



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 +1€, emmental +1€, avocat +3€, saumon fumé +4€**

SAUSAGE, PEPPERS & EGGS.....15€

Saucisse de Toulouse, piperade de poivrons rouges et oignons, œufs
brouillés, sur baguette, mesclun
Toulouse sausage, red pepper and onion piperade, scrambled eggs, on baguette, mixed greens

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 CRÈME16€

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, mix de fromage frais et saumon gravlax, oignons rouges,
tomates, aneth, câpres
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 CRÈME BRÛLÉE.....14€

Brioche pain perdu, crème pâtissière à la vanille, sucre
cassonade caramélisé, sirop d'érable
Brioche French toast, vanilla pastry cream, caramelized brown sugar, maple syrup

AMERICAN SUNDAY PANCAKES14€

Deux grands pancakes aux myrtilles, sirop d'érable, fruits rouges
Two large blueberry pancakes, maple syrup, red berries

BREAKFAST BOWL 🍷16€

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

DESSERTS & PASTRIES

8h00-16h30

VIENNOISERIE2,50€

Croissant ou Pain au chocolat

BANANA BREAD5€

Chocolat noir, noix, cannelle, mascarpone
Dark chocolate, walnuts, cinnamon, mascarpone

CARROT CAKE CUPCAKE5€

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

CHOCOLATE CHIP COOKIE4€

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE 🍷6€

Ganache praline

BROWNIE FONDANT6€

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

TIRAMISU AFFOGATO10€

Café, gâteau génoise, glace vanille bourbon, mascarpone, cacao
Coffee, genoise cake, bourbon vanilla ice cream, mascarpone, cocoa

TARTELETTES AUX FRUITS12€

Fond de tarte, crème pâtissière, fruits frais, menthe
Tart base, pastry cream, fresh fruit, mint

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€

Galettes 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€**

SALADE DE POUSES D'ÉPINARDS.....19€

Fromage de chèvre frais, lardons, noix de pécan, oignons rouges,
tomates cerises, croutons, baies de goji, vinaigrette balsamique
Fresh goat cheese, bacon strips, pecan nuts, red onions, cherry tomatoes, croutons, goji berries, balsamic vinaigrette
***œuf dur +2€, poulet grillé +5€, crevettes +6€**

CRAB ROLL.....22€

Pain brioché, crabe, sucrine, tomates, frites mixtes
Brioche bread, crab, gem lettuce, tomatoes, mixed french fries

TURKEY 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, roasted turkey ham, eggs, mayonnaise, mixed french fries
***avocat +3€, cheddar +2€**

SALMON CLUB SANDWICH.....25€

Pain de mie complet, bacon, sucrine, tomate, saumon fumé, œufs,
mayonnaise, frites mixtes
Whole wheat bread, bacon, gem lettuce, tomato, smoked salmon, eggs, mayonnaise, mixed french fries
***avocat +3€, cheddar +2€**

FRIED CHICKEN SANDWICH.....24€

Poulet pané, sauce piquante au miel, sucrine, tomate, salade de
choux rouge « coleslaw », frites mixtes
Breaded chicken, honey hot sauce, gem lettuce, tomato, red cabbage coleslaw, mixed fries

CAFÉ CRÈME BBQ BRUNCH BURGER.....24€

Steak haché 180g, cheddar, pickles, sauce BBQ aioli maison,
frites mixtes
180g burger steak, cheddar, pickles, homemade BBQ aioli sauce, mixed french fries
***bacon +3€, œuf au plat +2€, extra cheese +2€, double steak +4€**

FISH & CHIPS.....26€

Rouget pané, salade de choux rouge « coleslaw », sauce tartare,
frites mixtes
Breaded red mullet, red cabbage coleslaw, tartar sauce, mixed fries

PENNE À LA VODKA.....19€

Pâtes penne, oignons, lardons, vodka, sauce tomate, crème,
parmesan, basilic
Penne pasta, onions, bacon lardons, vodka, tomato sauce, cream, Parmesan, basil
***poulet grillé +5€, crevettes +6€, saucisse +5€, jambon de dinde +5€**



Plats végétariens - Vegetarian dishes



Plats sans gluten - Gluten-free dishes