



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€*

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 TROPICAL 14€
Brioche caramélisée, lait de coco et vanille, compote d'ananas, fruit de la passion, citron vert
Caramelized brioche, coconut milk and vanilla, pineapple compote, passion fruit, lime

PANCAKES S'MORES 14€
Pancake américain, pépites de chocolat, guimauve toastée, crumble de spéculoos, sauce au chocolat chaud
American pancake, chocolate chips, toasted marshmallow, speculoos crumble, hot chocolate sauce

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€*

WEDGE COBB SALADE 22€
Laitue iceberg, œuf dur, bacon, maïs, tomate, avocat, roquefort, vinaigrette à la moutarde
Lettuce, hard-boiled egg, bacon, corn, tomato, avocado, roquefort cheese, mustard vinaigrette
**poulet grillé +5€, crevettes +6€*

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

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

FRIED CHICKEN & WAFFLES 24€
Gaufres, poulet pané, deux œufs au plat, sirop d'érable épicé
Waffles, fried chicken, two fried eggs, spicy maple syrup

CAFÉ CRÈME BBQ BRUNCH BURGER 24€
Steak haché 150g, cheddar, pickles, sauce BBQ aioli maison, frites mixtes
150g burger steak, cheddar, pickles, homemade BBQ aioli sauce, mixed french fries

BREAKFAST HASH 🍷 21€
Gratin forestier aux pommes de terre rôties, œufs pochés, crème aux champignons, mimolette râpée
Forest-style gratin with roasted potatoes, poached eggs, mushroom cream, grated mimolette

CROQUE SAVOYARD 23€
Pain de mie, béchamel, jambon blanc, raclette fondue, oignons caramélisés
Sandwich bread, bechamel, white ham, melted raclette, caramelized onions
**œuf au plat +2€*

🍷 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.