

CAFÉ BRUN

CAFÉ BRUN TAPAS

Tartine Montagnarde 16,00€

Crème de truffe, jambon cru, reblochon, cornichons
Truffle, cured ham, reblochon, pickles

Tartine Végétarienne (V et VE possible) 15,50€

Betterave rôti au thym, fromage de chèvre et miel
Goats cheese and beetroot bruschetta with honey

Tacos de Thon 18,00€

Tacos au maïs, tartare de thon, huile de sésame, Sriracha, guacamole, crème fraîche, citron vert, coriandre

Maize tacos, tuna tartare, sesame oil, Criracha, guacamole, crème fraîche, mile, coriander

Foie Gras Maison 25,00€

Mi cuit au cognac, graisse d'oie, estragon, chutney de figue, pain de campagne

Foie gras, tarragon, cognac, fig chutney, rustic bread

Houmous Libanais du Chef (V et VE) 16,50€

Pois chiches, tahini, menthe, grains de grenade, tortilla
Homemade lebanese hummus ; chickpeas, mint, pomegranate, tortilla

Tenders de Poulet Maison 16,50€

Chapeleur Panko, sauce barbecue Jack Daniels
Homemade chicken tenders with homemade Jack Daniels BBQ sauce

Accras de Morue Maison 14,50€

Sauce épicee aigre-douce maison
Homemade Créole saltcod fritters with sweet and sour sauce

Frites Maison Parmesan et Truffe 12,00€

Homemade fries with truffle and parmesan

A PARTAGER / TO SHARE

Plateau de Charcuteries et Fromages Affinés 23,50€

Charcuterie and cheese platter

Camembert au Lait Cru, Rôti, Pain Toasté, Salade Croquante (V)

Roasted Camembert with toast and a crunchy salad

Persillade / Parsley and garlic sauce

Truffe / Truffle

14,50€

17,50€

LE SAVIEZ VOUS?

Nous aimons une célébration, alors nous aimerions rendre votre fête d'anniversaire, fête de fiançailles, soirée entre collègues ou fête d'équipage du bateau encore plus spéciale!

Veillez nous contacter pour notre Menu Groupes et les conditions de réservations ☺

Ouvert lundi à dimanche 17h30 à 00h30
www.cafebrun.com
T: +33 497 23 92 65

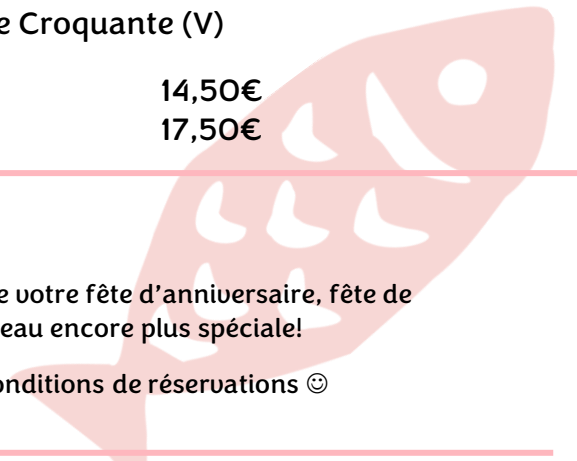


@cafebrunantibes



Café Brun Antibes

#cafebrunantibes



CAFÉ BRUN

PLATS / MAINS

Travers de Porc Cuites lentement à la bière, sauce barbecue maison, frites, salade <i>Slow cooked pork ribs, homemade barbecue sauce, homemade chips, salad</i>	24,50€
Rigatoni Fruits de Mer Gambas, moules, calamar, tomate cérises, parmesan, ail, persil <i>Seafood pasta with prawns, mussels, calamari, cherry tomatoes, parmesan, garlic and parsley</i>	22,00€
Burger Classique Bœuf haché, bacon, cheddar, tomate, salade, oignons confits, sauce burger maison, frites maison, <i>Beef burger, bacon, cheddar, tomato, salad, confit onions, homemade burger sauce, homemade fries</i>	23,00€
Fish Burger Bâtonnets de cabillaud, oignon rouge, iceberg, fromage, sauce tartare <i>Cod fingers, red onion, iceberg lettuce, cheese, tartare sauce</i>	19,00€
Salade au Quinoa Gourmand (V et VE possible) Quinoa, courges rôti, betteraves rôti au thym, sauce maison et feta <i>Quinoa salad with roast squash and beetroot, house dressing and feta</i>	22,00€
Salade César (V possible) Tenders de poulet, iceberg, tomates, œuf, croûtons, anchois parmesan, sauce César <i>Chicken tenders, lettuce, tomatoes, eggs, croutons, anchovies, Caesar dressing</i>	16.50€

DESSERTS

Tous à 9,00€

Tarte au chocolat maison, crème montée
Homemade chocolate tart, whipped cream

Pain Perdu aux Quatre Epices
Coulis de fruits rouges, glace vanille
French toast, winter spices, berry coulis, vanilla ice cream

Notre Fameux « Banoffee »
Pâte sablée, confiture de lait, banane, chantilly
Buttery biscuit base, condensed milk, banana, chantilly cream

Crème Brulée à la Vanille
Vanilla creme brulée

