

CALADE



rooftop restaurant | nice

WINTER MENU

COCKTAILS, DRINKS WINES

Champagne cocktails- 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

Beers

Bouteille (33cl)

Socca Bière de Nice 8

Corona 8

Pression 25 cl / 50cl

1664

6 / 10

Aperitifs

Martini Blanc, Rouge, Campari, (6 cl) 8

Porto Cruz (6 cl) 8

Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4cl) 6

Liquors

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

Champagne

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

White

« 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

Red wine

« 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

Soft drinks

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, Apple, Pineapple

TO START...

Pumpkin cream velouté served with seared scallops, hazelnut flavors
20

«Escalope de foie gras » roasted and thickened with mulled wine and its Gingerbread biscuits
22

Calade Salad

Fennel, grapefruit, shrimps, cashew, soy and mustard dressing
14 / 21

Fine pear pie with gorgonzola and chicory salad
16

Sea bass « Crudo » marinated with coriander and ginger, yuzu pearls
19

MAIN COURSE...

Bomlo Salmon «Escalope» seared one way served with a chorizo risotto
23

Sea bass filet «à la plancha» with a scented olive oil , steamed leek with truffles
27

«Chateaubriand» beef filet, pepper sauce with its « pommes darphin »
and red apples
30

Overnight braised lamb shank, with seasonal vegetables
28

Herb crusted chicken ballotine stuffed with mozzarella, homemade polenta chips
23

Swiss Chard lasagna with pine nuts and Beaufort cheese
20

SIDE DISHES

Roasted seasonal vegetables	6
Mashed Potatoes	6
Parmesan Risotto	10

SWEETS

Apple in all her state
10

Pear crumble
8

Plate of cheese with figs jam
12

Raspberry tiramisu and lime
10

Molten chocolate cake
8

Calade café gourmand – A selection of homemade sweets served with an espresso
10

TEAS, COFFEES

Espresso, Café Américain Malongo
3,50

Tea or Infusion Ronnefeldt
4

Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte
4,50

Hot chocolate
5

DIGESTIVES

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*

Bœuf haché - *Beef steak*

Garniture: Légumes – Purée de pomme de terre – Pâtes

Served with: Vegetables, Mashed potatoes – Pasta

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