

EST.  2005

HYDE

BEACH CANNES



ANTIPASTI

Pinsa Romana - crème de truffe, mozzarella et copeaux de truffes 🌿🌿	36.
Pinsa Romana - truffle cream, mozzarella, and truffle shavings	
Pinsa mortazza - mortadelle, mozzarella, stracciatella, pesto, pistaches	28.
Pinsa Mortazza - Mortadella, mozzarella, stracciatella, pesto, pistachios	
Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de vieux parmesan, huile d'olive basilic	26.
Beef carpaccio, arugula, aged parmesan shavings, olive oil basil	
Ceviche de bar et leche de tigre à la framboise, oignons rouges, kumquat et avocat 🌿	28.
Bar ceviche with raspberry leche de tigre, red onions, kumquat, and avocado	
Salade fraîcheur façon toscane 🌿🌿	24.
Fresh Tuscan-style salad	
Poke bowl au saumon mariné, riz, concombre, tomates et mangue 🌿	25.
Poke bowl with marinated salmon, rice, cucumber, tomatoes and mango	
Burrata et tomates trois couleurs, huile basilic 🌿🌿	22.
Burrata and three-coloured tomatoes, basil oil	
Salade Caesar au poulet	26.
Chicken Caesar salad	
Gravlax de saumon et gelée citron vert 🌿🌿	23.
Gravlax salmon with lime jelly	
Salade de homard aux asperges, épinards, tomates et avocats, vinaigrette au miel 🌿🌿	38.
Lobster salad with asparagus, spinach, tomatoes, avocados, honey vinaigrette	
Friture de calamars, trempette aux poivrons 🌿	27.
Fried calamari with pepper dip	

SÉLECTION DE MOZZARELLA ET CHARCUTERIES ITALIENNES

SERVI AVEC DES TOMATES ET GRESSINS / SERVED WITH TOMATOES AND BREADSTICK

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

POISSONS/ FISHES

- Saumon grillé « Label Rouge », peperoni trois couleurs marinés et tomates cerises 🍃🌱🌱 34.
Grilled "Label Rouge" salmon, marinated three-colour peperoni and cherry tomatoes
- Lobster roll, bisque de homard, salade iceberg et mayonnaise citronnée 🍃 42.
Lobster roll, lobster bisque, iceberg lettuce and lemon mayonnaise
- Filet de loup snacké et escabèche di carciofi 🍃🌱 36.
Snacked fillet of bass with artichoke escabeche
- Poulpe grillé, crème de petit pois mentholée et tuiles à l'encre de seiche 🍃 32.
Grilled octopus, minted pea cream and squid ink tuiles
- Poisson sauvage entier grillé selon arrivage, sauce vierge / 100grs 🌱 14.
Whole wild fish grilled according to arrival, virgin sauce / 100grs

VIANDES / MEATS

- Hyde Burger
Steak haché, mozzarella, sauce tomate, pickles oignons et basilic 29.
Steak, mozzarella, tomato sauce, pickles onions and basil
- Burger Poulet - Chicken Burger
Mozzarella, avocat, sauce Philadelphia, citron vert, ciboulette et oignons 28.
Mozzarella, avocado, Philadelphia sauce, lime, chives and crispy onions
- Entrecôte « Argentine » - 350grs, pommes de terre grenailles, sauce infusée au Lapsang Souchong 42.
« Argentine » Ribeye - 350grs, new potatoes, Lapsang Souchong-infused sauce
- Suprême de poulet, sauce tomate-basilic et légumes de saison 32.
Chicken supreme, tomato-basil sauce and seasonal vegetables
- Piccata de veau et légumes de saison 39.
Veal piccata with seasonal vegetables
- Tomahawk « Black Angus » 1,2kg, accompagnement au choix 125.
« Black Angus » Tomahawk steak 1.2kg, choice of side dish








PATES / PASTAS

Gnocchi alle vongole, senteur méditerranéenne Gnocchi alle vongole with Mediterranean flavour	32.
Raviolis, effiloché de bœuf et jus tomate Ravioli with shredded beef and tomato juice	28.
Spaghettis carbonara à la truffe Truffle carbonara spaghetti	36.
Orzo sauce tomate, stracciatella et huile d'olive basilic Orzo with tomato sauce, stracciatella, and basil olive oil	26.
Risotto frutti di mare, calamars, gambas et moules Seafood risotto with squid, prawns, and mussels.	29.

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites French Fries	8.
Salade mixte Mixed salad	8.
Pommes de terre grenailles New potatoes	8.
Asperges grillées, parmigiano Grilled asparagus with parmigiano	10.
Peperoni marinés et tomates cerises Marinated peppers and cherry tomatoes	8.
Légumes de saison Seasonal vegetables	9.

DESSERTS

Tiramisu moka  	12.
Mocha tiramisu	
Plateau de pâtisseries du jour 	13.
Selection of 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.

-12ans

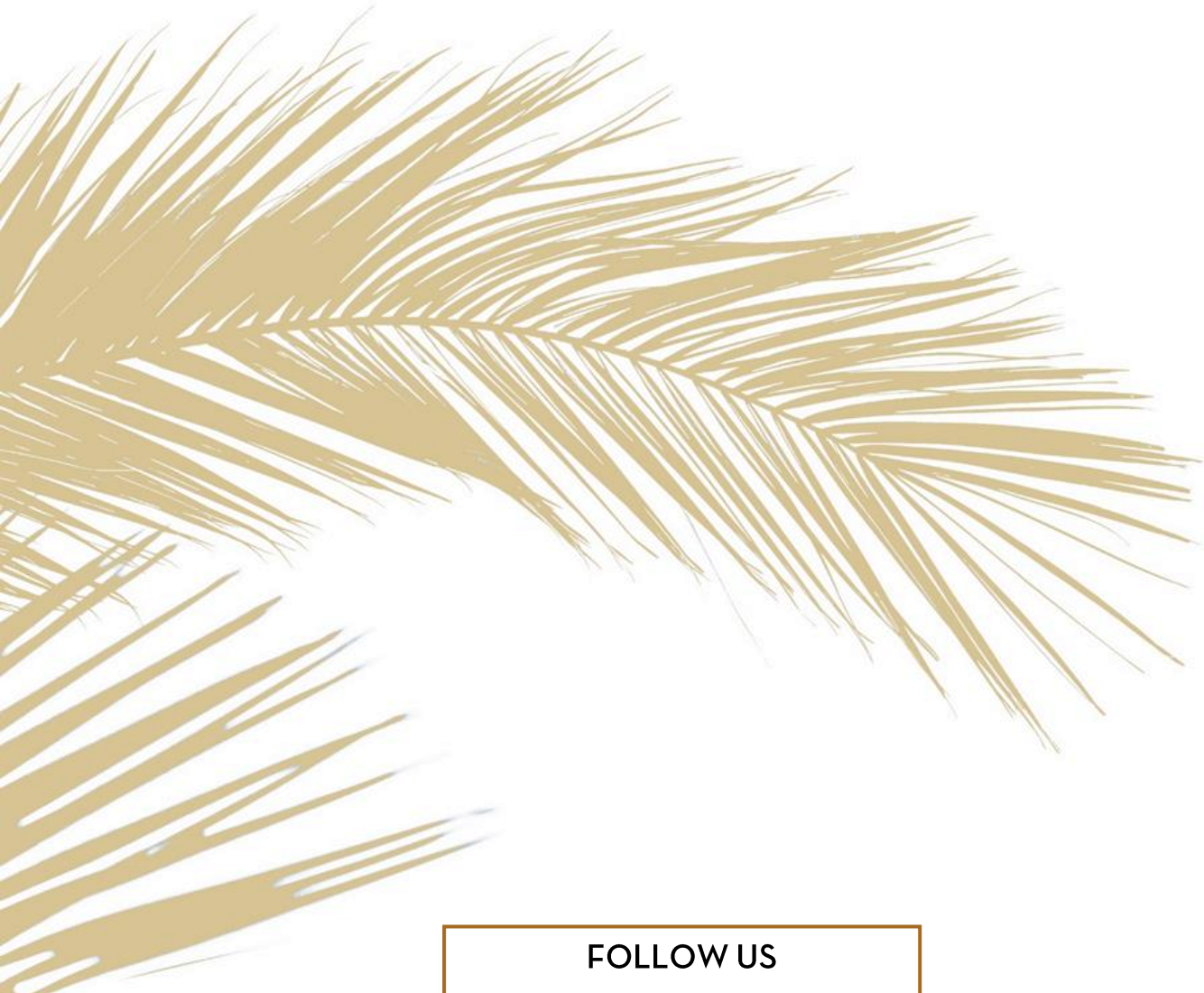
AU CHOIX / CHOOSE FROM

Pâte au beurre **ou** sauce tomate **ou** nuggets de poulet **ou** poisson pané
ou burger poulet **ou** burger

Pasta with butter or tomato sauce or chicken nuggets or breaded fish or chicken burger or
burger.

Viande bovine d'origine argentine et française, 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: Argentina and France 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 accept cheques.



FOLLOW US

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

SHARE YOUR MOMENT

#NOPLACELIKEHYDE

