

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, Russian standard, 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

Bouteille (33cl)

Socca Bière de Nice 8

Corona 9

Brooklyn IPA 9

Pression 25 cl / 50cl

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

Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pomme, Framboise, Tomato, Pêche, Cranberry

Champagne


	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Bertrand Delespierre	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 (1,9) <i>Crab and avocado soy, frisée salad</i>	12/22
Ceviche de bar, coco et citron vert (1, 4, 6, 9, 12) <i>Sea bass ceviche, lime and coconut</i>	14/24
Assortiment de mezza du moment / Pour deux personnes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) <i>Assorted mezza platter / For two people</i>	24
Légumes crus et cuits en « barigoule » tiède, condiment olive noire (1, 3, 7, 9) <i>Assorted local vegetables in « barigoule », black olive condiment</i>	15
Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic (7) <i>Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil</i>	19
Carpaccio de pastèque, homard et citron vert (1, 2, 5, 6, 9) <i>Fresh watermelon carpaccio, lobster and lime</i>	30



VUE MER...

Cabillaud braisé aux coquillages, salsifis et poireaux (4, 7, 9, 11, 12, 14) <i>Braised cod with shellfish, salsifys and leeks</i>	29
Poulpe snacké aux artichauts, condiment coriandre (3, 9, 12, 14) <i>Pan seared octopus with artichokes, coriander condiment</i>	31
Pavé de bar rôti, fenouil et citron confit (4, 6, 7, 9, 12) <i>Roasted sea bass, fennel and lemon confit</i>	30
Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croûtons (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) <i>Catch of the day « as a bouillabaisse », homemade saffron sauce and croutons</i>	32

CÔTÉ TERRE...

Volaille fermière rôtie, polenta crémeuse aux pleurotes et vin jaune (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) <i>Roasted farm raised chicken, creamy polenta with oyster mushrooms and yellow wine</i>	28
Entrecôte de bœuf argentine, pomme grenaille au jus et piment doux (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) <i>Argentine beef entrecote, home grenaille potatoes and sweet peppers</i>	39
Epaule d'agneau confite aux épices douces, légumes et figues rôties (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) <i>Lamb shoulder confit with sweet spices, vegetables and roasted figs</i>	31

PÂTES OU RISOTTO ?

Fusilli à la truffe d'été et riquette (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11) <i>Fusilli with summer truffle and riquette</i>	29
Risotto « Carnaroli » aux gambas et artichauts (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) <i>Risotto carnaroli, grilled prawns and local zucchini</i>	33
Tagliatelle « homard et estragon », quelques tomates confites (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) <i>Tagliatelle pasta cooked in lobster bisque, lobster chunks, tarragon, cherry tomatoes confit</i>	49
Cocotte de légumes et champignons, pesto d'herbes (8, 9) <i>Casserole « cocotte » of vegetables and mushrooms, herbes pesto</i>	25



DOUCEURS

Sélections de fromages de France et d'ici (1, 7, 8) <i>French artisan cheese platter</i>	12
Tiramisu pistache, cerises Amarena et thé matcha (1, 3, 7, 8, 12) <i>Homemade tiramisu with Amarena cherries and matcha tea</i>	10
Tarte citron et yuzu (1, 3, 5, 7, 8) <i>Yuzu and lemon tart</i>	10
Crèmeux chocolat au lait Valrhona et praliné noisette maison (1, 5, 7, 8, 11) <i>Creamy Valrhona chocolate milk and homemade hazelnut praline</i>	10
Figues rôties, crèmeux vanille (1, 7, 12) <i>Roasted figue, vanilla cremeux</i>	10
Café ou thé gourmand avec pâtisseries et douceurs maison (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) <i>Coffee or tea of your choice with homemade pastries and sweets</i>	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 - 4cl	13
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno - 4 cl	12

MENU DÉCOUVERTE

45 euros

Soir et week-end – *Evening and week-end*

Ceviche de bar, coco et citron vert (1, 4, 6, 9, 12)

Sea bass ceviche, lime and coconut

ou

Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic (7)

Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil

ou

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

Assorted local vegetables in « barigoule », black olive condiment

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

Braised cod with shellfish, salsify's and leeks

ou

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

ou

Cocotte de légumes et champignons, pesto d'herbes (8, 9)

Casserole « cocotte » of vegetables and mushrooms, herbes pesto



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

Creamy Valrhona chocolate milk and homemade hazelnut praline

ou

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

Yuzu and lemon tart

ou

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

Roasted figue, vanilla cremeux

MENU INSPIRATION

65 euros

5 services – 5 course menu

Pour l'ensemble de la table – *For the whole table*

Soir et week-end – *Evening and week-end*

Un menu d'exception pensé pour partager un moment de convivialité unique
An exceptional menu designed to share a unique moment of conviviality