

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

#### Planche de charcuteries Italiennes, pêches à l'aigre doux

Italian col cuts, sweet and sour peaches

#### Courgettes grillées, câpres au sel et basilic

Grilled zucchinis, capers with salt and basil

#### Caponata sicilienne, pignons de pin, olives taggiasche

Sicilian caponata, pine nuts, taggiasche olives

## FRESCHEZZA

- Burrata des Pouilles, tomates de pays et pêches, condiment pistaches - verveine  25.  
Burrata Pugliese, local tomatoes and peaches, pistachio-verbena condiment
- Salade Riviera, thon rouge snacké, œuf bio, anchois à l'huile 28.  
(Mesclun, poivron confit, oignons rouges, concombre, haricots verts, tomates de pays)  
Riviera salad, lightly seared red tuna, egg bio, anchovies in oil  
(Mesclun, confit peppers, red onions, cucumber, green beans, tomatoes)
- Crudo de daurade de la baie de Cannes, concombre, 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
- Tranche de pastèque marinée au Campari, limone e pépé, zuppa de fruits rouges  24.  
Sliced watermelon marinated in Campari, limone e pépé, fruit zuppa
- Tartare de bœuf aux aromates, vieux vinaigre balsamique, grana padano et œuf de caille 28.  
Beef tartar with herbs, aged balsamic vinegar, grana padano and quail's egg
- Panzanella de tomates, oignon rouge, basilic, vinaigrette balsamique  L 26. / XL 48. / XXL 66.  
Panzanella of tomatoes, red onion, basil, balsamic vinaigrette
- Figliata mozzarella di bufala (1kg) huile d'olive maturée, peperoncini  58.  
Figliata buffalo mozzarella (1kg), matured olive oil, chili peppers

## 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

Pavé de thon de méditerranée, confiture de tomates aux aromates Mediterranean tuna steak, tomato marmalade and herbs	38.
Daurade de la baie de Cannes “acqua pazza”, huile d’olive maturée Sea bream from the Bay of Cannes “acqua pazza”, matured olive oil	32.
Poulpe alla Luciana, Élixir de raisin Zibibbo Octopus alla Luciana, Zibibbo grape Élixir	34.
Gambas à l’ail noir et au piment Prawns with black garlic and chili pepper	36.
Milanaise de veau, câpres au sel, persil, citron Veal Milanaise, salted capers, parsley, lemon	38.
Entrecôte de bœuf Piémontaise, salsa verde Piedmontese rib steak, salsa verde	44.
Brochette de volaille marinée au citron confit et moutarde di Cremona Chicken skewer marinated in lemon confit and Cremona mustard	32.

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  Green bean salad with shallot vinegar	8.
Salade mixte de saison  Mixed seasonal salad	7.
Pommes frites  French fries	8.
Purée de pommes de terre  Mashed potatoes	8.
Tagliolini pomodoro  Tagliolini pomodoro	8.
Ratatouille  Ratatouille	8.

## PANINO

- Burger Hyde, bœuf « Héritage », condiments chinoto, stracciatella 29.  
Hyde Burger, "Heritage" beef, chinoto condiments, stracciatella
- Piadina, stracciatella, pistaches torréfiées, poivrons, roquette 22.  
Piadina, stracciatella, roasted pistachios, peppers, rocket
- Focaccia bagnat, tomates, thon à l'huile d'olive, anchois, olives, œuf bio mollet 26.  
Focaccia bagnat, tomatoes, tuna in olive oil, anchovies, olives, organic soft-boiled egg
- Tramezzino « comme un club », volaille fermière, œuf bio, tomates, laitue 24.  
Tramezzino "like a club sandwich", free-range poultry, organic egg, tomatoes, lettuce

## DOLCE

- Le fameux tiramisu (à partager)  24.  
Our trademark tiramisu (to share)
- Panacotta vanille, pêches rôties à la verveine 12.  
Vanilla pana cotta, baked peaches with verbena
- Mousse de chocolat, éclatée de cassis, tuile gruée 14.  
Chocolate mousse, blackcurrant, cocoa nib tuile
- "Vachelova" aux fruits rouges 16.  
"Vachelova" with red fruits
- Assiette de fruits de saison 22.  
Seasonal fruit plate
- Plateaux de fruits de saison 48.  
Seasonal fruit platter

## GELATO

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

5./9./14.

Coupe Hyde Beach  
Sorbet abricot-lavande, sorbet framboise, fruit rouge, meringue  
Hyde Beach Cup  
Apricot-lavender sorbet, raspberry sorbet, red fruits, meringue

16.

Coupe Affogato  
Glace fior de latte, espresso, noisettes torréfiées, chantilly  
Affogato Cup  
Fior de latte ice cream, espresso, roasted hazelnuts, whipped cream

16.

Coupe Melba pêches  
Glace vanille, pêche-verveine, coulis de framboise, chantilly  
Peach Melba cup  
Vanilla ice cream, peach-verbena, raspberry coulis, 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.

-12 ans

#### AU CHOIX / CHOOSE FROM

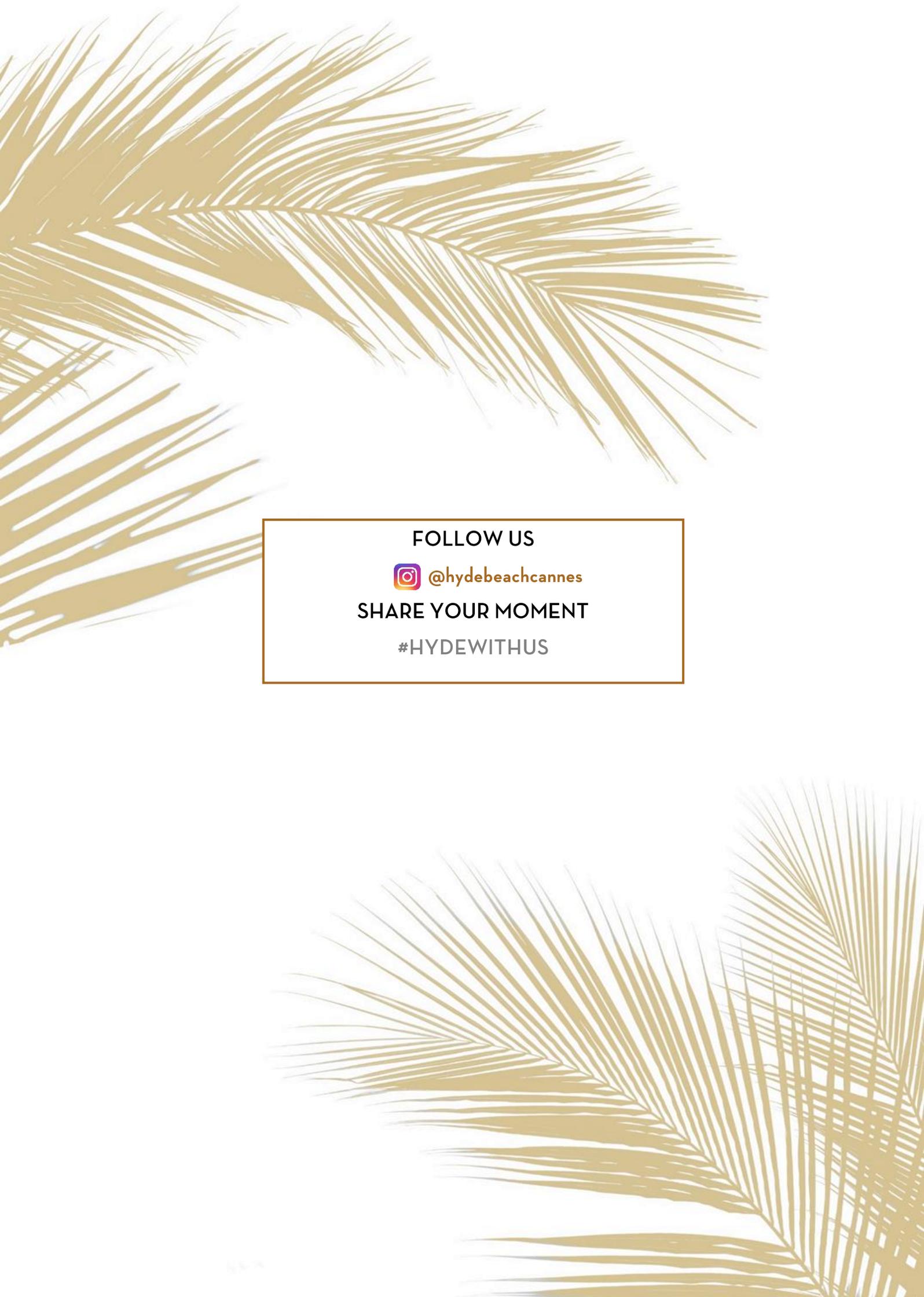
Pâte au beurre **ou** sauce tomate **ou** nuggets de poulet **ou** poisson pané  
**ou** burger

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

Viande bovine d'origine française et 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: France and Italy 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.





**FOLLOW US**

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

**SHARE YOUR MOMENT**

**#HYDEWITHUS**