

CALADE



rooftop restaurant | nice

by *Julia Sedefdjian*

Bienvenue à Calade by Julia Sedefdjian

Welcome to Calade by Julia Sedefdjian

Vivez l'expérience unique d'une collaboration entre la plus jeune femme étoilée de France - **Julia Sedefdjian** - et notre **Chef David Rodriguez**.

Profitez d'une croisière bistronomique niçoise au fil du Menu Découverte imaginé en trois temps ou optez pour une expérience à la carte.

Experience a unique collaboration between the youngest female starred chef in France - Julia Sedefdjian - and our Chef David Rodriguez.

Enjoy a local culinary journey with our 3-course Signature Menu or create your own experience or opt for 'A la carte'.

CALADE



rooftop restaurant | nice

by *Julia Sedefdjian*

59€/personne
59€/person

MENU SIGNATURE / SIGNATURE MENU

Soirs & week-ends
Nights & week-ends

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta, citron confit et sauge, crumble salé
Zucchini flower stuffed with ricotta cheese, preserved lemon and sage, salty crumble

Poulpe de roche confit, houmous et blettes sauce à l'encre
Roasted rock octopus, hummus and chard with ink sauce

Fraises de Carros, crémeux à l'argan, rhubarbe confite et tuiles croustillantes
Local strawberries, argan cream, candied rhubarb and crispy tuiles

ENTRÉES / STARTERS

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta, citron confit et sauge, crumble salé
Zucchini flower stuffed with ricotta cheese, preserved lemon and sage, salty crumble

21€

Carpaccio de bonite de Méditerranée, condiments riviera et pickles
Mediterranean tuna carpaccio, riviera condiments and pickles

20€

Caponata de légumes de pays, câpres et céleri, œuf parfait et émulsion ail confit
Caponata of local vegetables, capers and celery, soft boiled egg and roasted garlic emulsion

19€

Gaspacho de Melon de Cavaillon & concombre, focaccia au thym brocciu et pétales de jambon
Cavaillon Melon and cucumber gazpacho, thyme focaccia, brocciu cheese and ham petals

20€

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux avec #RadissonBlu et #CaladeRestaurant
Share your experience with us on social media with #RadissonBlu and #CaladeRestaurant

Hors boisson - Taxes et services inclus - Prix nets en Euros
Drinks not included - All tax and services included - Net prices in Euros

PLAT / MAIN COURSE

Poulpe de roche confit, houmous et blettes sauce à l'encre
Roasted rock octopus, hummus and chard with ink sauce
32€

Loup grillé, déclinaison d'artichauts et sauce vierge herbacée
Grilled sea bass, variety of artichokes and virgin olive oil herb sauce
36€

Épaule d'agneau confite aux épices d'orient, aubergine et harissa, sauce yaourt
Lamb shoulder confit with oriental spices, eggplant and harissa, yogurt sauce
35€

Pièce du boucher & ses frites de panisse, côte de sucrine jus réduit à l'anchois
Butcher's piece and chickpea fries, lettuce cutlet, anchovy reduced jus
38€

Risotto carnaroli au safran, salade de fenouil croquant et agrumes
Carnaroli saffron risotto, crunchy fennel and citrus salad
30€

DESSERT / DESSERT

Fraises de Carros, crémeux à l'argan, rhubarbe confite et tuiles croustillantes
Local strawberries, argan cream, candied rhubarb and crispy tuiles
12€

Fromage du moment, gel verjus et marmelade d'olives
Cheese of the day, verjus gel and olive marmalade
12€

Sablé au fenouil, crème de mascarpone citronnée, granité citron/pastis
Fennel shortbread, lemon and mascarpone cream, lemon/pastis granita
12€

Mousse au chocolat noir, noix de pécan caramélisées et grué cacao
Dark chocolate mousse, caramelized pecan nuts and cocoa nibs
12€

19€/personne
19€/person

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

Moins de 12 ans
Less than 12 years

Plats

Suprême de volaille rôti au beurre, frites / *Chicken supreme roasted in butter, french fries*

Ou / Or

Filet de boeuf origine France, panisse, frites ou légumes / *Beef fillet, chickpea fries, french fries or vegetables*

Ou / Or

Filet de loup, légumes de saison / *Sea bass fillet, seasonal vegetables*

Desserts

Panna cotta vanille, mangue et passion / *Vanilla, mango and passion fruit panna cotta*

Ou / Or

Mousse au chocolat noir Valhrona 68% / *Dark chocolate mousse Valhrona 68%*

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

	Verre		Verre Bout. (75cl)
Cocktails au Champagne	18	Champagnes	
Bellini		Chanoine Frères brut	16 75
Champagne Duval Leroy, jus de pêche		Duval Leroy Rosé	20 95
Rossini		Mumm Cordon Rouge Brut	95
Champagne Duval Leroy, jus de fraise		Veuve Clicquot Brut	125
Mimosa		Dom Pérignon Brut	320
Champagne Duval Leroy, jus d'orange			
Les Spritz	15	Blancs	
St Germain Fizz		Sec et Minéral - Dry and Mineral	
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco		IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	38
Apérol Spritz		AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	14 60
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange		Sec et Fruité • Dry and Fruity	
		AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle »,	
		Château du Rouët	11 42
Les Cocktails		Floral et Riche • Aromatic and Full body	
Gin Basil Smash	15	Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	13 56
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais		Vins de Pays des Côtes de Gascogne,	12 48
Summer in Provence	15	« Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux	
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert		Notre Sélection	
Jackberry	15	Domaine Vessigaud, Cuvée "Vieilles Vignes"	95
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis		Domaine de l'aigle, Limoux AOP	69
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)	11	Patrice Moreaux, Sancerre AOP	65
Fever Tree ginger beer, menthe fraîche, citron vert		Domaine Pradelle, Crozes-hermitage AOP	54
		Val de l'oule, IGP Alpilles	45
		Rosés	
Bières		Sec et Léger • Dry and Light	
Bouteille (33 cl)		AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello »	14 52
Socca Bière de	8	AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	12 48
Nice Corona	9	Notre Sélection	
Brooklyn IPA	9	Domaine des Mapliers, Cuvée "Abacus" Bio	68
Pression (25 cl / 50 cl)		Gerard Bertrand "Art de vivre"	48
1664	6/10	Château Sainte-Roseline "Lampe de méduse"	79
		Château Virant Côtes de Provence	32
Apéritifs		Gerard Bertrand "Gris Blanc" Pays d'Oc IGP	11 42
Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl)	8		
Porto Cruz (6 cl)	8	Rouges	
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl)	9	Léger et Floral • Light and Aromatic	
Spiritueux		IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir,	11 44
Grey Goose	14	Domaine Malidain	
Havana 3 ans	10	Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity	
Havana 7 ans	13	Chateau Haut Moulin Bordeaux Bio	35
Hendrick's Jack	13	Puissant et Charpenté • Full body	
Daniel's	13	AOC Saint-Emilion, Bio, Château Gaillard	14 58
Johnnie Walker Red Label	13	Notre Sélection	
Armagnac	13	Yalumba Y "Shiraz" Viognier, Australie	53
Hennessy X.O Cognac	28	Chianti Val di Piata AOP, Italie	11 44
Calvados	13	Domaine Bernard Burgaud Côte-Rôtie Syrah	150
Eaux et softs		Domaine du Grand Veneur, Vallée du Rhone	37
Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl) Vittel /	5	Domaine Fiumicicoli Sartène, Corse	65
San Pellegrino (1 L)	8		
Sodas (33cl)			
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta, Sprite	6		
Sodas (20cl)			
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer	7		
Sodas (10cl)			
Bitter Venezio	6		
Jus de Fruits (25 cl)			
Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise,	7		
Tomate, Pêche, Cranberry			

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*