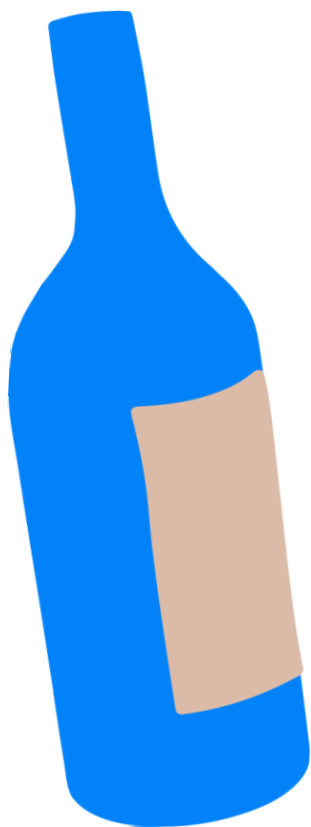
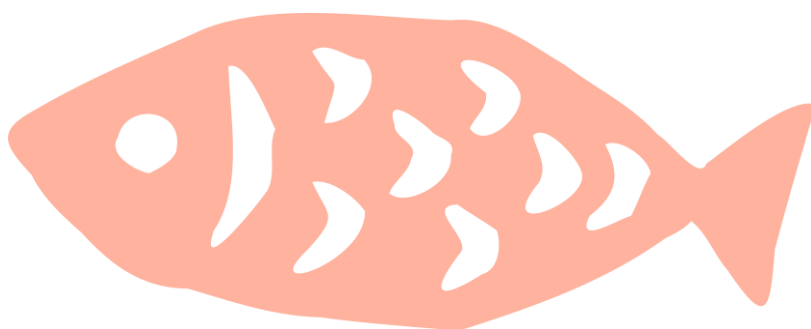
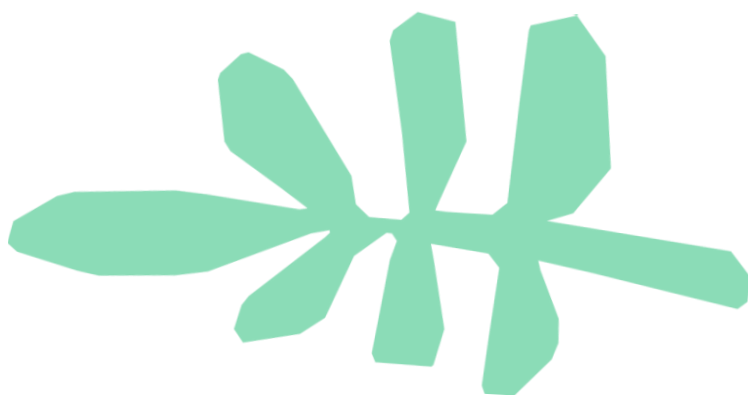




CAFÉ BRUN



Ouvert tous les jours, de
17h30 à 00h30

Cuisine ouverte de 18h00 à 22h45

 @cafebrunbar
#cafebrunantibes

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

 Café Brun Antibes

PETITES ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Calamars frits	12,00 €
Calamars frits, sauce tartare, citron <i>Homemade crispy calamari with tartare sauce and lemon</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>	
Gambas grillées, sauce verte aux herbes fraîches	16,00 €
<i>Grilled prawns with a fresh herb sauce</i>	
Patate douce rôtie à la crème fraîche d'Isigny ✓	11,50 €
Patate douce rôtie au four, crème fraîche d'Isigny, sumac, pickles maison et grenade <i>Roasted sweet potato, crème fraîche, sumac, homemade pickles and pomegranate</i>	
Accras de morue	12,00 €
Accras de morue au gingembre, oignon et citron vert, avec une sauce au yaourt, curry et coriandre <i>Creole-style salt cod fritters with ginger, onion and lime, served with a curried yoghurt sauce</i>	
Chou-fleur rôti, purée de patate douce aux épices ✓	11,50 €
Chou-fleur rôti à l'ail, purée de patate douce légèrement épicée et coriandre <i>Roasted cauliflower with a lightly spiced sweet potato purée and coriander</i>	
Polpettes de bœuf, sauce tomate aux piquillos	12,50 €
Boulettes de bœuf au basilic et parmesan, sauce tomate aux piquillos légèrement relevée <i>Beef, parmesan and basil meatballs with a lightly spiced tomato sauce</i>	
Tenders de poulet maison croustillants	11,00 €
Tenders de poulet, sauce barbecue au whisky et au miel <i>Homemade chicken tenders served with a whiskey and honey barbecue sauce</i>	
Assiette de charcuterie et fromages (à partager, ou pas !)	18,00 €
Charcuterie, crottin de chèvre, tomme grise, salade, olives, câprons et beurre demi-sel <i>Charcuterie, goat's cheese, tomme, salad, olives, caper berries and salted butter</i>	
Camembert rôti au miel de thym (à partager, ou pas !) ✓	17,00 €
Roasted Camembert with thyme honey	

GARNITURES

Frites 6,00 €

Salade verte 5,00 €

Brocolini 6,00 €

Pain libanais 3,00 €

Salade de lentilles 7,00 €

SALADES ET PLATS

Salade César au poulet pané maison	22,00 €
Tenders de poulet maison, salade romaine, œuf, croûtons, Grana Padano, sauce César aux anchois <i>Homemade chicken tenders, romaine lettuce, boiled eggs, croutons, Grana Padano, anchovy Caesar dressing</i>	
Filet de maigre rôti	26,50 €
Filet de maigre méditerranéen rôti, purée de chou-fleur, broccolins grillés et beurre noisette aux câpres <i>Roasted Mediterranean stone bass fillet, cauliflower purée, grilled broccolini and brown butter with capers</i>	
Gnocchis aux champignons, crème de parmesan ✓	24,00 €
Gnocchis poêlés aux champignons, crème de Parmesan, ail et persil frais <i>Pan-fried gnocchi with mushrooms, parmesan cream, garlic and fresh parsley</i>	
Bavette d'Angus, sauce bordelaise	29,00 €
Bavette d'Angus, sauce bordelaise au vin rouge et échalotes, frites maison <i>Angus bavette steak, red wine and shallot bordelaise sauce, homemade fries</i>	
Salade de lentilles vertes, potimarron rôti ✓	19,50 €
Lentilles vertes, potimarron rôti au thym, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, échalotes et herbes fraîches <i>Green lentil salad with thyme-roasted pumpkin, wholegrain mustard vinaigrette, shallots and fresh herbs</i>	
Burger Café Brun classique	24,50 €
Steak haché, bacon, cheddar, salade, oignons croustillants, sauce burger maison, frites maison <i>Beef burger, bacon, cheddar, salad, crispy onions, homemade burger sauce, homemade fries</i>	

DESSERTS MAISON

Pain perdu	11,50 €
Pain perdu, crème montée à la vanille, fruits de saison pochés, caramel au beurre salé et crème chantilly <i>"Pain perdu", vanilla whipped cream, poached seasonal fruit, salted caramel and chantilly cream</i>	
Le Sundae « À ma façon »	13,00 €
Glace vanille de Madagascar, caramel salé, nougatine, noisettes torréfiées, chantilly Ice cream sundae "my way": Madagascar vanilla ice cream, salted caramel, nougatine, toasted hazelnuts, chantilly	
Gâteau au chocolat, crème montée à la vanille	11,00 €
Chocolate cake, vanilla whipped cream	
Crème brûlée du moment	10,50 €
