




Lundi et mardi 17h30 à 02h30  
Mercredi à dimanche, 9h30 à 02h30  
(Cuisine ouverte nonstop de midi à 22h45)

 @cafebrunbar  
#cafebrunantibes

[www.cafebrun.com](http://www.cafebrun.com)  
T: +33 497 23 92 65  
[reservations@cafebrun.com](mailto:reservations@cafebrun.com)  
8 Rue Aubernon, Antibes 06600

 Café Brun Antibes

# PETITES ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tartelette à la tomate maison</b> ✓<br>Tarte à la tomate maison, olives niçoises, ricotta crémeuse au basilic<br>Homemade tomato tartelette, local olives and basil ricotta   | 13,00€ |
| <b>Calamars frits</b><br>Calamars frits, sauce tartare, citron<br>Homemade crispy calamari with tartare sauce, lemon   | 12,00€ |
| <b>Houmous libanais du Chef</b> ✓<br>Houmous libanais du Chef à la menthe, pain libanais et grenade<br>Homemade lebanese mint hummus with flatbread and pomegranate seeds  | 9,00€  |
| <b>Gambas grillées et sauce vierge</b><br>Grilled king prawns with sauce vierge (fresh tomato, olive oil, onion, chives, herbs & lemon)  | 16,00€ |
| <b>Patate douce rôtie à la crème fraîche d'Isigny</b> ✓<br>Patate douce rôtie au four, crème fraîche d'Isigny, sumac, pickles maison, grenade<br>Roasted sweet potato, crème fraiche, sumac, homemade pickles, pomegranate   | 11,50€ |
| <b>Crudo de maigre</b><br>Crudo de maigre, marinade tequila, coco, citron vert, gingembre, piment, curcuma<br>Stone bass crudo with tequila marinade, lime, ginger & turmeric  | 15,00€ |
| <b>Courgettes grillées au yaourt &amp; citron confit</b> ✓<br>Courgettes de pays grillées, yaourt grec aux herbes et citron confit<br>Grilled local zucchini, with a herby Greek yogurt and confit lemon   | 12,00€ |
| <b>Polpettes de bœuf, ketchup de poivron grillé</b><br>Boulettes de bœuf au basilic et parmesan avec un ketchup de poivron rouge maison<br>Beef, Parmesan and basil meatballs, grilled red pepper ketchup  | 12,50€ |
| <b>Tenders de poulet maison croustillants</b><br>Tenders de poulet, sauce barbecue au whisky et au miel<br>Homemade chicken tenders, served with a whiskey and honey barbecue sauce  | 10,50€ |
| <b>Assiette Ibérique</b><br>Jambon serrano grande reserve 24 mois, chorizo Ibérique, beurre 1/2 sel au paprika fumé, poivrons piquillo, câpres<br>Selection of 18-month aged Iberico serrano ham, Iberico chorizo, smoked paprika butter, piquillo peppers and caper berries | 18,00€ |
| <b>Camembert rôti au miel de thym</b> ✓<br>Roasted camembert with thyme-honey  | 17,00€ |

---

# SALADES & PLATS

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>Salade de tomates et straciatella</b> ✓  | 19,00€ |
| Salade de tomates fraîches de saison, straciatella et pesto maison (+6€ supp. jambon Serrano ibérique)<br>Tomato and Straciatella salad with a homemade pesto (+6€ supplement iberico serrano ham)                |        |
| <b>Salade César</b>   | 20,00€ |
| Tenders de poulet maison, salade romaine, œuf, croûtons, grana padano, sauce César aux anchois<br><i>Homemade chicken tenders, romaine lettuce, eggs, croutons, Grana Padano, anchovy Caesar dressing</i>         |        |
| <b>Filet de maigre de Corse</b>   | 26,00€ |
| Maigre label rouge de Corse rôti, confit de légumes niçois, sauce vierge<br>Roasted Corsican Label Rouge stone bass, niçoise vegetable confit, sauce vierge   |        |
| <b>Tagliata de bœuf</b>   | 28,00€ |
| Tagliata de poire de bœuf, beurre « Café de Paris », tomates cerises confites, roquette, parmesan, frites maison<br>Beef tagliata Café de Paris butter, confit cherry tomatoes, rocket, Parmesan & homemade fries |        |
| <b>Burger Café Brun classique</b>   | 24,50€ |
| Steak haché, bacon, cheddar, salade, oignons croustillant, sauce burger maison, frites maison<br>Beef burger, bacon, cheddar, salad, crispy onions, homemade burger sauce, homemade fries                         |        |
| <b>Gnocchis sautés à l'italienne</b> ✓  | 23,50€ |
| Gnocchis sautés, tomates cerises, jeunes pousses d'épinards & ricotta au basilic<br>Sautéed gnocchi, cherry tomatoes, spinach and basil ricotta   |        |

# DESSERTS

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tiramisu au citron maison</b>   | 11,00€ |
| Homemade Lemon Tiramisu  |        |
| <b>Fraîcheur d'ananas sorbet mangue</b>  | 10,50€ |
| Fresh pineapple, with fresh mint and mango sorbet  |        |
| <b>Le Sundae « À ma façon »</b>  | 12,00€ |
| Glace vanille de Madagascar, caramel salé, nougatine, noisettes torréfiées, chantilly<br>Ice cream Sundae " my way " : Madagascar vanilla ice cream, salted caramel, nougatine, toasted hazelnuts, chantilly |        |
| <b>Mousse au Chocolat Maison</b>   | 10,50€ |
| Homemade chocolate mousse  |        |
| <b>Crème Brûlée du Moment</b>  | 10,50€ |
| <b>Sélection de fromages affinés</b>   | 12,00€ |
| Selection of matured cheeses   |        |

---