



CAFÉ BRUN

Ouvert lundi et mardi 17h30 à 02h30
Ouvert de mercredi à dimanche midi à 02h30

www.cafebrun.com
T: +33 497 23 92 65
bea@cafebrun.com
8 Rue Aubernon, Antibes 06600, France



@cafebrunantibes
#cafebrunantibes



Café Brun Antibes



Tripadvisor



CAFÉ BRUN

CAFÉ BRUN TAPAS

Salade Tomates et Burrata (V et VE possible)	16,00€
<i>Tomates fraîches de saison, pesto maison et croûtons</i> <i>Tomato and burrata salad with homemade pesto and croutons</i>	
Tacos au Tartare de Thon	19,00€
<i>Tacos au maïs, guacamole, sriracha, huile de sésame, citron vert, coriandre</i> <i>Tuna tartar tacos, guacamole, sesame oil, sriracha, lime, coriander</i>	
Calamars Frit	17,00€
<i>Calamars, sauce tartare, citron / Crispy calamari with a lemony tartare sauce</i>	
Houmous Libanais du Chef (V et VE)	16,50€
<i>Houmous Libanais du Chef, tortilla croustillant et grenade</i> <i>Homemade Lebanese hummus with crispy tortilla and pomegranate seeds</i>	
Tartine de Saumon Gravlax (V et VE possible)	17,00€
<i>Gravlax de saumon au betterave et gin, cream cheese et avocats</i> <i>Beetroot and gin salmon gravlax, cream cheese and avocado bruschetta</i>	
Tenders de Poulet Maison	16,50€
<i>Tenders de poulet maison, sauce barbecue Jack Daniel's maison</i> <i>Homemade chicken tenders with homemade Jack Daniel's BBQ sauce</i>	
Accras de Morue Maison	14,50€
<i>Sauce épicée aigre-douce maison / Homemade Créole saltcod fritters with sweet and sour sauce</i>	
Frites Maison À La Truffe (V)	12,00€
<i>Grana Padano fondu et truffe / Homemade fries with truffle and Grana Padana</i>	

A PARTAGER / TO SHARE

Plateau de Charcuteries et Fromages Affinés	24,00€
<i>Charcuterie and cheese platter</i>	
Camembert au Lait Cru, Rôti, Pain Toasté, Salade Croquante (V)	14,50€
<i>Roasted Camembert with toast and a crunchy salad</i>	
Persillade / Parsley and garlic sauce	17,50€
Truffe / Truffle	

CAFÉ BRUN

PLATS / MAINS

Côte de Cochon 450g	28,00€
Salsa verde, frites Maison <i>Pork chop, salsa verde, homemade fries</i>	
Grosses Gambas Flambées au Pastis	19,50€
Persillade, tomates fraîches, poêlée de légumes de saison <i>Giant king prawns flambéed with pastis, parsley, tomatoes, pan-fried seasonal vegetables</i>	
Burger Café Brun Classique	23,00€
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>	
Salade Thaï (V et VE Possible)	18,00€
Vermicelles de riz, crevettes, carottes, chou rouge, coriandre et cacahuètes avec une sauce Thaï <i>Thai salad with vermicelli, prawns, carrots, red cabbage, coriander and peanuts with a Thai dressing</i>	
Tartare de Bœuf Italien	23,50
Bœuf haché, billes de mozzarella, pesto, grana padano, jaune d'œuf, frites, salade <i>Steak tartare, pesto, mozzarella, grana padano, egg yolk with fries and salad</i>	
Salade César (V possible)	16,50€
Tenders de poulet, iceberg, tomates, œuf, croûtons, anchois, Grana Padano, sauce César <i>Chicken tenders, iceberg lettuce, tomatoes, eggs, croutons, anchovies, Grana Padano, Caesar dressing</i>	

DESSERTS

Tartelette Citron Meringuée Maison	10€	Café Gourmand	12€
<i>Homemade lemon meringue tartelette</i>		Espresso et un assortiment des petits desserts <i>"Greedy coffee" Espresso with a selection of mini desserts</i>	
Baba Au Rhum	10€	Espresso Martini Gourmand	21€
Crème montée vanille, zeste d'orange <i>Rum Baba, vanilla whipped cream, orange zest</i>		Espresso martini et un assortiment des petits desserts <i>"Greedy Espresso martini" with a selection of mini desserts</i>	
Crème Brulée à la Vanille	9€	Pot de Crème Chocolat	9€
<i>Vanilla creme brulée</i>		Biscuit sablé, crème montée vanille <i>Chocolate pot, crunchy biscuit crumbs, vanilla whipped cream</i>	

Pour les végétariens - veuillez demander à votre serveur si vous souhaitez un sorbet végétarien aux fruits
For vegetarians - please ask your waiter if you would like a vegan fruit sorbet