

CALADE



rooftop restaurant | nice

CARTE D'ÉTÉ

COCKTAILS, BOISSONS VINS

Cocktails au Champagne - 18

Bellini
Champagne Duval Leroy, jus de pêche

Rossini
Champagne Duval Leroy, jus de fraise A.Millat

Mimosa
Champagne Duval Leroy, jus d'orange A.Millat

Les Spritz - 15

St Germain Fizz
Liqueur de sureau, Grey goose, citron vert, prosecco

Apérol Spritz
Apérol, prosecco, perrier, rondelle d'orange

Les Cocktails

Gin Basil Smash - 13
Gordon Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais

Summer in Provence - 13
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert

Jackberry - 15
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassia

Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool) - 11
Fever Tree ginger beer, Menthe fraîche, citron vert

Bières

<u>Bouteille (33cl)</u>	
Socca Bière de Nice	8
Corona	9
Brooklyn IPA	9
<u>Pression 25 cl / 50cl</u>	
1664	6 / 10

Apéritifs

Martini Blanc, Rouge, Campari, (6 cl)	8
Porto Cruz (6 cl)	8
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4cl)	9

Eaux de vies

Grey Goose	14
Havana 3 ans	10
Havana 7 ans	13
Hendrick's	13
Jack Daniel's	13
Johnny Walker Black	13
Lagavulin 16 ans	20
Armagnac	13
Hennessy Cognac XO	28
Calvados	13

Eaux et softs

Perrier- 33cl, Evian / Badoit - 50 cl	5
Badoit - 1 L, Evian - 1 L	8

Sodas - 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta	6
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer	6
Sprite, Bitter Venezzio	6
Jus de Fruits - 33cl	7
<i>Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pomme, Framboise, Tomato, Pêche, Cranberry</i>	

Champagne


	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	16	75
Champagne Duval Leroy Rosé	20	95
Mumm Cordon Rouge		95
Moët et Chandon, brut		125
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

Blanc

Sec et Minéral - Dry and Mineral

IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	12	42
AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	15	60

Sec et Fruité - Dry and Fruity


AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët	11	45
AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque Blanc		66
Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 		52

Floral et Riche - Aromatic and Full body


Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	14	56
AOC, Languedoc « Cuvée Elisabeth » Viognier, Domaine de la Baume Blanc, Viognier	11	47
Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n°4 » Gros et Petit Manseng, Doux	11	42

Rosé

Sec et Léger - Dry and Light

AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 	13	52
AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	11	45
AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		49

Puissant et Aromatique - Full Body and Aromatic



AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 	14	68
AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		65

Rouge

Léger et Floral- Light and Aromatic

AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtinières		47
IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir	12	55
Domaine Malidain		

Semi Corsé et Fruité - Medium Body and Fruity

AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Loou », Domaine du Loou 	10	48
AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles », Château La ligière, Grenache & Syrah 		46

Puissant et Charpenté - Full body red's

AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque Rouge		63
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible », Domaine de la Croix Rouge		73
AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St-Christophe	14	52

POUR BIEN COMMENCER...

Assortiment de mezze du moment / Pour deux personnes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Assorted mezze platter / For 2 people

24

Tartare de thon, avocat et agrumes (1, 4, 6, 9, 12)

Tuna tartar, avocado and citrus fruit

12/24

Carpaccio de pastèque, homard et citron vert (1, 2, 5, 6, 9)

Fresh watermelon carpaccio, lobster and lime

29

Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic (6)

Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil

19

Gaspacho de concombre, menthe et feta craquante (1, 3, 7, 9)

Cucumber gazpacho, mint and crispy feta cheese

16

Légumes et fruits de saison, taboulé de boulgour et coriandre (1)

Seasonal vegetable and fruits, bulgur and coriander taboule

18

V

V



VUE MER...

Thon snacké au sumac, pois chiche et courgettes du pays (4, 7, 11, 12)

Pan seared red Tuna, sumac spices, chickpeas and local zucchini

29

Poulpe à la plancha, haricots coco, citron et chorizo (6, 7, 9, 12, 14)

Octopus « à la plancha », fava beans with citrus fruit and chorizo

31

Pêche du jour « comme une Bouillabaisse », rouille safranée et croûtons (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Catch of the day « as a Bouillabaisse », homemade saffron sauce and croutons

32

Sauté gourmand de homard, légumes et coriandre (1, 2, 7, 12)

Whole & out of the shell roasted lobster, vegetables and coriander

54

Pavé de bar rôti, fenouil et citron confit (4, 5, 6, 7, 9, 12)

Roasted sea bass, fennel and lemon confit

30

(1) Gluten, *Gluten* - (2) Crustacés, *Shellfish* - (3) Œufs, *Eggs* - (4) Poisson, *Fish* - (5) Arachide, *Peanuts* - (6) Soja, *Soya* - (7) Lait, *Milk* - (8) Fruits à coque, *Nuts* - (9) Céleri, *Celery* - (10) Moutarde, *Mustard* - (11) Sésame, *Sesame seeds* - (12) Sulfités, *Sulphites* - (13) Lupin, *Lupin* - (14) Molusque, *Molluscs*

CÔTÉ TERRE...

Poitrine de volaille citron et thym, légumes de saison (5, 6, 7, 8, 9, 12)

Farm raised chicken, scented with lemon and thyme, seasonal vegetables

28

Travers de bœuf confit « 24h », piquillos et échalotes confites (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

24 hours beef short ribs, piquillos and caramelized shallots

33

Noix d'entrecôte de bœuf « Argentine Grainfed » 250g, pommes nouvelles et condiment barbecue (7, 8, 9, 10, 12)

9,0 Oz Argentine grain fed Rib eye steak, homemade potatoes, BBQ condiments

39

Piquillos farcis, aubergine fumées et condiment poivrons rouge (1, 5, 6, 8, 9, 12, 13)

Stuffed piquillos, smoked eggplant and red pepper condiment

24



PÂTES OU RISOTTO ?

Fusilli à la truffe d'été et riquette (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11)

Fusilli with summer truffle and riquette

29

Risotto Carnaroli aux gambas et courgettes du pays (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Risotto carnaroli, grilled prawns and local zucchini

33

Tagliatelle « homard et estragon », quelques tomates confites (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Tagliatelle pasta cooked in lobster bisque, lobster chunks, tarragon, cherry tomatoes confit

45

V

DOUCEURS

Sélections de fromages de France et d'ici (1, 7, 8)

French artisan cheese platter

12

Abricot en textures, mélisse et croustillant de riz (1, 3)

Apricot in textures, lemon balm and crispy rice

10

Tarte vanille et framboises (1, 3, 5, 7, 8)

Vanilla tart and raspberries

10

Tiramisu pistache, cerises Amarena et thé matcha (1, 3, 7, 8, 12)

Homemade tiramisu with Amarena cherries and matcha tea

10

Crèmeux chocolat au lait Valrhona et praliné noisette (1, 5, 6, 7, 11)

Creamy Valrhona chocolate milk and hazelnut praline

10

Café ou thé gourmand avec pâtisseries et douceurs maison (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Coffee or tea of your choice with homemade pastries and sweets

12

THÉS & CAFÉS

Espresso, Café Américain Malongo

3,50

Thé ou Infusion Ronnefeldt

4

Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte

4,50

Chocolat chaud

5

DIGESTIFS

Cognac – Hennessy VSOP Fine de Cognac -4cl

14

Armagnac – Clés des Ducs – VS – 4cl

13

Eaux de Vie – Calvados, Grappa –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

MENU ENFANT
KIDS MENU

PLAT – GLACE – BOISSON
MAIN COURSE – ICE CREAM – DRINK
16 euros

PLAT AU CHOIX
COURSE OF YOUR CHOICE

Nuggets de poulet – *Chicken nuggets* (1, 3, 7, 8, 9, 11)

or

Poisson pané- *Fish and chips* (1, 3, 4, 7, 8, 9, 11)

or

Steack haché de boeuf- *Beef steak*

Accompagnement:

Légumes – Ecrasé de pomme de terre – Pâtes – Frites

Served with:

Vegetables, Mashed potatoes – Pasta – French fries

DESSERT

DESSERT

1 boule de glace – *1 scoop of ice cream* (1, 7)