

# CALADE



rooftop restaurant | nice

by *Julia Sedefdjian*

## **Bienvenue à Calade by Julia Sedefdjian** *Welcome to Calade by Julia Sedefdjian*

Vivez l'expérience unique d'une collaboration entre la plus jeune femme étoilée de France - **Julia Sedefdjian** - et notre **Chef David Rodriguez**.

Profitez d'une croisière bistronomique niçoise au fil du Menu Découverte imaginé en trois temps ou optez pour une expérience à la carte.

*Experience a unique collaboration between the youngest female starred chef in France - Julia Sedefdjian - and our Chef David Rodriguez.*

*Enjoy a local culinary journey with our 3-course Signature Menu or create your own experience and opt for 'A la carte'.*

**Menu Découverte / Signature Menu \***  
**59€**

## ENTRÉE / STARTER

Fleurs de courgette farcie ricotta, citron confit et sauge crumble salé \*  
*Zucchini flower stuffed with ricotta, preserved lemon and sage, salty crumble*

**21€**

Carpaccio de bonite de Méditerranée, condiments riviera & pickles  
*Mediterranean bonito carpaccio, riviera condiments & pickles*

**20€**

Caponata de légumes pays, câpres et céleri, jaune d'oeuf et émulsion ail confit  
*Caponata of local vegetables, capers and celery, egg yolk and roasted garlic emulsion*

**19€**

Gaspacho de Melon de Cavaillon & concombre, focaccia au thym brocciu et pétales de jambon  
*Cavaillon Melon & cucumber gazpacho, brocciu cheese thyme focaccia and ham petals*

**20€**

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux avec #RadissonBlu et #CaladeRestaurant  
*Share your experience with us on Social with #RadissonBlu & #CaladeRestaurant*

## PLAT / MAIN COURSE

Poulpe de roche confit, hommos & blettes sauce à l'encre \*  
*Roasted rock octopus, hummus & chard with ink sauce*

32€

Loup grillé, déclinaison d'artichauts & sauce vierge herbacée  
*Grilled sea bass, variety of artichokes & virgin olive oil herb sauce*

36€

Épaule d'agneau confite aux épices d'orient, aubergine et harissa, sauce yaourt  
*Lamb shoulder confit with oriental spices, eggplant and harissa, yogurt sauce*

35€

Pièce du boucher & ses frites de panisse, côte de sucrine jus réduit à l'anchois  
*Butcher's piece & panisse fries, lettuce cutlet, anchovy reduced jus*

38€

## DESSERT / DESSERT

Fraises de Carros, crémeux à l'argan, rhubarbe confite & tuiles croustillantes \*  
*Carros strawberries, argan cream, candied rhubarb & crispy tuiles*

12€

Fromage du moment, gel verjus et marmelade d'olives  
*Cheese of the day, verjus gel and olive marmalade*

12€

Sablé au fenouil, crème citronnée et légère de mascarpone, granité citron/pastis  
*Fennel shortbread, lemon and light mascarpone cream, lemon/pastis granita*

12€

Mousse au chocolat noir, noix de pécan caramélisées et grué cacao  
*Dark chocolate mousse, caramelized pecan nuts and cocoa nibs*

12€

## SELECTION DE VINS / WINES SELECTION

Pour savourer votre expérience, notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller sur les accords mets & vins.  
*To savor your experience, our team will be glad to advise you on wine pairing.*

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux avec #RadissonBlu et #CaladeRestaurant  
*Share your experience with us on Social with #RadissonBlu & #CaladeRestaurant*