

EST.  2005

HYDE

BEACH CANNES



ANTIPASTI

- Caesar poulet, romaine, pain carasau, parmesan, courge rôtie 26.
Chicken Caesar, romaine lettuce, pane carasau, parmesan, roasted squash
- Burrata di Zucca, roquette, pignons de pin grillés et vieux balsamique 🍷🌿 22.
Burrata, squash, rocket, toasted pine nuts and aged balsamic
- Salade automnale, roquette, figues fraîches et miel, noisettes grillées, ricotta en feuille de brick 🍷🌿 27.
Autumn salad, rocket, fresh figs with honey, toasted hazelnuts, ricotta filo parcels
- Velouté di Funghi, châtaignes, croûtons à l'ail et chips de pancetta 21.
Funghi velouté, chestnuts, garlic croutons and pancetta crisps
- Vitello Tonnato, choux noir frais, vinaigrette citron 🍷 28.
Vitello Tonnato, black cabbage, lemon vinaigrette
- Cannelloni di Bresaola, roquette et copeaux de parmesan 🍷 24.
Cannelloni di Bresaola, rocket and parmesan shavings
- Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, jus d'orange vanillé 🍷 32.
Scallop carpaccio, orange jus with vanilla

PINSA

- Pinsa Forestière, champignons, gorgonzola, noix grillées, miel 🌿 30.
Pinsa Forestière, mushrooms, gorgonzola, toasted walnuts, honey
- Pinsa Italiana, jambon cru, roquette, sauce tomate et mozzarella di bufala 28.
Pinsa Italiana, raw ham, rocket, tomato sauce, mozzarella di bufala

POISSONS / FISH



| | |
|---|-----|
| Cabillaud, en croûte d'herbes fraîches, sauce Champagne Cod in a fresh herb crust, Champagne sauce | 36. |
| Gamberoni grillées, sauce châtaignes 🍷 Caramote prawns, grilled, chestnut sauce | 35. |
| Filet de dorade, sauce beurre blanc et noisettes grillées 🍷 Sea bream fillet, beurre blanc sauce, toasted hazelnuts | 32. |
| Fricassee di frutti di mare et soupe de poissons, noix de Saint-Jacques rôties, palourdes, gambas et soupe de poissons, rouille épicée et croûtons à l'ail Fricassee di frutti di mare and fish soup, roast scallops, clams, prawns and fish soup, spicy rouille sauce and garlic croutons | 41. |

VIANDES / MEAT

| | |
|--|------|
| Joue de bœuf mijotée au vin rouge, oignons caramélisés Beef cheek, stewed in red wine, caramelised onions | 32. |
| Entrecôte « Argentine » - 350grs, jus de viande à la pêche, figes fraîches caramélisées 🍷 "Argentine" steak - 350g, meat juices with peach, caramelised fresh figs | 46. |
| Milanaise de veau croustillante, sauce tartare Crispy veal Milanese, breaded veal ribs, tartar sauce | 45. |
| Suprême de poulet grillé, sauce forestière 🍷 Chicken supreme, grilled, mushroom sauce | 30. |
| Tomahawk « Black Angus » 1,2kg « Black Angus » Tomahawk steak 1.2kg | 125. |
| Burger « Hyde » Steak de bœuf, crème de courge, stracciatella, chips de bresaola, chou rouge, oignon crispy Beef steak, creamed pumpkin, stracciatella, bresaola crisps, red cabbage, crispy onions | 29. |

Une garniture au choix pour accompagner votre poisson ou votre viande
Choice of garnish to accompany your fish or meat






PATES / PASTA

| | |
|---|-----|
| Ravioles du Dauphiné truffées  | 34. |
| Truffled Ravioles du Dauphiné | |
| Spaghetti alle Vongole, piment, ail, persil frais | 34. |
| Spaghetti alle vongole, chilli, garlic, fresh parsely | |
| Gnocchi émulsion de Spianata, cacio e pepe, épinards sautés | 24. |
| Gnocchi with Spianata emulsion, cacio e pepe, sautéed spinach | |
| Conchigliette al Limone, panko torréfié au thym et stracciatella  | 23. |
| Conchigliette al limone, browned panko breadcrumbs with thyme and stracciatella | |

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

| | |
|--|-----|
| Frites   | 7. |
| French fries | |
| Purée de pommes de terre   | 8. |
| Mashed potatoes | |
| Pommes de terre grenailles   | 8. |
| New potatoes | |
| Cime di rapa   | 8. |
| Cime di rapa | |
| Polenta légère   | 8. |
| Fluffy polenta | |
| Légumes de saison   | 9. |
| Seasonal vegetables | |
| Champignons poêlés   | 9. |
| Fried mushrooms | |
| Salade verte   | 7. |
| Green salad | |
| Purée de pommes de terre à la truffe   | 15. |
| Truffle mashed potatoes | |

DESSERTS

- Tiramisu, biscuits café, mascarpone et cacao  13.
Tiramisu, coffee biscuits, mascarpone and cocoa
- Panna cotta citron, crème légère et zestes de citron  12.
Lemon panna cotta, light cream and lemon zest
- Fondant au chocolat, glace vanille  12.
Chocolate fondant, vanilla ice cream
- Crumble aux pommes et à la cannelle, pommes tendres, streusel croustillant  14.
Apple crumble with cinnamon, soft apples, crispy streusel
- Tarte du jour 12.
Tart of the day
- 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** nuggets de poulet **ou** poisson pané
ou burger

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



GLUTEN FREE



VEGETARIEN



VEGAN



FOLLOW US

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

SHARE YOUR MOMENT

#NOPLACELIKEHYDE

