

# CALADE



rooftop restaurant | nice

# COCKTAILS, BOISSONS VINS

## Cocktails au Champagne - 18

Bellini  
*Champagne Duval Leroy, jus de pêche*

Rossini  
*Champagne Duval Leroy, jus de fraise A.Millat*

Mimosa  
*Champagne Duval Leroy, jus d'orange A.Millat*

## Les Spritz - 15

St Germain Fizz  
*Liqueur de sureau, Grey goose, citron vert, prosecco*

Apérol Spritz  
*Apérol, prosecco, perrier, rondelle d'orange*

## Les Cocktails

Gin Basil Smash - 13  
*Gordon Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais*

Summer in Provence - 13  
*Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert*

Jackberry - 15  
*Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassia*

Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool) - 11  
*Fever Tree ginger beer, Menthe fraîche, citron vert*

## Bières

<u>Bouteille (33cl)</u>	
Socca Bière de Nice	8
Corona	9
Brooklyn IPA	9
<u>Pression 25 cl / 50cl</u>	
1664	6 / 10

## Apéritifs

Martini Blanc, Rouge, Campari, (6 cl)	8
Porto Cruz (6 cl)	8
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4cl)	9

## Eaux de vies

Grey Goose	14
Havana 3 ans	10
Havana 7 ans	13
Hendrick's	13
Jack Daniel's	13
Johnny Walker Black	13
Lagavulin 16 ans	20
Armagnac	13
Hennessy Cognac XO	28
Calvados	13

## Eaux et softs

Perrier- 33cl, Evian / Badoit - 50 cl	5
Badoit - 1 L, Evian - 1 L	8

## Sodas - 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta	6
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer	6
Sprite, Bitter Venezzio	6
Jus de Fruits - 33cl	7
<i>Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pomme, Framboise, Tomato, Pêche, Cranberry</i>	

## Champagne


	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	16	75
Champagne Duval Leroy Rosé	20	95
Mumm Cordon Rouge		95
Moët et Chandon, brut		125
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

## Blanc

### **Sec et Minéral - Dry and Mineral**

IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	12	42
AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	15	60

### **Sec et Fruité - Dry and Fruity**


AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët	11	45
AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque Blanc		66
Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 		52

### **Floral et Riche - Aromatic and Full body**


Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	14	56
AOC, Languedoc « Cuvée Elisabeth » Viognier, Domaine de la Baume Blanc, Viognier	11	47
Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n°4 » Gros et Petit Manseng, Doux	11	42

## Rosé

### **Sec et Léger - Dry and Light**

AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 	13	52
AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	11	45
AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		49

### **Puissant et Aromatique - Full Body and Aromatic**



AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 	14	68
AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		65

## Rouge

### **Léger et Floral- Light and Aromatic**

AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtinières		47
IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir	12	55
Domaine Malidain		

### **Semi Corsé et Fruité - Medium Body and Fruity**

AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Loou », Domaine du Loou 	10	48
AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles », Château La ligière, Grenache & Syrah 		46

### **Puissant et Charpenté - Full body red's**

AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque Rouge		63
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible », Domaine de la Croix Rouge		73
AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St-Christophe	14	52

## POUR BIEN COMMENCER...

Crabe et avocat au soja, frisée fine <sup>(1,9)</sup>  
*Crab and avocado soy, frisée salda*  
12/22

Ceviche de bar, coco et citron vert <sup>(1, 4, 6, 9, 12)</sup>  
*Sea bass ceviche, lime and coconut*  
14/24

Assortiment de mezze du moment / Pour deux personnes <sup>(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)</sup>  
*Assorted mezze platter / For two people*  
24

Légumes crus et cuits en « barigoule » tiède, condiment olive noire <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>  
*Assorted local vegetables in « barigoule », black olive condiment*  
15



Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic <sup>(6)</sup>  
*Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil*  
19

Carpaccio de pastèque, homard et citron vert <sup>(1, 2, 5, 6, 9)</sup>  
*Fresh watermelon carpaccio, lobster and lime*  
30

## VUE MER...

Cabillaud braisé aux coquillages, salsifis et poireaux <sup>(4, 7, 9, 11, 12, 14)</sup>  
*Braised cod with shellfish, salsify's and leeks*  
29

Poulpe snacké aux artichauts, condiment coriandre <sup>(3, 9, 12, 14)</sup>  
*Pan seared octopus with artichokes, coriander condiment*  
31

Pavé de bar rôti, fenouil et citron confit <sup>(4, 6, 7, 9, 12)</sup>  
*Roasted sea bass, fennel and lemon confit*  
30

Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croûtons <sup>(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)</sup>  
*Catch of the day « as a bouillabaisse », homemade saffron sauce and croutons*  
32

## CÔTÉ TERRE...

Volaille fermière rôtie, polenta crémeuse aux pleurotes et vin jaune (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)  
*Roasted farm raised chicken, creamy polenta with oyster mushrooms and yellow wine*  
28

Entrecôte de bœuf argentine, pomme grenaille au jus et piment doux (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)  
*Argentine beef entrecote, home grenaille potatoes and sweet peppers*  
39

Epaule d'agneau confite aux épices douces, légumes et figes rôties (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)  
*Lamb shoulder confit with sweet spices, vegetables and roasted figs*  
31

## PÂTES OU RISOTTO ?

Fusilli à la truffe d'été et riquette (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)  
*Fusilli with summer truffle and riquette*  
29

Risotto « Carnaroli » aux gambas et artichauts (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)  
*Risotto carnaroli, grilled prawns and local zucchini*  
33

Tagliatelle « homard et estragon », quelques tomates confites (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)  
*Tagliatelle pasta cooked in lobster bisque, lobster chunks, tarragon, cherry tomatoes confit*  
49

Cocotte de légumes et champignons, pesto d'herbes (8, 9)  
*Casserole « cocotte » of vegetables and mushrooms, herbes pesto*  
25



## DOUCEURS

Sélections de fromages de France et d'ici (1, 7, 8)

*French artisan cheese platter*

12

Tiramisu pistache, cerises Amarena et thé matcha (1, 3, 7, 8, 12)

*Homemade tiramisu with Amarena cherries and matcha tea*

10

Tarte citron et yuzu (1, 3, 5, 7, 8)

*Yuzu and lemon tart*

10

Crèmeux chocolat au lait Valrhona et praliné noisette maison (1, 5, 7, 8, 11)

*Creamy Valrhona chocolate milk and homemade hazelnut praline*

10

Figues rôties, crèmeux vanille (1, 7, 12)

*Roasted figue, vanilla cremeux*

10

Café ou thé gourmand avec pâtisseries et douceurs maison (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

*Coffee or tea of your choice with homemade pastries and sweets*

12

## THÉS & CAFÉS

Espresso, Café Américain Malongo

3,50

Thé ou Infusion Ronnefeldt

4

Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte

4,50

Chocolat chaud

5

## DIGESTIFS

Cognac – Hennessy VSOP Fine de Cognac -4cl

14

Armagnac – Clés des Ducs – VS – 4cl

13

Eaux de Vie – Calvados, Grappa –cl

13

Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno - 4 cl

12

*Prix nets – TVA 10% et 20% inclus*

*La liste des allergènes est disponible dans le restaurant sur demande*

*L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant*

# MENU DÉCOUVERTE

45 euros

Soir et week-end

Ceviche de bar, coco et citron vert <sup>(1, 4, 6, 9, 12)</sup>

*Sea bass ceviche, lime and coconut*

ou

Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic <sup>(6)</sup>

*Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil*

ou

Légumes crus et cuits en « barigoule » tiède, condiment olive noire <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

*Assorted local vegetables in « barigoule », black olive condiment*

\*\*\*\*\*

Cabillaud braisé aux coquillages, salsifis et poireaux <sup>(4, 7, 9, 11, 12, 14)</sup>

*Braised cod with shellfish, salsify's and leeks*

ou

Volaille fermière rôtie, polenta crémeuse aux pleurotes et vin jaune <sup>(1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)</sup>

*Roasted farm raised chicken, creamy polenta with oyster mushrooms and yello wine*

ou

Cocotte de légumes et champignons, pesto d'herbes <sup>(8, 9)</sup>

*Casserole « cocotte » of vegetables and mushrooms, herbes pesto*



\*\*\*\*\*

Crèmeux chocolat au lait Valrhona et praliné noisette maison <sup>(1, 5, 7, 8, 11)</sup>

*Creamy Valrhona chocolate milk and homemade hazelnut praline*

ou

Tarte citron et yuzu <sup>(1, 3, 5, 7, 8)</sup>

*Yuzu and lemon tart*

ou

Figues rôties, crèmeux vanille <sup>(1, 7, 12)</sup>

*Roasted figue, vanilla cremeux*

# MENU DÉGUSTATION

79 euros

Pour l'ensemble de la table  
For the whole table  
Soir et week-end

## Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Crabe et avocat au soja, frisée fine <sup>(1,9)</sup>  
*Crab and avocado soy, frisée salda*

\*\*\*\*\*

Médailillon de homard breton à l'estragon et pleurotes  
*Britanny lobster medaillon with tarragon and oyster mushrooms*

\*\*\*\*\*

Pavé de bar rôti, fenouil et citron confit <sup>(4, 6, 7, 9, 12)</sup>  
*Roasted sea bass, fennel and lemon confit*

\*\*\*\*\*

Epaule d'agneau confite aux épices douces, légumes et figues rôties  
*Lamb shoulder confit with sweet spices, vegetables and roasted figs*

\*\*\*\*\*

Crèmeux chocolat au lait Valrhona, praliné maison <sup>(1, 5, 7, 8, 11)</sup>  
*Creamy valrhona chocolate milk and hazelnut praline*

\*\*\*\*\*

## Mignardises

MENU ENFANT  
KIDS MENU

PLAT – GLACE – BOISSON  
*MAIN COURSE – ICE CREAM – DRINK*  
16 euros

PLAT AU CHOIX  
*COURSE OF YOUR CHOICE*

Nuggets de poulet – *Chicken nuggets* (1, 3, 7, 8, 9, 11)

*or*

Poisson pané- *Fish and chips* (1, 3, 4, 7, 8, 9, 11)

*or*

Steack haché de boeuf- *Beef steak*

*Accompagnement:*

*Légumes – Ecrasé de pomme de terre – Pâtes – Frites*

*Served with:*

*Vegetables, Mashed potatoes – Pasta – French fries*

*DESSERT*

*DESSERT*

1 boule de glace – *1 scoop of ice cream* (1, 7)