



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

8 Rue Aubernon, Antibes 06600, France



@cafebrunantibes

#cafebrunantibes



Café Brun Antibes

**CAFÉ
BRUN**

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



PETITES ASSIETTES MAISON

Nous sommes fiers que tous nos plats soient faits maison 😊

Ben et Béa recommandent 3-4 petites assiettes pour deux personnes.

Accras de Morue 🍷	11,50€
Accras de morue, gingembre, oignon, citron vert, servi avec sa sauce yaourt au curry et coriandre <i>Salt cod fritters créole-style, with ginger, onion and lime</i>	
Calamars Frits	11,50€
Calamars frits, sauce tartare, citron <i>Homemade crispy calamari with tartare sauce and a wedge of lemon</i>	
Patate Douce Rôtie, Crème Fraîche d'Isigny, Pickles 🍷🌱	10,50€
Patate douce, crème fraîche d'Isigny, sumac, pickles maison, grenade et cebettes <i>Roasted sweet potato, crème fraîche, sumac, homemade pickles, pomegranate</i>	
Kefta de Bœuf et d'Agneau	12,00€
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>	
Houmous Libanais du Chef 🍷	9,00€
Houmous Libanais du Chef à la menthe, pain libanais et grenade <i>Homemade Lebanese mint hummus with flatbread and pomegranate seeds</i>	
Tartare de Thon aux Agrumes 🍷🌱	12,50€
Tartare de thon aux agrumes, tagliatelles de courgettes, concombre, radis et coriandre <i>Tuna tartare with citrus fruits, cucumber, courgette ribbons, cucumber, radish and coriander</i>	
Tenders de Poulet	9.50€
Tenders de poulet, sauce barbecue au whiskey et au miel <i>Homemade chicken tenders served with a whiskey and honey barbecue sauce</i>	
Frites À La Truffe 🌱	11,00€
Grana Padano fondu et Tartufata sauce truffe / <i>Homemade fries with truffle sauce and melted Grana Padano</i>	

PLANCHES À PARTAGER

Camembert au Lait Cru Rôti au Persillade 🌱	16,00€
Pickles maison, salade et toasts. Supp. Tartufata crème à la truffe +3€ <i>Roasted Camembert with , homemade pickles, salad and toasts. Supp. Tartufata truffle cream +3€.</i>	
Planche de Charcuteries et Fromages Affinés, Salade Verte	25,00€
<i>Charcuterie and cheese board with green salad</i>	

PLATS

Gnocchis Poêlés, Tomates, Ricotta et Basilic 21,00€
Gnocchis poêlés, tomates cerises, épinards et ricotta au basilic
Panfried gnocchi, cherry tomatoes, spinach and a basil ricotta

Pit'Agneau Café Brun 25,00€
Effiloché d'épaule d'agneau de sept heures servi sur un pain pita, un yaourt au concombre et à la menthe, pickles et frites maison
Seven-hour pulled lamb shoulder served on a pita with cucumber yogurt, pickles and homemade fries

Salade Tomates et Burrata  18,00€
Burrata Di Bufala, tomates fraîches de saison, pesto maison
Buffalo burrata and tomatoes with a homemade pesto

Bavette d'Angus, Béarnaise 26,50€
Bavette d'Angus Irlandaise, servi avec une sauce béarnaise maison et ses frites fraîches
Irish bavette steak, homemade béarnaise sauce and homemade fries

Burger Café Brun Classique 24,00€
Steak haché, bacon, cheddar, salade, oignons crispy, sauce burger maison, frites maison
Beef burger, bacon, cheddar, salad, crispy onions, homemade burger sauce, homemade fries

Dos de Cabillaud Poêlé, Sauce Vierge 26,00€
Dos de cabillaud poêlé, légumes de saison rôtis avec sa sauce vierge maison
Pan-roasted cod fillet, seasonal vegetables and a lemon sauce vierge

Salade César 19,00€
Tenders de poulet maison, salade romaine, œuf, croûtons, Grana Padano, sauce César maison
Homemade chicken tenders, romaine lettuce, eggs, croutons, Grana Padano, Caesar dressing

Saviez-vous qu'à partir d'avril, nous sommes également ouverts le midi du mercredi au dimanche, et que nous restons ouverts jusqu'à 2h30 du matin tous les soirs ?!

DESSERTS MAISON

Key Lime Pie Maison 11,00€
Américain style "cheesecake": réalisé avec jus de citron, crème montée, pâte à base de Spéculoos
Homemade Key Lime Pie with lime juice, cream, and a Speculoos biscuit base

Mousse au Chocolate Maison 11,00€
Mousse au chocolat, suprême d'orange au Cointreau 
Chocolate mousse, Cointreau-soaked orange

Crème Brûlée du Moment  10,50€
Selon l'humeur du chef...!

Brioche Façon Pain Perdu 11.50€
Pain perdu, fruits de saison pochés, chantilly mascarpone, caramel au beurre salé
French toast, seasonal poached fruit, mascarpone whipped cream and salted caramel

« Café Noyé » Affogato 7,00€
Boule de glace à la vanille, café espresso
Vanilla ice cream drowned in coffee!

Affogato au Rhum 11,00€