

HYDE


BEACH CANNES


ANTIPASTI

Antipasti à partager
Antipasti to share

1 sélection	10.
3 sélections	29.
5 sélections	48.

Poivrons confits à l'huile d'olive, anchois
Confit capsicum in olive oil, anchovies


Caviar d'aubergines fumées, herbes fraîches et citron 
Smoked eggplant caviar with fresh herbs and lemon

Stracciatella, pistaches torréfiées, poivrons croustillants 
Stracciatella, roasted pistachios, crispy peppers

Crème de pois chiche à la menthe, huile d'olive vierge
Chickpea cream with mint and virgin olive oil

Caponata sicilienne, pignons de pin, olives taggiasche 
Sicilian caponata, pine nuts, taggiasche olives

FRESCHEZZA

Burrata des Pouilles, tomates de pays et figues, condiment pistaches 
Burrata Pugliese, local tomatoes and figs, pistachio condiment 25.



Salade Riviera, ventrèche de thon confite, œuf bio, anchois à l'huile
(mesclun, poivron confit, oignons rouges, concombres, haricots verts, tomates de pays) 28.
Riviera salad, preserved tuna belly,, egg bio, anchovies in oil
(mesclun, confit peppers, red onions, cucumber, green beans, tomatoes)

Crudo de daurade de la baie de Cannes, concombres, pickles de chou-fleur, bottarga de thon 28.
Crudo of sea bream from the Bay of Cannes, cucumber, cauliflower pickles, tuna bottarga

Insalata di César, aiguillettes de volailles fermières, œuf bio mollet, copeaux de parmesan 27.
Caesar salad, free-range chicken filets, organic soft-boiled egg, parmesan shavings

Panzanella de tomates, oignon rouge, basilic, vinaigrette balsamique 
Panzanella of tomatoes, red onion, basil, balsamic vinaigrette L 26. / XL 48.

PRIMI

- Trofie al pesto, haricots verts, pommes de terre, pignons de pin et basilic  24.
Trofie al pesto, green beans, potatoes, pine nuts and basil
- Gnocchi Vongole, suc de tomates et crustacés 31.
Gnocchi Vongole, tomato jus and shellfish
- Ravioles au Comté, crème de truffe, pecorino  33.
Ravioli with Comté cheese, truffle cream and pecorino
- Rigatoni all' caponata, tomates, ail et piment frais  26.
Rigatoni all' caponata, tomatoes, garlic and fresh chili pepper

SECONDI

- Daurade de la baie de Cannes "acqua pazza", marinière de palourdes 34.
Sea bream from the Bay of Cannes "acqua pazza", clams juice
- Poulpe alla Luciana, Élixir de raisin Zibibbo 36.
Octopus alla Luciana, Zibibbo grape Élixir
- Brochette de volaille marinée au citron confit et moutarde di Cremone 34.
Chicken skewer marinated in lemon confit and Cremone mustard
- Burger Hyde, bœuf « Héritage », condiments chinoto, stracciatella 29.
Hyde Burger, "Heritage" beef, chinoto condiments, stracciatella
- T-Bone de veau rôti, câpres de Pantelleria, salsa verde 38.
Roasted veal T-Bone, Pantelleria capers, salsa verde
- Tartare de bœuf aux aromates, vieux vinaigre balsamique, Grana Padano et œuf de caille 32.
Beef tartar with herbs, aged balsamic vinegar, Grana Padano and quail's egg

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



CONTORNI

Salade de haricots verts, vinaigre d'échalotes 	8.
Green bean salad with shallot vinegar	
Salade mixte de saison 	7.
Mixed seasonal salad	
Pommes frites 	8.
French fries	
Purée de pommes de terre 	8.
Mashed potatoes	
Tagliolini pomodoro 	8.
Tagliolini pomodoro	
Ratatouille 	8.
Ratatouille	

DOLCE

Le fameux tiramisu (à partager)	24.
Our trademark tiramisu (to share)	
Mousse de chocolat tiédie, éclaté de cassis, tuile grué	14.
Warm chocolate mousse, blackcurrant, cocoa nib tuile	
Figues rôties à la pistache, granola, glace fior de latte	12.
Roasted figs filled with pistachio cream, granola, fior de latte ice cream	
Café gourmand	15.
Assortment of mignardises served with coffee	
Assiette de fruits de saison	22.
Seasonal fruit plate	

GELATO

Glaces et Sorbets de notre Artisan « Maitre Glacier » PAPILLA
Ice cream and sorbets by our artisan "Maitre Glacier" PAPILLA

5./9./14.

Coupe Affogato

Glace fior de latte, espresso, noisettes torréfiées, chantilly

Affogato Cup

Fior de latte ice cream, espresso, roasted hazelnuts, whipped cream

16.

Coupe "Cookie"

Glace caramel au beurre salé, éclats de cookies chocolat, chantilly

Cookie cup

Salted butter caramel ice cream, chocolate cookie chips, whipped cream

16.

ENFANTS / KIDS

15.

-12ans

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

Viande bovine d'origine 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: 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 your 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.

