



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 Aubernon, Antibes 06600, France



@cafebrunantibes
#cafebrunantibes



Café Brun Antibes



CAFÉ BRUN

PETITES ASSIETTES

Nous conseillons 3-4 petites assiettes pour deux personnes

Salade Tomates et Burrata  Options possible  	15,50€
Tomates fraîches de saison, pistou maison et croûtons <i>Tomato and burrata salad with homemade pistou and croutons</i>	
Tartine de Crabe, Avocat et Pêche  Option possible 	12,00€
Crabe, avocat, aneth et jus de citron vert sur pain céréale toasté <i>Crab, avocado, dill and lime juice, served on a toasted slice of multigrain loaf</i>	
Calamars Frits 	10,50€
Calamars frits, sauce tartare, citron <i>Crispy calamari with tartare sauce and a wedge of lemon</i>	
Houmous Libanais du Chef   	9,00€
Houmous Libanais du Chef à la menthe, tortilla croustillante et grenade <i>Homemade Lebanese mint hummus with crispy tortilla and pomegranate seeds</i>	
Tenders de Poulet Maison 	9.50€
Tenders de poulet maison, sauce barbecue maison au whiskey et au miel <i>Homemade chicken tenders with homemade whiskey and honey barbecue sauce</i>	
Frites Maison À La Truffe  	8,00€
Grana Padano fondu et tartufa sauce truffe / <i>Homemade fries with truffle sauce and melted Grana Padano</i>	
Kefta de Bœuf et d'Agneau aux Épices Douces 	11,00€
Kefta d'agneau et bœuf aux épices marocaines, yaourt grec au concombre et à la menthe <i>Lamb and beef kefta with moroccan spices, served with cucumber and mint yoghurt</i>	
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, servi avec du pain grillé <i>Slices of seabream sashimi style, lime juice, coconut milk, radish, pomegranate, red onion, served with toast</i>	

PLANCHES À PARTAGER

Planche de Chèvre Frais Mariné et Ses Antipasti Italiens  Option possible 	26,00€
Fromages de chèvre frais mariné dans l'huile d'olive, baies roses et échalotte avec antipasti italiens <i>Fresh goat's cheese marinated in olive oil, pink peppercorn and shallots, with italian antipasti</i>	
Plateau de Charcuteries et Fromages Affinés, Salade Verte 	25,00€
<i>Charcuterie and cheese platter with green salad</i>	

CAFÉ BRUN

PLATS

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

DESSERTS

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