



CAFÉ BRUN

Lundi et mardi de 17h30 à 02h30
Du mercredi au dimanche de 12h00 à 02h30

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



@cafebrunantibes
#cafebrunantibes




Café Brun Antibes



CAFÉ BRUN

À GRIGNOTER

- Assiette de Charcuterie**   12,00€
Charcuterie plate
- Houmous Libanais du Chef, Tortilla Frite**    9,00€
Lebanese houmous with fried tortilla
- Assiette de Chèvre Frais Mariné et Ses Antipasti Italiens**  Option possible  10,00€
Fromage de chèvre fais mariné dans l'huile d'olive, baies roses et échalotte avec antipasti italiens
Fresh goat's cheese marinated in olive oil, pink peppercorn and shallots, with italian antipasti

ENTRÉES



- Salade Tomates et Burrata**  Option possible  15,50€
Tomates fraîches de saison, pistou maison et croûtons
Tomato and burrata salad with homemade pesto and croutons
- Tartine de Crabe, Avocat, Pêche**  Option possible  12,00€
Crabe, avocat, aneth et jus de citron vert sur pain céréale toasté
Crab, avocado, dill and lime juice, served on a toasted slice of multigrain loaf
- Salade de Poulpe À la Provençale**   13,00€
Poulpe cuit vapeur, pommes de terre nouvelles, poivrons de piquillo, persil, ail, citron
Provençal octopus salad, new potatoes, piquillo peppers, parsley, garlic and lemon
- Calamars Frits**  10.50€
Calamars, sauce tartare, citron / *Crispy calamari with tartare sauce and lemon*
- Kefta de Bœuf et Agneau aux Épices Douces**  11,00€
Kefta d'agneau et bœuf aux épices marocaines, yaourt grec au concombre et à la menthe
Lamb and beef kefta with moroccan spices, served with cucumber and mint yoghurt
- Tiradito Péruvien de Daurade Sébaste, Citron Vert, Lait de Coco**  12,00€
Tranches fines de daurade façon sashimi, jus de citron vert, lait de coco, radis, grenade, servies avec pain grillé
Slices of seabream sashimi style, lime juice, coconut milk, radish, pomegranate, red onion, served with toast

GARNITURES

- Frites Maison 6,00€
Salade Verte 5,00€
Salade de Tomates 7,00€
Poêlée de Légumes 5,00€
Ecrasé Pomme de Terre 6,00€

CAFÉ BRUN

PLATS

Plat du Jour	18,00€
Filet de Daurade Sébaste Poêlé 	22,00€
Filet de daurade, écrasé de pommes de terre nouvelles, fenouil braisé, tartare de tomates aux câpres Filet of seabream, crushed new potatoes, braised fennel, tomato and caper salsa	
Salade César  option possible	19,00€
Tenders de poulet maison, iceberg, tomates, œuf, croûtons, Grana Padano, sauce César Homemade chicken tenders, iceberg lettuce, tomatoes, eggs, croutons, Grana Padano, Caesar dressing	
Grosses Gambas Flambées au Pastis 	24,00€
Gambas flambées au Pastis, persillade, tomates grappes rôties au thym, poêlée de légumes de saison Giant king prawns flambéed with Pastis, parsley, thyme-roasted vine tomatoes, pan-fried seasonal vegetables	
Burger Café Brun Classique Option possible 	23,00€
Bœuf haché, bacon, cheddar, salade, oignons confits, sauce burger maison, frites maison Beef burger, bacon, cheddar, salad, confit onions, homemade burger sauce, homemade fries	
Salade Thaï aux Crevettes   Options possible  	21,00€
Nouilles de riz, crevettes, mangetout, petit pois et radis, coriandre et cacahuètes avec une sauce Thaï Thai salad with vermicelli, prawns, mangetout, peas and radish, coriander and peanuts with a Thai dressing	
Tartare de Bœuf Classique 	21,00€
Bœuf haché, câpres, cornichons, échalotte, jaune d'œuf, moutarde, frites, salade Steak tartare, capers, cornichons, shallots, topped with an egg yolk served with fries and salad	

DESSERTS

Key Lime Pie Maison 11,00€	« Café Noyé » Affogato 7,00€
Dessert américain style "cheesecake": réalisé avec jus de citron, crème montée, pâte à base de Speculoos Homemade Key Lime Pie with lime juice, cream, and a Speculoos biscuit base	Boule de glace à la vanille, café espresso Vanilla ice cream drowned in coffee!
Mousse au Chocolat  11,00€	Affogato au Rhum 12,00€
Chocolate mousse, Cointreau-soaked orange	
Crème Brûlée à la Vanille  10,00€	Café Gourmand 9,00€
Vanilla crème brûlée	Espresso, assortiment de cinq mignardises Espresso with a selection of five mini desserts
	Espresso Martini Gourmand 19,00€