

CALADE



rooftop restaurant | nice

CARTE D'HIVER

COCKTAILS, BOISSONS VINS

Cocktails au Champagne - 16

Bellini

Champagne Duval Leroy, jus de Pêche A.Millat

Rossini

Champagne Duval Leroy, jus de Fraise A.Millat

Mimosa

Champagne Duval Leroy, jus d'Orange A.Millat

Cocktails

Américano - 12

Campari, Martini rouge, Perrier

Gin and Tonic - 13

Gin Hendrick's, Schweppes, concombre

Daïquiri - 13

Havana Club 3 ans, sucre de canne, citron vert

Cuba Libre - 12

Havana club 3 ans, Coca Cola, citron vert

Cocktail Piscine

Apérol Spritz - 12

Apérol, Prosecco Martini, Eau gazeuse, Rondelle d'orange

Vodka Thym Bubble - 15

Vodka Grey Goose, Sirop de thym maison, Prosecco

Baxter By Calade - 15

Gin Hendrick's, jus de Framboise A.Millat, Grenadine

Sucre de canne, Prosecco

Rio (Sans Alcool) - 12

Jus d'orange A.Millat, Limonade, Grenadine, Citron vert

Bières

Bouteille (33cl)

Socca Bière de Nice 8

Corona 8

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) 6

Eaux de vies

Grey Goose

Havana 3 ans, Havana 7 ans

Bombay Sapphire

Hendrick's

Jack Daniel's

Johnny Walker Black

Lagavulin 16 ans

Armagnac

Hennessy Cognac XO

Calvados

Champagnes

	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	14	75
Champagne Duval Leroy Rosé		95
Mumm Cordon Rouge		95
Mumm Rosé	20	115
Moet et Chandon, brut		125
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

Blancs

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Coussin, AOP Côtes de Provence		42
Terre de Berne, AOP Côtes de Provence	10	44
« Château Ma Passion » AOP Monbazillac, Moelleux	12	49
Patrice Moreux, AOP Sancerre, Loire	14	54
Domaine de Colombier, AOC Chablis, Bourgogne		52
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence		58

Rosés

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Virant, AOC Coteaux D'Aix en Provence		34
Château Coussin, AOP Côtes de Provence		44
Terre de Berne, Côtes de Provence	10	44
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	58

Rouges

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Coussin, AOP Côtes de Provence, Provence		42
Terre de Berne, AOP Côtes de Provence	10	44
Château Yon St-Christophe, AOC Saint-Emilion, Bordeaux	12	52
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	60

Eaux et softs

Perrier- 33cl, Evian / Badoit - 50 cl 5

Badoit - 1 L, Evian - 1 L 7

Sodas - 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 6

Ice Tea, Tonic, Ginger Ale 6

Sprite, Bitter Venezzio 6

Jus de Fruits A.Millat - 33cl 7

Orange, Pomme, Ananas

POUR COMMENCER...

Velouté de potimarron et noix de Saint-Jacques snackées, parfum de noisettes
20

Escalope de foie gras poêlé, réduction de vin chaud, tuile croustillante au pain d'épices
22

Calad salad

Avocat, fenouil, pamplemousse, crevettes, noix de cajou, vinaigrette soja et moutarde
14 / 21

Tarte fine aux poires et gorgonzola, salade d'endives
16

Crudo de loup mariné à la coriandre fraîche, gingembre, perle de yuzu
19

LA SUITE...

Brandade cabillaud, chips de betteraves Chioggia et fenouil
22

Escalope de saumon cuite à l'unilatéral, risotto au chorizo
23

Filet de bar à la plancha, huile d'olive fruitée, étuvée de poireaux à la truffe
27

Château filet de bœuf, sauce poivrée, duo de pommes
30

Souris d'agneau braisée, légumes du marché
28

Rondin de volaille en croute d'herbes fraîches, mozzarella fondante, frites de polenta
23

Lasagnes aux blettes, pignons de pins et Beaufort
20

ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de légumes du jardin	6
Ecrasé de pommes de terre	6
Risotto au parmesan	10

DOUCEURS

La pomme dans tous ses états...
10

Crumble aux poires confidences
8

Assiette de fromages affinés, confiture de figues
12

Tiramisu aux framboises et citron vert
10

Moelleux au chocolat
8

Le café gourmand
10

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

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Plat – Dessert – Boisson
Main course – Dessert – Drink
16 euros

PLAT AU CHOIX

COURSE OF YOUR CHOICE

Nuggets de poulet – *Chicken nuggets*

Poisson du jour – *Fish of the day*

Steack haché de boeuf – *Beef steak*

Garniture: Légumes – Purée 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*

BOISSON

DESSERT

Sirop au choix: Menthe – Grenadine – Fraise
Syrup of your choice: Mint – Grenadine – Strawberry