



CALADE



rooftop restaurant | nice

LUNCH



MENU D'ÉTÉ

Suggestions

Chaque Midi notre Chef vous propose 2 plats du jour élaborés selon les produits de saison.

Le plat du jour 25€ ou L'assiette de pâtes 21€

Salades

Caprese

Trilogie de Tomates, Mozzarella di Bufala, Pesto maison, huile D'olive Alziari
16€

Caesar

Cœur de Romaine, blanc de volaille, Tomates cerises, copeaux de Vieux Parmesan
19€

Fraicheur

Lit de roquette, melon Charentais, tomates Confites, jambon de Parme, copeaux de Vieux parmesan
18€

Salade du Chef

Elaborée selon les légumes et produits du Marché
18€

Plats

Tartare de Bœuf Charolais

180 grammes de bœuf Charolais coupé au Couteau, pommes frites maison
21€

Filet de Loup à la Plancha

Ecrasé de pommes de terre au pesto Niçois, sauce vierge
30€

Risotto aux Gambas

Risotto Carnaroli, gambas à la plancha Vieux parmesan
22€

Entrecôte Black Angus

280 grammes, frites maison, sauce «Béarnaise»
39€

A côté

Des petits plus à rajouter selon vos désirs!

Blanc de volaille

6€

Trio de gambas à la plancha

10€

Légumes sautés du jardin

6€

Frites maison

6€

Sandwichs

Bagel au Saumon

Bagel nature légèrement toasté, Saumon fumé, Philadelphia et onions rose Pickle
17€

Burger

Pain brioché, tapenade de tomate Confite, steak 180 gr, roquette, coppa Grillée, Provola fumée
21€

Douceurs

Calade Café Gourmand
Brownie au chocolat, crème
Brulée, choux à la crème
Financier aux noisettes, espresso
12€

L'Assiette de Fromages
Accompagnée de fruits secs et
son mélange de jeune pousses
12€

L'Assiette de Fruits
Fruits de saison
10€

Tarte au Citron
Sorbet au Citron
10€

Le Galet Niçois
Mousse chocolat et cœur passion
10€

Moelleux
Cœur chocolat fondant « Barry »
Glace Vanille
10€

Glaces & Sorbets Bio
Vanille, chocolat, citron, abricot, fraise
10€

Après – Déjeuner

	Euros
Espresso, Café Américain Malongo	3,50
Thé ou Infusions Ronnefeldt	4
Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte	4,50
Chocolat Chaud	5
Cognac - Hennessy VSOP Fine de Cognac - 4 cl	14
Armagnac - Clés des Ducs - VS - 4 cl	13
Eaux de Vie - Calvados, Grappa - 4 cl	13
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno 4 - cl	12



CALADE



rooftop restaurant | nice

DINER



Entrées

Bruschetta

Fondue de poivrons, fromage de chèvre et Bressaola, sur pain foccacia légèrement

Toasté

15€

Caprese

Trilogie de tomates, Mozzarella di Bufala Pesto maison et huile d'olive Alziari

16€

Millefeuille de Gambas

Citronnelle, Granny Smith, citron confit Purée de carottes à l'orange

17€

Assiette Fraîcheur

Sur un lit de roquette, melon Charentais

Tomates confites, jambon de Parme

Copeaux de vieux Parmesan et pesto

Maison

18€

Salade de légumes croquants

Carottes, pousses de soja, poivrons,

Haricots plats marinés au citron et herbes

De Provence

14€

Vitello Tonato

Tagliata de Veau, crumble au vieux

Parmigiano Grana Padano, sauce tonato

Aux câpres et Xérès

16€

Plats

Saumon Bømlø

Légumes du jardin, purée carotte gingembre

Beurre blanc d'agrumes

28€

Filet de Loup à la Plancha

Ecrasé de pommes de terre aux pesto niçois, sauce

Vierge

30€

Mi Cuit de Thon

Légumes croquants et huile soja-citronnelle

26€

Risotto de Gambas

Risotto Carnaroli, gambas à la plancha, Vieux

Parmigiano Grana Padano

22€

Les pâtes tagliatelle

Selon le marché

21€

Entrecôte Black Angus

280 Gr, frites maison, sauce «Béarnaise»

39€

Onglet de Veau

En croute de blettes, fleur de courgette farcie à la

Brousse de brebis et chèvre, effilochée de légumes

32€

Ballotine de Poulet Fermier

Volaille rôtie label rouge, jus de thym et Infusion

Citron, tagliatelles aux légumes

24€

Pour Accompagner

Blanc de volaille 6€

Trio de gambas à la plancha 10€

Légumes sautés du jardin 6€

Frites maison 6€

Douceurs

Calade Café Gourmand

Brownie au chocolat, Crème brûlée,
choux à la crème

Financier aux noisettes, espresso

12€

L'Assiette de Fromages

Accompagné de fruits secs et son
mélange de jeune pousses

12€

L'Assiette de Fruits

Fruits de saison

10€

Tarte au Citron

Sorbet au Citron

10€

Le Galet Niçois

Mousse chocolat et cœur passion

10€

Moelleux

Chocolat fondant « Barry », glace vanille

10€

Glaces & Sorbets Bio

Vanille, chocolat, citron, abricot, fraise

10€

Après – Dîner

	Euros
Espresso, Café Américain Malongo	3,50
Thé ou Infusions Ronnefeldt	4
Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte	4,50
Chocolat Chaud	5
Cognac - Hennessy VSOP Fine de Cognac - 4 cl	14
Armagnac - Clés des Ducs - VS - 4 cl	13
Eaux de Vie - Calvados, Grappa - 4 cl	13
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno 4 - cl	12

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus

La liste des allergènes est disponible dans le restaurant sur demande

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant.