







HYDE

BEACH CANNES

ANTIPASTI

- Burrata crémeuse des Pouilles, betterave crapaudine, pistaches  23.
Creamy burrata from Puglia, crapaudine beetroot, pistachios
- Tartare de daurade, pamplemousse et artichauts 24.
Sea bream tartare, grapefruit and artichokes
- Vitello tonnato, câpres, citron et salade de roquette 25.
Vitello tonnato, capers, lemon, rocket salad
- Poulpe mariné au citron, pommes de terre rattes et huile d'olive 24.
Octopus marinated in lemon, ratte potatoes and olive oil
- Insalata di Cesare, aiguillettes de volaille fermière et guanciaie grillé 25.
Caesar salad, free-range chicken breast and grilled guanciaie
- Panzanella aux légumes racines et d'ailleurs  21.
Root and seasonal vegetable salad, crispy olive oil crouton
- Arancini à la truffe, crème pecorino e pepe  25.
Truffle arancini, pecorino e pepe cream

PRIMI

- Rigatonis aux champignons, persil et mascarpone  29.
Mushroom rigatoni, parsley and mascarpone
- Linguine alle vongole 30.
Linguine alle vongole
- Ravioles au comté, crème de truffe, pecorino  32.
Comté ravioli, truffle cream, pecorino
- Linguine au citron croustillant et râpé de broccolini  24.
Linguine with lemon and grated broccolini

SECONDI



Noix d'entrecôte, sauce aux anchois, ail confit et olives taggiasche Rib eye steak, anchovy sauce, confit garlic and taggiasche olives	48.
Involtinis de volaille à la sauge, jus tranché Chicken involtini with sage, splitted jus	34.
Osso bucco à la milanaise Osso bucco Milanese	36.
Burger « Hyde » "Hyde" burger	28.
Poulpe grillé, gremolata Grilled octopus, gremolata	36.
Papillote de daurade, fenouil, cumin, safran Sea bream en papillote, fennel, cumin, saf ron	32.
Sébaste grillée, sauce vierge au jus de coquillages Grilled redfish, sauce vierge with shellfish juices	35.

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

CONTORNI

Pommes frites 🍃 French fries	7.
Purée de pommes de terre 🍃 Mashed potato	7.
Poêlée de légumes de saison 🍃 🌿 Sautéed seasonal vegetables	7.
Salade de saison 🍃 🌿 Seasonal salad	7.
Riz au safran 🍃 Saffron rice	7.

DOLCE

Le fameux tiramisù 	12.
Our celebrated tiramisu	
Crèmeux au citron, meringues croquantes, crumble aux agrumes 	12.
Lemon cream, crisp meringue, citrus crumble	
Panna cotta à la vanille et compotée de fruit	12.
Vanilla panna cotta and fruit compote	
Biscuit coulant chocolat Guanaja, cœur praliné noisette	12.
Molten Guanaja chocolate cookie, hazelnut praline	
Café gourmand	15.
Glace et Sorbet	4./8./12.
Ice creams and sorbets	

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.



FOLLOW US

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

SHARE YOUR MOMENT

#NOPLACELIKEHYDE