxe et service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque.

Beef: Italian origin, pork: EU origin, poultry: French origin. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Allergens: check the information available at the reception desk. Net prices in Euros. Taxes and Service included. We do not accepted cheques.



GLUTEN FREE

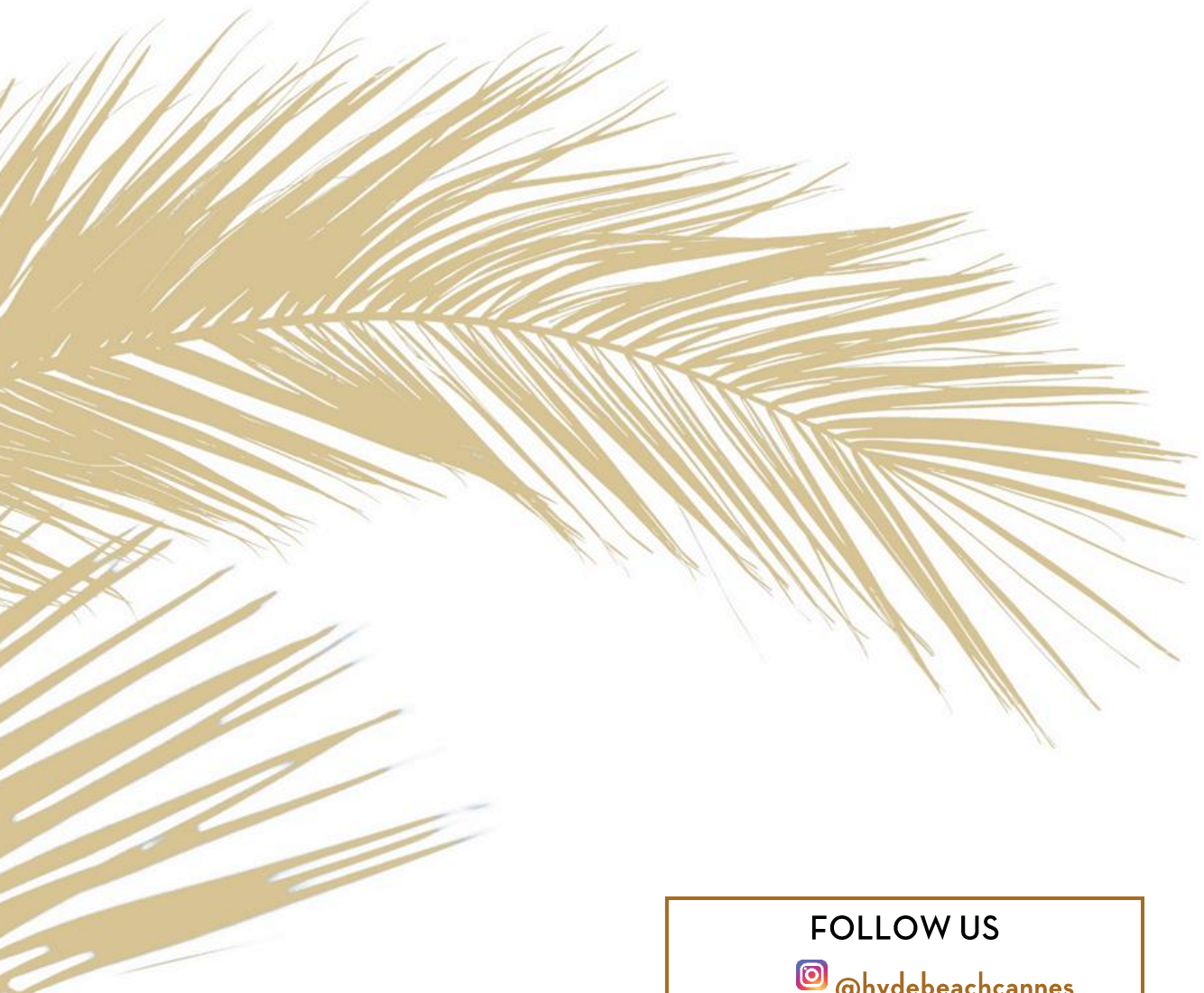


VEGETARIEN



VEGAN





**FOLLOW US**

 [@hydebeachcannes](https://www.instagram.com/hydebeachcannes)

**SHARE YOUR MOMENT**

**#NOPLACELIKEHYDE**

