

EST.  2005

HYDE

BEACH CANNES

## ANTIPASTI

- Carpaccio de bar, émulsion de tomates, quinoa frit, sauce yuzu truffée 🍄 24.  
Sea bass carpaccio, tomato emulsion, fried quinoa, yuzu truffle sauce
- Vitello tonnato, légumes croustillants, stracciatella, tomates confites et câpres 🍄 22.  
Vitello tonnato, crispy vegetables, stracciatella cheese, tomato confit and capers
- Tartare de bœuf “à l’italienne”, parmesan râpé, persil, tomates marinées, câpres 🍄 24.  
Beef tartar “Italian style”, grated parmesan, parsley, marinated tomato, capers
- Mini Arancini “cacio e pepe”, crème de pecorino et poivre noir 20.  
Mini Arancini “cacio e pepe”, pecorino cream and black pepper

## SAVEURS DU MONDE



- Gambas en tempura, mayonnaise épicée 20.  
King prawns tempura, spicy mayonnaise
- Thon croustillant, graines de sésame torréfiées, mayonnaise citronnée 14.  
Crispy tuna, roasted sesame seeds, lime mayonnaise
- Tacos de homard croquant, crème d’avocat, caviar 21.  
Crunchy lobster tacos, avocado cream, caviar
- Guacamole fumé et tortillas de blé, tomates cerises confites 🍷 13.  
Smoked guacamole and wheat tortillas with cherry tomatoes

## À PARTAGER / TO SHARE


60.

- Sashimi de Sériole, sauce yuzu ponzu, ciboulette, copeaux de truffes noires d’été 🍄  
Yellowtail sashimi, yuzu ponzu sauce, chives, black summer truffle shavings
- Gambas de Sanremo rouge crue  
Raw Sanremo king prawns
- Carpaccio de bar, émulsion de tomates, quinoa frit, sauce yuzu truffée 🍄  
Sea bass carpaccio, tomato emulsion, fried quinoa, yuzu truffle sauce
- Thon croustillant, graines de sésame torréfiées, mayonnaise citronnée  
Crispy tuna, roasted sesame seeds, lime mayonnaise
- Tacos de gambas croquantes, mayonnaise citronnée, caviar  
Crunchy prawn tacos, lime mayonnaise, caviar



## SALADES / SALADS

- Salade de homard tiède, mangue, avocat, tomates cerises  38.  
Warm lobster salad, mango, avocado, cherry tomatoes
- Salade de choux kale, pain Carasau, parmesan, sauce ail  22.  
Kale salad, Carasau bread, parmesan, garlic sauce




## POISSONS/ FISH

- Merlu de ligne “alla vignarola”, crème de petit pois et artichauts croquants 29.  
Line-caught hake “alla vignarola”, pea cream and crispy artichokes
- Poulpe rôti mariné au tabasco chipotle, citron confit, coriandre et courgette “alla scapece”  32.  
Roasted octopus marinated in chipotle tabasco, preserved lemon, coriander and zucchini “alla scapece”
- Lotte en croûte de cèpes et polenta crémeuse 36.  
Monkfish in a porcini crust and creamy polenta
- Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge / 100gr 14.  
Grilled whole fish of the day, virgin sauce / 100gr













## VIANDES/ MEAT

- Burger “Hyde”, steak haché Fassona, stracciatella, basilic et sauce pesto 28.  
Hyde Burger, Fassona steak, stracciatella cheese, basil and pesto sauce
- Joue de bœuf, riz sauté au safran et choux kale frit  29.  
Beef cheek, saffron rice and fried kale
- Coquelet “a la diavola”, poêlée de champignons  32.  
Baby chicken “a la diavola” sautéed mushrooms
- Filet de bœuf en croûte de camomille, carottes au miel et cardamome 39.  
Chamomile crusted Beef tenderloin, carrots with honey and cardamom
- Côte de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises 49.  
Veal chop Milanese style, arugula, cherry tomatoes
- Fiorentina de bœuf grillé 1.2kg, pommes de terre rôties (pour deux) 125.  
Grilled beef Fiorentina 1.2kg, roast potatoes (for two)


## PETITE ITALIE/ LITTLE ITALY

- Tonnarelli “alla Luciana”, olives taggiasches, câpres, ail 32.  
Tonnarelli “alla Luciana”, taggiasca olives, capers, garlic
- Risotto au parmesan 48 mois, truffes noires, réduction au balsamique   36.  
Risotto with 48-month parmesan cheese, black truffles, balsamic
- Paccheri “alla norma”, aubergines, ricotta salée  28.  
Paccheri “alla norma”, eggplant, salted ricotta
- Pappardelle ragù de veau, crème au parmesan 30.  
Pappardelle veal ragù, parmesan cream

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frite 	8.	Haricots verts  	9.
Fries		Green beans	
Frites parmesan truffé 	16.	Pommes de terre rôties  	8.
Truffled parmesan fries		Roast potatoes	
Carottes au miel et cardamome  	8.	Riz blanc  	6.
Carrots with honey and cardamom		White rice	
Poêlée de champignons de saison  	10.		
Sautéed seasonal mushrooms			

## DESSERTS

Tiramisu moka 	12.
Mocha tiramisu	
Pâtisseries du jour, créations de Steve Moracchini	12.
Pastries of the day, created by Steve Moracchini	
Boule de glace 1 boule / 2 boules / 3 boules	4. / 8. / 12.
Ice cream scoop 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops	

## ENFANTS / KID'S

-12 ans

15.

Au choix : pâte au beurre ou sauce tomate ou milanaise de poulet ou poisson pané ou hamburger  
Choose from: pasta with butter or with tomato sauce, chicken milanese or breaded fish or hamburger  
Garniture : frites, pâtes ou riz Side : fries, pasta, 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