



CALADE



rooftop restaurant | nice

le DÉJEUNER



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 22€

Salades

L'entrée du Chef

Elaborée selon les légumes et produits du marché

18€

Caprese

Trilogie de Tomates, Mozzarella di Bufala, pesto maison et huile d'olive Alziari

17€

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€

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

24€

Filet de boeuf

180 grammes, frites maison, sauce «Béarnaise»

35€

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, pickles d'oignons roses

17€

Burger

Pain brioché, tapenade de tomate confite, steak 180 gr, roquette, coppa grillée, provola fumée

21€

Douceurs

Calade Café Gourmand
Sélection de Mignardises,
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
Servi avec son sorbet au citron bio
10€

Le Galet Niçois
Mousse chocolat et cœur passion
10€

Moelleux
Cœur chocolat fondant « Barry »
Servi avec une boule de glace vanille
10€

Glaces & Sorbets Bio
Trois boules aux parfums de saison
10€

L'Après – Déjeuner

| | |
|--|-------|
| Espresso, Café Américain Malongo | 3,50€ |
| Thé ou Infusions Ronnefeldt | 4€ |
| Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte | 4,50€ |
| Chocolat Chaud | 5€ |

Digestifs

| | |
|--|-----|
| 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 .



CALADE



rooftop restaurant | nice

le DÎNER



Entrées

Bruschetta

Fondue de poivrons, fromage de chèvre et Bressaola, sur pain foccacia légèrement toasté
16€

Caprese

Trilogie de tomates, Mozzarella di Bufala, pesto maison et huile d'olive Alziari
17€

Millefeuille de Gambas

Citronnelle, Granny Smith, citron confit, purée de carottes à l'orange
18€

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
15€

Vitello Tonato

Tagliata de Veau, crumble au vieux Parmesan Grana Padano, sauce tonato aux câpres et Xérès
16€

Plats

Saumon Bømlo

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 Parmesan Grana Padano
24€

Les Pâtes du Jour

Selon le marché
22€

Filet de Boeuf

180 Gr, frites maison, sauce «Béarnaise»
35€

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
25€

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

Sélection de Mignardises,
Espresso
12€

L'Assiette de Fromages

Accompagné de fruits secs et son
mélange de jeune pousses
12€

Le Galet Niçois

Mousse chocolat et cœur passion
10€

L'Assiette de Fruits

Fruits de saison
10€

Moelleux

Chocolat fondant « Barry », glace vanille
10€

Tarte au Citron

Sorbet au Citron
10€

Glaces & Sorbets Bio

Trois boules aux parfums de saison
10€

Après – Dîner

| | |
|--|-------|
| Espresso, Café Américain Malongo | 3,50€ |
| Thé ou Infusions Ronnefeldt | 4€ |
| Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte | 4,50€ |
| Chocolat Chaud | 5€ |

Digestifs

| | |
|--|-----|
| 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.