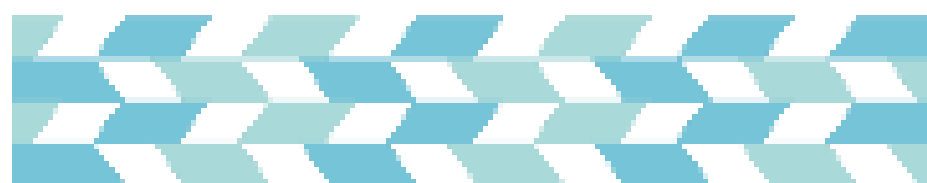


CALADE



rooftop restaurant | nice

CALADE



rooftop restaurant | nico

ENTRÉES / STARTERS

Fleurs de courgettes farcies à la brousse de Brebis, pistou à la menthe

Zucchini flower stuffed with sheep's cheese, mint pesto

17€

Filets de maquereaux, marinés à la bergamote et oignons rouges confits

Mackerel fillets, marinated in bergamot and candied red onions

18€

Burrata, Carpaccio de pomelo rouge et coulis de basilic

Burrata, red pomelo carpaccio and basil coulis

17€

Tomates anciennes de la Maison Desorgues, tarte fine, pistou et parmesan

Heirloom tomatoes from Maison Desorgues, thin tart, pesto and parmesan

15€

Tartare de Thon, poivrons, coriandre et citron vert

Tuna tartar sauce, bell pepper, coriander and lime

20€

PLAT / MAIN COURSE

Poulpe et petites seiches, mijotés au velouté de tomate, parfum de pastis et linguine à l'encre

Octopus small cuttlefish simmered with tomato soup, flavor of pastis and linguine in ink

32€

Brochette de Gambas à la citronnelle, mangue et risotto au fenouil

Prawn skewer with lemongrass, mango and fennel risotto

33€

Cabillaud sauvage en aioli, petits légumes et œuf Bio

Wild cod in aioli, small vegetables and organic eggs

32€

Souris d'Agneau, polenta et artichauts gourmands

Lamb shank polenta and gourmet artichoke

36€

Filet de Bœuf Charolais en tagliata, truffe d'été, pomme darphin roquette et parmesan

Charolais beef fillet tagliata, summer truffle, rôsti potatoes, rocket and parmesan

39€

Couscous de légumes et fleur d'oranger

Couscous of vegetables and orange blossom

25€

L'opportunité du jour

Opportunity of the day

30€

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

FROMAGES ET DESSERT /
CHEESE AND DESSERT

Assortiment de fromages affinés
Assortment of mature cheese

12€

Pavlova, au fruit du moment, miel et fleurs aromatiques du pays
Pavlova with fruits of the moment honey and aromatic flower of the country

12€

Fraises en gaspacho, verveine et pain d'épices en croustons
Strawberry in verbena gazpacho and gingerbread in croutons

10€

Sablé citron et glace au lait d'amandes
Lemon shortbread and almond milk ice cream

12€

Café gourmand
Gourmet coffee

10€

20€/personne
20€/person

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

Moins de 14 ans
Less than 14 years

Plats

Suprême de volaille rôti, frites / *Chicken supreme roasted, french fries*

Ou / Or

Nuggets de poisson, légumes du jour / *Fish nuggets and vegetables of the day*

Desserts

Cœur coulant chocolat / *Chocolate flowing heart*

Ou / Or

Glace 2 boules au choix / *Two scoops of ice cream of your choice*

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

	Verre 12cl
Cocktails au Champagne	18
Bellini Champagne, Jus de pêche	
French 75 Champagne, Gin, Sirop de sucre, Jus de citron	
Les Estivaliers	16
Mojito Rhum, Citron vert, Sucre, Menthe fraîche, Angostura, Perrier	
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	
Les Classiques	16
Basil Smash Gin, Sucre, Citron vert, Basilic frais	
Margarita Tequila, Cointreau, Jus de citron vert	
Moscow Mule Vodka, Fever Tree Ginger beer, Jus de citron vert	
Daiquiri Rhum, Citron Vert, Sirop de sucre	
Old Fashioned Bourbon, Sucre, Angostura, Perrier	
Les Mocktails	12
Ginger Special Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Jus de citron, Sucre, Menthe, Gingembre	
Virgin Mojito Citron vert, Sucre roux, Menthe, Jus de pomme, Perrier	
Eastern Promise Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de citron, Jus de framboise, Sirop de violette	
Les Créations	16
L'Exotique Cachaça, Jus de Passion, Jus d'Abricot, Jus de citron, Sucre	
Provençal Whiskey Whisky, Liqueur de Thym, , Jus de citron, Sirop de Romarin	
Flavor It Gin infuse au poivre, Fleur d'Oranger, Sucre, Jus de citron	
Madeleine Amaretto, Jus d'Ananas, Cointreau	
Apéritifs (4 cl)	
Martini blanc, Martini rouge, Campari	10
Ricard, Pastis de Nice	
Spiritueux	
Vodka Grey Goose	14
Rhum Havana 3ans	12
Rhum Havana 7 ans Gin	14
Hendrick's	14
Whisky Jack Daniel's	14
Whisky Johnnie Walker Red Label	12
Armagnac VSOP Clés des Ducs	14
Cognac Hennessy X.O Calvados,	28
Pays D'Auge	14

	VERRE 12cl	BOUT 75cl
Champagnes		
Champagne Chanoine Frères brut	16	90
Champagne Lanson Brut Rosé	29	155
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut		110
Champagne Veuve Clicquot Brut		165
Champagne Dom Pérignon 2009		320
Blancs		
IGP Pays D'Oc, Domaine Paul Mas, Infini	8	40
AOC Chablis, Domaine du Colombier	14.5	75
AOC Côtes de Gascogne, UBY N°24 (Doux)	9.5	45
AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin		60
AOC Bandol, Moulin de la Roque, Les Beaumes		64
IGP Alpile, Domaine du Val de L'Oule, Plaisir		48
Coups de Cœur du Sommelier		
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle		55
AOC Pouilly-Fuissé, V.V, Domaine Pierre Vessigaud		90
Rosés		
IGP Méditerranée, Domaine L'Estandon, Brise Marine	8	40
AOC Bellet, Domaine Toasc, La Tramontanne	11	55
AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, Lampe de méduse		79
AOC Côtes de Provence, Domaine Mapliers, Abacus		68
IGP Ile de Beauté, Charmes du Maquis		40
Coups de Cœur du Sommelier		
AOC Côtes de Provence, Domaine Rosa32, Levant	14.5	75
AOC Languedoc, Gerard Bertrand, Art de Vivre		48
AOC Côtes de Provence, Domaine Estello, Elégance		45
Rouges		
AOC Côtes du Rhône, Domaine du Grand Veneur	7.5	37
AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin, Cuivre	11	55
AOC Saint Emilion, Château Gaillard, Les Cabanes	14	68
DOCG Tosca, Chianti Colli Senesi de Tenuta Val di Piatto		49
AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
AOC Côtes du Roussillon, Domaine Clos des Fées, Les Sorcières		65
Coups de Cœur du Sommelier		
AOC Corse Sartene, Domaien Fiumicicoli		70
South Australia, Yalumba, The Series Y Shiraz		55
DOCG Sicile, Lumà Nero d'Avola Cantina Cellaro		44
Eaux et softs		
Perrier (33 cl),		5
Vittel / San Pellegrino (50 cl)		6
Vittel / San Pellegrino (1 L)		8
Sodas (33cl) (25cl)		
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuztea, Fanta, Sprite		7
Schweppes Tonic, Fever Tree Ginger beer		
Jus de Fruits (25 cl)		
Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Pêche, Cranberry		7
Bières		
Bouteille (33 cl) La bière du Comté, Corona		
Galia		9
Pression (25 cl / 50 cl)		
Heineken		6/12

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