



CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB

CANNES

BRUNCH & PETIT-DÉJEUNER

9h00-16h30

LAVENDER LOVE PARFAIT 🌿 12€
Yaourt Grec, baies rouges, muesli, miel de lavande, beurre de cacahuètes
Greek yogurt, berries, muesli, lavender honey, peanut butter

FRENCH OMELETTE 🍳 12€
Trois œufs, champignons de Paris, épinards, tomates séchées
Three eggs, mushrooms, spinach, sundried tomatoes
*emmental +1€, fromage de chèvre +1€, jambon de Paris +2€, avocat +2€, saumon fumé +4€

EGGS & SAUSAGE 14€
Deux œufs, saucisse de Toulouse, pommes de terre grenaille, mesclun
Two eggs, Toulouse sausage, baby potatoes, mesclun

ŒUFS FLORENTINE 🍳 12€
Pain muffin anglais, deux œufs pochés, épinards, sauce hollandaise
English muffin bread, two poached eggs, spinach, Dutch sauce
*avocat +2€, jambon de Paris +2€, saumon fumé +4€

BIKINI CAFÉ CRÈME 16€
Pain de campagne façon panini, œuf au plat, bacon, Comté, mesclun
Country bread panini, fried egg, bacon, Comté cheese, mesclun

PANCAKE SALÉ 16€
Deux œufs au plat, bacon, sirop d'érable
Savory pancake, two fried eggs, bacon, maple syrup

CANNES STYLE CHOPPED BAGEL 15€
Bagel brioché, mix de fromage frais et saumon gravlax, oignons rouges, tomates, aneth, câpres
Brioche bagel, cream cheese and gravlax salmon chopped, red onions, tomatoes, dill, capers

AVOCADO TOAST 🍳 14€
Pain de campagne, guacamole, pickles d'oignons rouges, épices bagel
Country bread, guacamole, red onion pickles, bagel spices
*œuf poché +2€, bacon +3€, saumon fumé +4€, crabe +4€

BREAKFAST BOWL 🍳 16€
Quinoa tricolore, patates douces, pois chiches, maïs, avocat, champignons shiitake, oignons rouges, mesclun, vinaigrette aux herbes
Tricolor quinoa, sweet potatoes, chickpeas, corn, avocado, shiitake mushrooms, red onions, mesclun, herb vinaigrette
*œuf poché +2€, bacon +3€, saumon fumé +4€, poulet grillé +5€

DESSERTS & PASTRIES

9h00-16h30

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 épicé à la carotte, noix, glaçage
Spiced carrot cake, walnuts, icing

CHOCOLATE CHIP COOKIE 4€

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE (Gluten Free) 6€
Ganache praline

PAIN PERDU BASQUAISE 14€
Brioche caramélisée, agrumes, compote de pommes, fruits rouges, chantilly
Caramelized brioche, citrus, apple compote, red fruits, whipped cream

SUNDAY'S EVERYDAY PANCAKE 14€
Pancake américain, fruits rouges, sirop d'érable, chantilly
American pancake, red fruits, maple syrup, whipped cream

BROWNIE FONDANT 6€
Dulce de Leche, noix caramélisées
Dulce de Leche, caramelized walnuts
*glace vanille bourbon +2€

TIRAMISU AFFOGATO 10€
Café maison, gâteau génoise, glace vanille bourbon, mascarpone, cacao
Coffee, genoise cake, bourbon vanilla ice cream, mascarpone, cocoa

ACCOMPAGNEMENTS

9h00-16h30

GUACAMOLE 🌿 10€
Chips tortillas

POMMES DE TERRE BRAVAS 🍳 8€
Pommes de terre grenaille, sauce tomate fumée, aioli, persil
Baby potatoes, smoked tomato sauce, aioli, parsley

HASH BROWNS 🍳 8€
Galettes de pommes de terre frites
Fried potato pancakes

SAUCISSE DE TOULOUSE 8€
Toulouse sausage

ASSIETTE DE BACON 6€
Bacon plate

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 12€
Smoked salmon plate

Frites Mixtes 8€
Frites de pommes de terre et patates douces, mayonnaise maison à l'ail
Mixed french fries of potatoes and sweet potatoes, garlic mayonnaise

PLATS, SANDWICHES & SALADES

9h00-16h30

SALADE DE SAISON 🌿 19€
Mesclun, poire, noix caramélisées, roquefort, cranberries, betteraves, orange, vinaigrette d'érable et sésame
Mesclun, pear, caramelized walnuts, roquefort, cranberries, beets, orange, maple and sesame vinaigrette
*œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon confit +5€, crabe +5€

SALADE GREEN GODDESS 🌿 19€
Salade romaine, avocat, tomates, maïs, concombres, edamame, feta, basilic, sauce au yaourt aux herbes
Romaine salad, avocado, tomatoes, corn, cucumbers, edamame, feta, basil, herb yoghurt sauce
*œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon confit +5€, crabe +5€

CRAB ROLL 22€
Pain brioché, crabe, sucrose, tomates, frites mixtes
Brioche bread, crab, gem lettuce, tomatoes, mixed french fries

CAFÉ CRÈME CLUB SANDWICH 22€
Pain de mie complet, bacon, sucrose, tomate, jambon de dinde rôti, mayonnaise, frites mixtes
Whole wheat bread, bacon, gem lettuce, tomato, roast turkey ham, mayonnaise, mixed french fries

PASTRAMI SANDWICH 22€
Pain de seigle toasté, pastrami de bœuf fumé, choucroute, emmental, sauce russe, frites mixtes
Toasted rye bread, smoked beef pastrami, sauerkraut, emmental, Russian sauce, 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
*œufs au plat +2€, cheddar +2€, bacon +3€

CAFÉ CRÈME SMASHER 22€
Steak haché 120g, cheddar, pickles et sauce maison, frites mixtes
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 TARTIFLETTE 19€
Coquillettes gratinées, lardons, oignons, reblochon
Broiled pasta, bacon, onions, reblochon cheese

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

🌿 Plats végétariens - Vegetarian dishes

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.