



CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB

CANNES

BRUNCH & PETIT-DÉJEUNER

9h00-16h30

LAVENDER LOVE PARFAIT 🍷 13€
Yaourt Grec, baies rouges, muesli, miel de lavande,
beurre de cacahuètes
Greek yogurt, berries, muesli, lavender honey, peanut butter

WESTERN OMELETTE..... 13€
Trois œufs, jambon, champignons de Paris, oignons, poivrons
Three eggs, ham, mushrooms, onions, bell peppers
***fromage de chèvre +2€, emmental +2€, avocat +3€, saumon fumé +4€**

EGGS & SAUSAGE..... 15€
Deux œufs, saucisse de Toulouse, pommes de terre frites, mesclun
Two eggs, Toulouse sausage, fried potatoes, mesclun

ŒUFS FLORENTINE 🍷 14€
Pain muffin anglais, deux œufs pochés, épinards, sauce hollandaise
English muffin bread, two poached eggs, spinach, Dutch sauce
***avocat +3€, 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

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 🍷 15€
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€**

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

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

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

CHOCOLATE CHIP COOKIE 4€

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

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

TIRAMISU AFFOGATO 10€
Café, 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 frites, sauce tomate fumée, aioli, persil
Fried potatoes, smoked tomato sauce, aioli, parsley

HASH BROWNS 🍷 8€
Galette de pommes de terre frites, aioli
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 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€, crevettes +6€**

COBB SALADE..... 21€
Salade romaine, œuf dur, bacon, maïs, tomate, avocat, roquefort,
vinaigrette à la moutarde
Romaine lettuce, hard-boiled egg, bacon, corn, tomato, avocado, roquefort cheese, mustard vinaigrette
***poulet grillé +5€, crevettes +6€**

BURRATA'LICIOUS..... 19€
Burrata, courgettes grillées, jambon cru, figues sèches, croûtons,
vinaigre balsamique mûré
Burrata, grilled zucchini, cured ham, dried figs, croutons, aged balsamic vinegar

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

CAFÉ CRÈME CLUB SANDWICH..... 25€
Pain de mie complet, bacon, sucrine, tomate, jambon de dinde rôti,
œufs, mayonnaise, frites mixtes
Whole wheat bread, bacon, gem lettuce, tomato, roast turkey ham, eggs, mayonnaise, mixed french fries

HOT FRIED CHICKEN & PANCAKES..... 23€
Pancake américain, poulet pané, deux œufs au plat,
sirop d'érable épicé
American pancake, fried chicken, two fried eggs, spicy maple syrup

CAFÉ CRÈME JUICY LUCY BURGER..... 24€
Steak haché 150g garni au cheddar, pickles et sauce maison,
frites mixtes
150g burger steak stuffed with cheddar, pickles and homemade sauce, mixed french fries

NYC GRILLED PASTA CARBONARA..... 21€
Spaghetti, parmesan, bacon, petits pois, deux œufs au plat
Spaghetti, Parmesan cheese, bacon, green peas, two fried eggs

SUPRÊME DE POULET RÔTI..... 25€
Suprême de poulet rôti, shakshuka verte aux épinards, avocat,
deux œufs au plat, pesto
Roasted chicken breast, green shakshuka with spinach, avocado, two fried eggs, pesto

🍷 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.