

LA CARTE DES BOISSONS

GINS

	5cl / 3cl		
Bombay Original	9€/5€	Citadelle Gin de France	14€/8€
Bombay Sapphire	12€/7€	Mirabeau Rosé Gin	14€/8€
Hendrick's	13€/7€	Monkey 47	15€/8€

APERITIFS

Pastis 51, Ricard 4cl	5,00€
Mauresque, perroquet, tomate 4cl	5,50€
Martini rouge, blanc 5cl	6,00€
Muscat de Rivesaltes	6,00€
Kir vin blanc (cassis, framboises, mure, pêche)	6,00€
Kir Royale au champagne 1er Cru	12,00€

RHUMS

	5cl / 3cl
Bacardi Cuatro	9€/5€
Captain Morgan Spiced	9€/5€
Havana Club 3 ans	10€/5€
Havana Club 7 ans	12€/7€
Don Papa	13€/7€
Diplomatico	13€/7€
Santa Teresa 1796	13,50€/7,50€
Zacapa 23 ans	13,50€/7,50€

LIQUEURS ET DIGESTIFS

	5cl / 3cl
Get 27 / Get 31	9€/5€
Jägermeister	9€/5€
Bailey's	9€/5€
Limoncello	9€/5€
Cointreau	9€/5€
Grand Marnier	9€/5€
Amaretto Disaronno	9€/5€
Sambuca	9€/5€
Kahlua	9€/5€
Chartreuse	13€/7€
Armagnac Malandrie (4cl)	10€
Fine Calvados Château du Breuil (4cl)	13€
Porto Rozès (7cl)	7€
Rémy Martin V.S.O.P (4cl)	15€
Grappa Bellini (5cl)	9€
Eau De Vie Poire William Klipfel (4cl)	9€/5€

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina	5,00€
Schweppes Agrumes, Sprite	5,00€
Perrier 33cl	5,00€
Evian, San Pellegrino 50cl	5,00€
San Bitter 10cl	5,00€
Red Bull 25cl	6,00€
Diabolo	6,00€
Sirop à l'eau	3,00€

VODKAS

	5cl / 3cl
Eristoff	9€/5€
Grey Goose	13€/7€

TEQUILAS

	5cl / 3cl
Camino Real	9€/5€
Mahani Mezcal	13€/7€
Patron Café XO	15€/8€
Patron Reposado	15€/8€
Don Julio Reposado	15€/8€

WHISKYS

	5cl / 3cl
J8B	9€/5€
Jameson	10€/6€
Johnnie Walker Black Label	12€/8€
Johnnie Walker Red Label	11€/7€
Jack Daniel's No. 7	10€/6€
Chivas Regal 18 ans	15,50€/10,50€
Monkey Shoulder	12€/8€
Cardhu 12 ans	13€/8€
Abelour Malt 15 ans	13€/8€
Lagavulin 16 ans	15,50€/10,50€
Bulleit Bourbon	12€/7€

BIÈRES ET CIDRES

Pression	25cl/50cl
Stella Artois 4.8%	4,50€/8€
Leffe 6.6%	5€/9€
Tripel Karmeliet 8.4%	6€/11€
Hoegaarden 4.8%	5€/9€
Picon bière Spécialité Chti	5€/9€

À la bouteille 33cl	
Heineken 5%	6,00€
Pietra 6%	7,50€
Desperados 5.9%	7,00€
Corona 4.5%	7,50€
Magners 4.5%	7,50€
Heineken Sans Alcool	5,00€

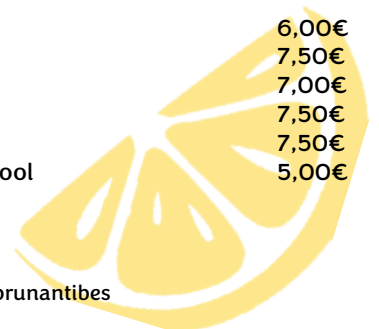
Ouvert lundi à dimanche 17h30 à 2h30
www.cafebrun.com
T: +33 497 23 92 65



@cafebrunantibes



Café Brun Antibes
#cafebrunantibes



LA CARTE DES BOISSONS

COCKTAIL CRÉATIONS CAFÉ BRUN

Passion Mama	13€	Tequila, Marasquin, sirop vanille, jus de passion, bitters choco amande, prosecco
Bisous En Or	14€	Bombay Original, cardamomme, jus d'ananas, sirop safran et thym, citron vert
Coco Chido	13€	Bacardi Cuatro, Mezcal, purée fraise, purée coco, thé earl grey, jus citron, lait, coco
East 8 Hold Up	13€	Bacardi Cuatro, Aperol, jus de passion, jus d'ananas, citron vert
Pomme Pompette	12€	Whisky J&B, pomme purée, sirop canelle, citron, ginger beer, bitters
Spicy Margarita	13€	Tequila infusé piment, Cointreau, sirop agave, cordiale coriandre, citron vert, Bitters, blanc d'oeuf
Cocktail Du Jour	12€	Demandez à votre serveur ou barman!

COCKTAILS INCONTOURNABLES

Espresso Martini 12€

Vodka, Kahlua, café espresso (Grey Goose vodka Espresso Martini 15€)

Cosmopolitain 12€

Vodka, Cointreau, jus de citron, sucre, jus de cranberry

French 75 15€

Champagne, gin, citron, sirop de sucre, cerise au marasquin

Planteur Café Brun 11€

Rhum épiced, jus d'orange, jus de Maracuja, sirop de grenadine, sirop de vanille

Négroni 13€

Martini Rosso, Campari, gin

Old Fashioned 13€

Bourbon, Angostura Bitters, sucre, zeste d'orange

Moscow/Jamaica / London Mule 12€

Vodka/rhum/gin, citron vert, ginger beer

Caïpirinha/Caipiroska 11€

Cachaça/Vodka, citron vert, cassonade

Gin Fizz 11€

Gin Bombay Original, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier

Whisky / Amaretto / Pisco Sour 12€

Whisky/Amaretto/Pisco jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

Mojito / Mojito Fraise 10€

Bacardi 4 ans, menthe, vertcitron, cassonade, Perrier (+purée de fraise)

Aperol Spritz 10€

Apérol, prosecco, Perrier

Mai Tai 12€

Havana Club 3 Ans, Cachaça, Cointreau, citron vert, orgeat

St Germain Spritz 12€

St Germain, prosecco, Perrier, tranche au citron

Piña Colada 11€

Bacardi 4 Ans, purée de coco, jus d'ananas

White Russian 12€

Vodka, Kahlua, crème

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, cassonade, limonade

Comme Un Grand

Lyre's Spritz Italien sans alcool, Thé Early Grey, citron vert, cordial de fleur et yuzu et jus cranberry, feuille sauge

Virgin Colada

Purée de coco, jus d'ananas

Ice Tea Maison

Thé noir, pêche, citron

Une envie particulière ? Demandez a votre serveur... on s'en occupe!

Don't see your favourite cocktail? Ask your server, we've got you covered!



LA CARTE DES VINS

VINS ROSÉS DE PROVENCE ET DU SUD 15 cl / 75 cl / 150 cl

Perle de Roseline IGP Méditerranée
Grenache et cinsault. Notes de fruits blancs.

5,00€/28,00€

Maison Mirabeau Pure, AOP Côtes de Provence

Grenache, syrah, cinsault. Pur et expressif, arômes de pamplemousse rose, de litchi et de petits agrumes.

9,00€ / 42,00€ / 95,00€

Château Rasque « Cuvée Alexandra » AOP Côtes de Provence

Grenache et cinsault. Arômes de fruits rouges, primesautiers où domine la fraise des bois.

48,00€

Minuty Rosé Or, AOP Côtes de Provence

Grenache, Cinsault, Rolle. Des arômes avec des notes de fruits mûrs, solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire et le melon rose.

60,00€

VINS BLANCS 15CL / 75CL

Château Paradis Cuvée Essentiel, AOP Coteaux d'Aix en Provence

5,00€ / 25,00€

Château Ste Roseline "Lampe de Méduse" Cru Classé, AOP Côtes de Provence

44,00€

Enjoy By Domaine de Joy, IGP Côtes de Gascogne - Vin Moelleux

6,00€ / 30,00€

Olivier De Pardon, Chardonnay AOP Bourgogne

7,00€ / 33,00€

Olivier Tricon, Chablis 1er Cru Montmains AOP Chablis (2017)

64,00€

Domaine Durand AOP Sancerre

9,00€ / 42,00€

VINS ROUGES 15CL / 75CL

Perle de Roseline IGP Méditerranée

5,00€/28,00€

Thomas Bassot « La Sarcellière » AOP Côtes du Rhône

5,00€/25,00€

Gabriel Meffre « Sainte-Catherine » AOP Gigondas

9,00€/43,00€

Château La Blanquerie AOP Bordeaux Supérieur

6,00€/28,00€

Château Vieux Guinot « Cuvée Anne » AOP Saint-Emilion Grand Cru (2012)

55,00€

Pinot Noir « Buissonnier » Vignerons de Buxy AOP Côte Chalonnaise

8,00€/38,00€

Château de Mercey "Antonin Rodet", AOP Hautes Côtes de Beaune

65,00€

Les Charbonnières Jean Claude Boisset, AOP Nuits Saint-Georges

78,00€

LES BULLES 10 cl / 75cl

Charles Mignon 1er Cru Champagne

Pinot Noir, Chardonnay. Superbe équilibre entre puissance et finesse, de l'intensité et une très grande pureté.

10,00€/75,00€

Mumm S.A Champagne

Pinot Noir, Chardonnay, et Pinot Meunier. Des parfums ronds et gourmands de fruits jaunes et blancs.

95,00€

Champagne Veuve Clicquot Brut

Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Nez de fruits jaunes mûrs. Bouche très légère et équilibrée, avec une bulle vive.

105,00€

Prosecco DOC Cantine Sensi

Frais et fin, aux arômes de fruit et de douces notes florales.

6,00€/30,00€

