



# CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB

CANNES

**BRUNCH & BREAKFAST**

9h00-16h30

- LAVENDER LOVE PARFAIT** 🌱.....12€  
Yaourt Grec, baies rouges, muesli, miel de lavande, beurre d'amande  
*Greek yogurt, berries, muesli, lavender honey, almond butter*
- FRENCH OMELETTE** 🌱.....12€  
Tomates séchées, fromage de chèvre, épinards  
*Candied tomatoes, goat cheese, spinach*  
\*avocat +2€, saumon fumé +4€
- GREEN EGGS & GREENS** 🌱.....12€  
Deux œufs pochés, épinards braisés, sauce hollandaise verte  
*Two poached eggs, roasted spinach, green hollandaise sauce*  
\*avocat +2€, jambon de Paris +2€, saumon fumé +4€

- BIKINI CAFÉ CRÈME**.....16€  
Pain de campagne façon panini, œuf au plat, bacon, Comté 18 mois, mesclun  
*Country bread panini style, fried egg, bacon, matured Comté, mesclun*

- NYC STYLE CHOPPED BAGEL**.....15€  
Bagel brioché, fromage Philadelphia, saumon gravlax, oignons rouges, tomates, aneth  
*Brioche bagel, Philadelphia cheese, gravlax salmon, red onions, tomatoes, dill*

- AVOCADO TOAST** 🌱.....14€  
Pain de campagne, guacamole, pickles de poivrons, épices bagel  
*Country bread, guacamole, pickled peppers, bagel spices*  
\*œuf poché +2€, bacon +3€, saumon fumé +4€, crabe +4€

- BREAKFAST BOWL** 🌱.....16€  
Quinoa tricolore, patates douces, pois chiches rôtis, maïs, avocat, champignons shiitake, oignons rouges, mizuna, vinaigrette aux herbes  
*Tri-color quinoa, sweet potatoes, chickpeas, corn, avocado, shiitake mushrooms, red onions, mizuna, herb vinaigrette*  
\*œuf poché +2€, bacon +3€, saumon gravlax +4€, poulet grillé +5€

**DESSERTS & PASTRIES**

8h00-16h30

- VIENNOISERIE**.....2,50€  
Croissant ou Pain au chocolat
- BANANA BREAD** .....5€  
Chocolat noir, noix, cannelle, mascarpone  
*Dark chocolate, walnuts, cinnamon, mascarpone*
- CARROT CAKE**.....5€  
Gâteau épicié à la carotte, noix, glaçage  
*Spiced carrot cake, walnuts, icing*
- CHOCOLATE CHIP COOKIE** .....4€  
Le classique
- DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE (Gluten Free)**.....6€  
Ganache praline  
*Praline ganache*
- PAIN PERDU BASQUAISE** .....14€  
Brioche caramélisée, agrumes, compote de pommes  
*Caramelized brioche, citrus, apple compote*
- BROWNIE FONDANT**.....6€  
Dulce de Leche, noix caramélisées  
*Dulce de Leche, caramelized walnuts*  
\*glace vanille bourbon +2€
- TIRAMISU ICE CREAM CAKE** .....10€  
Café tiré de Café Crème, gâteau génoise, glace vanille bourbon, mascarpone, cacao  
*Drawn coffee from Café Crème, genoise cake, bourbon vanilla ice cream, mascarpone, cocoa*

🌱 Plats végétariens - Vegetarian dishes

**SIDES & SNACKS**

9h00-16h30

- MUHAMMARA DIP & PITA** 🌱.....12€  
Crème de poivrons rouges et aubergines, noix, grenades et pain pita  
*Red pepper and eggplant cream, walnuts, pomegranates with pita bread*
- GUACAMOLE «CHIMIMI»** 🌱.....10€  
Chips tortillas  
*Tortilla chips*
- PIMENTS DE PADRÓN FRITS**.....10€  
Sauce tsuyu  
*Fried Padron Peppers, tsuyu sauce*
- POMMES DE TERRE «BRAVAS»** 🌱.....8€  
Pommes de terre grenailles, sauce tomate fumée, aioli, persil  
*Baby potatoes, smoked tomato sauce, aioli, parsley*
- FRITES MIXTES** 🌱.....8€  
Frites de pommes de terre et patates douces, mayonnaise maison à l'ail  
*Mixed french fries of potatoes and sweet potatoes, roasted garlic aioli*

**MAINS, SANDWICHES & SALADS**

9h00-16h30

- TOMATES ANCIENNES & BURRATA** 🌱.....19€  
Tomates anciennes, burrata, aioli au safran, oignons rouges, olives taggiasche, huile de ciboulette et vinaigre de Xères  
*Heirloom tomatoes, burrata, saffron aioli, red onions, taggiasche olives, chive oil and Sherry vinegar*
- SALADE DE KALE** 🌱.....19€  
Chou kale, légumes rôtis, pois chiches, vinaigrette d'érable et sésame  
*Kale, roasted vegetables, chickpeas, maple and sesame vinaigrette*  
\*œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon mi-cuit +5€
- SALADE «GREEN GODDESS»** 🌱.....19€  
Avocat, tomates, maïs, concombres, edamame, feta, basilic  
*Avocado, tomatoes, corn, cucumbers, edamame, feta, basil*  
\*œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon mi-cuit +5€
- CEVICHE DE CREVETTES**.....22€  
Crevettes, mangue, avocat, citron vert, poivrons rouges, oignons rouges, coriandre, maïs, chips tortillas  
*Shrimp, mango, avocado, lime, red peppers, red onions, coriander, corn, tortilla chips*
- CRAB ROLL**.....22€  
Pain brioché, crabe, sucrose, tomates, frites mixtes  
*Brioche bread, crab, lettuce, tomatoes, mixed french fries*
- FRIED CHICKEN BURGER**.....22€  
Poulet pané, aioli, pickles et hot sauce maison, frites mixtes  
*Fried chicken, aioli, house made pickles and hot sauce, mixed french fries*
- CAFÉ CRÈME SMASH BURGER**.....22€  
Steak haché 120g, cheddar, pickles et sauce maison, frites  
*120g burger steak, cheddar, pickles and homemade sauce, mixed french fries*  
\*œuf au plat +2€, double cheese +2€, bacon +3€, double steak +3€
- MAC & CHEESE «ALIGOT»** 🌱.....19€  
Pâtes, tomme fraîche, cheddar, parmesan  
*Pasta, tomme cheese, cheddar, parmesan*
- STEAK & EGGS** .....25€  
Bavette de bœuf grillée, 2 œufs au plat, sauce tomate fumée, frites mixtes  
*Grilled beef flank steak, 2 fried eggs, smoked tomato sauce, mixed french fries*

Prix nets, service compris. Liste des allergènes sur demande. Origine de la viande : UE.  
Net prices, service included. Allergens list on request. Meat Origin: EU.