

# NOTRE CARTE D'HIVER – *OUR WINTER MENU*

Entrez dans l'univers de Calade rooftop restaurant

*Enter the world of Calade rooftop restaurant*

C'est avant tout l'assurance d'une cuisine de produits simples et bons issus de partenaires sélectionnés avec soin. Le saviez-vous ? Les produits utilisés pour chaque plat font honneur au patrimoine gastronomique de la région.

*Above all, it is a cuisine with simple and quality products, from carefully selected partners. Did you know ? Products used for every meal honour the gastronomic heritage of the region.*

Calade rooftop restaurant, c'est aussi un accueil personnalisé et souriant grâce à une équipe professionnelle et à l'écoute. Un restaurant qui aime dialoguer avec ses convives, et leur raconter une histoire, celle de la culture de ce terroir savoureux, d'un amour pour cette terre ensoleillée : la terre niçoise.

*Calade rooftop restaurant, is like home, with a personalised and smiling welcome thanks to an experienced and attentive team. A restaurant will tell to its guests a story, the story of the earthy flavours, the love for this region: the « Niçoise » region.*





Nous vous donnons la recette pour un délicieux repas...

*We give you the recipe for a wonderful dish...*


## Une pointe de légèreté – *A touch of lightness*


- Velouté de potimarron parsemé d'éclats de noisettes torréfiées & son cappuccino aux saveurs de truffe   14€  
*Pumpkin Velouté sprinkled with roasted chestnuts flakes & truffle flavor cappuccino*
- Comme un jardin d'hiver : légumes anciens juste poêlés, velours de courge & jus court  16€  
*Winter garden: pan-fried heirloom vegetables, squash puree & gravy sauce*
- Foie gras juste saisi couronné d'un crumble de pain d'épices, nappé d'un sirop de vin chaud & brioche tiède 22€  
*Seared foie gras crowned with gingerbread crumble, mulled wine syrup & warm brioche bread*
- Raviole de joue de bœuf et ses croûtons persillés, accompagnée d'un jus de viande légèrement crémé & salade d'herbes folles 18€  
*Beef cheek « raviole » croutons with parsley, served with lightly creamy gravy sauce & herb salad*
- Salade forestière: champignons du moment, St Marcellin en tempura, persil & endive carmine  19€  
*« Forestière » salad: mushrooms, tempura « St Marcellin » cheese, parsley & « carmine » endive*


## Un mélange de saveurs – A blend of flavours

Saint-Jacques poêlées sur un lit de velouté de céleri à la vanille, légumes d'antan & cresson en chlorophylle Pan-fried scallop, celery velouté with vanilla, heirloom vegetables & chlorophyll watercress	32€
Filet de Bar en croûte viennoise châtaigne et citron, nappé d'un beurre blanc acidulé & déclinaison de courges 	29€
Petit épeautre cuit comme un risotto, trilogie de carottes & parmesan en chips 	20€
Ballottine de volaille & son cœur foie gras et marrons glacés, sublimé d'un crémeux de panais  & d'un craquant de légumes d'antan Meat loaf made with poultry with foie gras & marrons glacés heart, creamy parsnip puree & crispy heirloom vegetables	24€
Quasi de veau & son jus perlé à la truffe parsemé d'éclats de noisettes & accompagné de frites de panisses au paprika 	28€
A partager: Côte de bœuf aux herbes pour deux personnes, purée et légumes de saison & jus corsé 	64€

## Et une touche de gourmandise – A touch of delicacy

Déclinaison de fromages Cheese plate	13€
Souvenirs d'enfance: Pain perdu, ananas flambé, caramel beurre salé & glace vanille Childhood memories: French toast, "flambé" pineapple, salted butter caramel & vanilla ice cream	9€
Mont Blanc « à ma façon », éclats de marrons glacés, meringue légère Mont Blanc « à ma façon », marrons glacés flakes & slight meringue	9€
Verrine exotique, crumble à la cannelle & chantilly au lait de coco Exotic verrine, cinnamon crumble & coconut milk whipped cream	9€
Laissez-vous surprendre ! Pana cotta de topinambour, clémentines flambées & noisettes caramélisées 	9€
Entremet gourmand : chocolat, banane, cacahuète et son biscuit sablé Gourmet dessert: chocolate, banana, peanut & cracker	9€

 Végétarien - Vegetarian

 Sans gluten – Gluten free

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus / Net Prices – 10% and 20% VAT included

La liste des allergènes est disponible dans le restaurant sur demande / The food allergen list is available in the restaurant on request

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant / All our meats and poultry origin are available in our restaurant.

Tous nos plats sont «Faits Maison» et sont élaborés sur place / All our dishes are « home made ».

Tous nos produits sont frais et peuvent changer selon le marché / All our products are fresh and may vary according to market selection