



CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB

CANNES

BREAKFAST

8h-17h

LAVENDER LOVE PARFAIT 12€
 Yaourt Grec, baies rouges, muesli, miel de lavande, beurre d'amande
Greek yogurt, muesli, lavender honey, almonds, berries

PAIN PERDU 12€
 Brioche caramélisée, agrumes, compote de pomme
Caramelized brioche, citrus, apple compote, whipped cream

OMELETTE 10€
 Oeufs, jambon de Paris, champignons, emmental, ciboulette, mesclun
Eggs, sliced ham, mushrooms, emmental cheese, chives, mesclun

GREEN EGGS & HAM 12€
 Deux œufs pochées, jambon de Paris, hollandaise verte
Two poached eggs, sliced ham, green hollandaise sauce

BIKINI CAFÉ CRÈME 14€
 Pain de campagne façon panini, œuf au plat, bacon, beaufort, mesclun
Country bread panini style, fried eggs, bacon, beaufort cheese, mesclun

NYC STYLE BAGEL & LOX 14€
 Bagel, fromage Philadelphia, saumon gravlax, oignon rouge,
 tomate, aneth, câpres
Bagel, Philadelphia cheese, gravlax salmon, red onion, tomato, dill, capers

AVOCADO TOAST 12€
 Pain de campagne, guacamole, pickles de poivrons, épices bagel
Country bread, smashed avocado, pickled peppers, bagel spice
 *saumon fumé +4€

BREAKFAST BOWL 16€
 Tri couleur quinoa, patate douce, pois chiche rôti, maïs, avocat,
 shiitake, oignon rouge, mizuna rouge, vinaigrette aux herbes
*Tri-color quinoa, sweet potato, chickpeas, corn, avocado, shiitake, red
 onion, mizuna, herb vinaigrette*
 *œuf poché +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, saumon gravlax +5€

PASTRIES

8h-17h

VIENNOISERIE 2,5€
 Croissant ou Pain au chocolat

COOKIE BUTTERMILK 5€
 Beurre d'Isigny, confiture maison
Isigny salted butter, house made jam

BANANA BREAD 5€
 Chocolat noir, noix, cannelle, mascarpone
Dark chocolate, walnuts, cinnamon, mascarpone

CHOCOLATE CHIP COOKIE 5€
 Le classique

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE (gluten free) 6€
 Ganache praline
Praline ganache

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

CARROT CAKE 5€
 Gâteau à la carotte épiceée, noix, glaçage
Spiced carrot cake, walnuts, icing

SNACKING

11h-17h

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

MAC & CHEESE «ALIGOT» 12€
 Pâtes, tomme fraîche, cheddar, parmesan
Aligot Style Mac & Cheese, mountain cheese, cheddar, parmesan

BAO BUNS DE PORC (2 pces) 12€
 Poitrine de porc, sauce hoisin, pickles, coriandre, pain moelleux
 cuit à la vapeur
Pork belly, hoisin sauce, pickles, coriander, soft steamed bread

FRITES MIXTES 8€
 Pommes de terre et patate douce, mayonnaise maison à l'ail
Mixed french fries of potato and sweet potato, roasted garlic aioli

MAINS, SANDWICHES & SALADS

11h-17h

SOUPE DE SAISON 10€
 Demandez à notre équipe pour plus de détails !
Ask our team for more details !

SALADE DE SAISON 19€
 Demandez à notre équipe pour plus de détails !
Ask our team for more details !

SALADE DE KALE 19€
 Légumes rôtis, pois chiches, vinaigrette d'érable et sésame
Kale, roasted vegetables, chickpeas, tahini and maple vinaigrette
 *œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon mi-cuit +5€

SALADE «GREEN GODDESS» 19€
 Avocat, tomates, maïs, concombre, edamame, feta, basilic
Avocado, tomatoes, corn, cucumber, edamame, feta, basil
 *œuf dur +2€, bacon +3€, poulet grillé +5€, thon mi-cuit +5€

CRABE ROLL 22€
 Pain brioché, crabe, sucrine, tomates, chips de pommes de terre
Brioche bread, crab salad, baby gem lettuce, tomatoes, potato chips

FRIED CHICKEN KATSU 'DWICH 22€
 Poulet pané, aioli, pickles maison, notre hot sauce, frites
Fried chicken, aioli, house made pickles, our hot sauce, french fries

CAFÉ CRÈME SMASHER 22€
 Burger steak haché 120g, sauce maison, cheddar, pickles maison, frites
120g hamburger steak, special sauce, cheddar, house pickles, french fries
 *œuf au plat +2€, bacon +3€, double bœuf +5€, double cheese +2€

FETTUCCINE 18€
 Pesto de roquette, tomates séchées, pignons, câpres, parmesan
Arugula pesto, sun dried tomatoes, pine nuts, capers, parmesan
 *poulet grillé +5€, thon mi-cuit +5€

ROUGET «FISH & CHIPS» 22€
 Rouget tempura, choux rouge slaw, sauce rémoulade, frites mixtes
Red mullet tempura, red cabbage slaw, remoulade sauce, mixed chips

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ 29€
 Sauce romesco, écrasé de pommes de terre grenailles, oignons caramélisés
Flank Steak, romesco sauce, baby potatoes, caramelized onions