

HYDE

BEACH CANNES

PAR

STÉPHANIE LE QUELLEC

À PARTAGER À L'APÉRITIF

BEIGNETS CROUSTILLANTS DE CREVETTES, SAUCE ÉPICÉE	22
HOUMOUS	18
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ	18
FALAFEL 6 PIÈCES	20
FRITURE D'ENCORNETS, AÏOLI	20
ACCRAS DODUS 6 PIÈCES, SAUCE ÉPICÉE	20
TACOS DE THON ROUGE, AVOCAT (3 PIÈCES)	24
QUELQUES CHARCUTERIES ARTISANALES ITALIENNES	22
BELLE FOCACCIA TIÈDE, HUILE D'OLIVE	18

LES CLASSIQUES D'ICI ET D'AILLEURS

HYDE CHEESEBURGER	36
Pain brioché à l'huile d'olive, steak Angus, mozzarella fumée, spicy mayo, frites & mesclun	
LOBSTER ROLL	49
Chair de homard, pain brioché, béarnaise citronnée, herbes fraîches, mesclun	
TENDRE SALADE MARAÎCHÈRE FAÇON « CAESAR »	
Nature	20
Volaille	29
Gambas	36
PENNE AL DENTE	22
Tomate rôtie, ail, basilic, huile d'olive	
SPAGHETTI AL VONGOLE	38
Ail rôti, huile d'olives, tomate, persil	
PIZZE BIANCA	32
Coulis de truffe noire, lames de truffe d'été, mozzarella, riquette	
PIZZA	24
Tomates fraîches et rôties, basilic, roquette, scarmoza, pesto	

TOUT CRU

SÉRIOLE DE NOS CÔTES	29
En fines tranches, poutargue, huile vierge aux écorces d'agrumes	
THON ROUGE	32
Morceaux choisis et avocat, liés d'un pistou menthe-coriandre	
SAR SAUVAGE	28
En ceviche, leche de tigre, concombre pays	
BŒUF CHAROLAIS	29
Tartare « au couteau », pommes frites, mesclun	

PLEIN CHAMPS

TOMATES « PAYS »	27
Assaisonnées de tomate, burrata crémeuse servie à la cuillère	
LÉGUMES D'ÉTÉ	24
Confits doucement, buffalo, pesto de roquette	
PASTÈQUE RAFRAÎCHIE DE MENTHE	19
Concombre, feta, olives noires	
GASPACHO	21
Servi glacé, légèreté de thon	

MÉDITERRANÉE TERRE ET MER

BAR	34
Filet grillé sur la peau, bayaldi de légumes, chimichurri	
POULPE	36
Simplement snacké, courgette violon, gnocchi, sauce vierge	
THON ROUGE	39
Mi-cuit puis laqué au gingembre, Zaalouk d'aubergine	
LA PÈCHE DU JOUR SAUVAGE	15/100g
Simplement rôtie aux herbes et huile d'olive, sauce vierge	
FILET DE BŒUF SALERS	45
Tataki, marinade soja-balsamique, panisses	
VOLAILE FERMÈRE	32
Poitrine laquée au gel de citron, mêlée de légumes verts	
COURGETTES-FLEURS D'ICI	32
Farçies « tout légumes » puis cuites au plat	

QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES FRITES	8
RIZ SAUVAGE	8
PANISSES	10
BAYALDI DE LÉGUMES	16
MESCLUN HUILE VIERGE	6

EST. 2005

HYDE

BEACH CANNES

PAR

STÉPHANIE LE QUELLEC

DOUX, FRAIS, FRUITE

FRAISES DE PLEINE TERRE D'ICI	18
Mêlées d'estragon, chantilly muscovado et coulis	
NOUGAT GLACE	18
Abricot rôti, pistaches	
TIRAMISU	16
Mascarpone onctueux relevé de fève de Tonka, Amandes grillées	
FRAMBOISES FRAÎCHES	18
Pavlova parfumée au shiso pourpre	
CREME GLACEE HYDE	16
Vanille intense, caramel coulant, cookies, noix de Pecan caramélisées	
LA CANNOISE	16
Une Tropicienne mais à Cannes	

PRIX EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS