

# CALADE



rooftop restaurant | nice

# COCKTAILS, BOISSONS VINS

## Cocktails au Champagne - 18

Bellini	
<i>Champagne Bertrand Delespierre, jus de pêche</i>	
Rossini	
<i>Champagne Bertrand Delespierre, jus de fraise A.Millat</i>	
Mimosa	
<i>Champagne Bertrand Delespierre, jus d'orange A.Millat</i>	

## Les Spritz - 15

St Germain Fizz	
<i>Liqueur de sureau, Russian standard, citron vert, prosecco</i>	
Apérol Spritz	
<i>Apérol, prosecco, perrier, rondelle d'orange</i>	

## Les Cocktails

Gin Basil Smash - 13	
<i>Gordon Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais</i>	
Summer in Provence - 13	
<i>Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert</i>	
Jackberry - 15	
<i>Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassia</i>	
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool) - 11	
<i>Fever Tree ginger beer, Menthe fraîche, citron vert</i>	

## 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 Red	13
Lagavulin 16 ans	20
Armagnac	13
Hennessy Cognac XO	28
Calvados	13

## Eaux et softs

Perrier - 33cl, Vittel / San Pellegrino - 50 cl	5
San Pellegrino - 1 L, Vittel - 1 L	8

## Sodas - 33cl

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

Verre

## Champagne

Champagne Bertrand Delespierre	16	75 cl)
Champagne Duval Leroy Rosé	20	75 cl)
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	14	58

### **Sec et Fruité - Dry and Fruity**

AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle »,		11
	45	
Château du Rouët		
AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque Blanc		
	48	
Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay		45

### **Floral et Riche - Aromatic and Full body**

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

## Rosé

### **Sec et Léger - Dry and Light**

AOC, Côtes de Provence, cuvée « Estello »	11	52
AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	10	45
AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		45

### **Puissant et Aromatique - Full Body and Aromatic**

AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA »		12
	50	
AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		48

## 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 Louu »,	10	48
Domaine du Louu		
AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles »,		46
Château La ligière, Grenache & Syrah		

### **Puissant et Charpenté - Full body red's**

AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque Rouge		
	48	
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible »,		55
Domaine de la Croix Rouge		
AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St-Christophe	14	52

## À PARTAGER...

Fallafels de pois chiche, houmous et coriandre (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)  
12

*Falafels of chickpeas, hummus and coriander*

Croquettas à la cecina de Leon (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

*Cecina de Leon ham and cheese croquettas*

12

## POUR BIEN COMMENCER...

Velouté de courge butternut, condiment cassis et foccacia toastée (1,5,7,8)

*Butternut squash velouté, blackcurrant condiment and toasted focaccia*



15

Tartare de « daurade bio corse », mandarine acidulée et aneth (4)

*Corsican organic sea bream tartare, sour mandarin and dill*

18

Foie gras de canard rôti, marmelade « citron & datte » et pleurotes à l'aigre douce (1, 5, 9, 12)

*Roasted duck foie gras, "lemon & date" marmalade and sweet sour oyster mushrooms*

21

Salade retour de marché, thon mi-cuit et condiment olive (4, 5, 8, 9, 12)

*Chef's salad, lightly seared tuna and olive condiment*

17

## VUE MER...

Thon snacké au paprika fumé, condiment pois chiche et croquant de pain (1, 4, 7, 8)

*Smoked paprika seared tuna, chickpea condiment, crunch crackers*

29

Pavé de daurade bio rôti, risotto safrané et fondue de tétragone (4, 7, 12)

*Organic roasted sea bream, saffron risotto and tetragon fondue*

30

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

## CÔTÉ TERRE...

Volaille fermière rôtie, polenta crémeuse à la sauge et champignons (1, 7, 9, 10, 12)

*Roasted farm raised chicken, creamy polenta with sage and mushrooms*

29

Noix d'entrecôte ANGUS argentine 280gr, purée de pomme de terre/ estragon, poivre (1, 7, 9, 10, 12)

*ANGUS Argentina rib eye steak 280gr, mashed potatoes/ tarragon, pepper*

39

Filet de canette rôtie, poires au balsamique et choux fleur, jus corsé (1, 7, 9, 10, 12)

*Roasted duckling filet, balsamic pears and cauliflower, spicy juice*

32

Déclinaisons de légumes d'automne truffés et légumes croquants

*Variety of truffled fall vegetables and crunchy vegetables*



25

## PÂTES OU RISOTTO ?

Inspiration du Chef (1, 3, 7, 8)

*Chef's inspiration*

23

Risotto « Carnaroli » aux champignons de saison (7, 12)

*Risotto carnaroli with seasonal mushrooms*

26

## DOUCEURS

Assortiment de fromage affinés, tuile de pain et condiment aux dattes (1, 8, 9, 10, 11, 12) <i>Assorted artisan cheese platter, crackers and date condiment</i>	12
Millefeuille croustillant ananas et coco (1, 7) <i>Crispy pineapple and coconut millefeuille</i>	10
Tarte citron et yuzu (1, 3, 5, 7, 8) Dessert signature du 40 <sup>ème</sup> anniversaire du Radisson Blu Hotel Nice <i>Yuzu and lemon tart</i> <i>Signature dessert of the 40th anniversary of Radisson Blu Hotel Nice</i>	10
Coulant au chocolat « Caraïbe 65 % » Valrhona (1, 3, 7) <i>« Caraïbe 65% » Valrhona molten chocolate cake</i>	10
Fondant mandarine et yaourt crémeux (1, 3, 7) <i>Mandarin fondant and creamy yogurt</i>	10
Café ou thé gourmand avec pâtisseries et douceurs maison (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) <i>Coffee or tea of your choice with homemade pastries and sweets</i>	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 - 4cl	13
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno - 4 cl	12

## MENU DÉCOUVERTE

45 euros

Soir et week-end – *Evening and week-end*

Tartare de « daurade bio corse », mandarine acidulée et aneth <sup>(4)</sup>

*Corsican organic sea bream tartare, sour mandarin and dill*

ou

Velouté de courge butternut, condiment cassis et focaccia toastée (V) <sup>(1,5,7,8)</sup>

*Butternut squash velouté, blackcurrant condiment and toasted focaccia*

ou

Salade retour de marché, thon mi cuit et condiment olive <sup>(4, 5, 8, 9, 12)</sup>

*Chef's salad, lightly seared tuna and olive condiment*

\*\*\*\*\*

Thon snacké au paprika fumé, condiment pois chiche et croquant de pain <sup>(1, 4, 7, 8)</sup>

*Smoked paprika seared tuna, chickpea condiment, crunch crackers*

ou

Filet de canette rôtie, poires au balsamique et choux fleur, jus corsé <sup>(1, 7, 9, 10, 12)</sup>

*Roasted duckling filet, balsamic pears and cauliflower, spicy juice*

ou

Déclinaisons de légumes d'automne truffés et légumes croquant (V)

*Variety of truffled fall vegetables and crunchy vegetables*

\*\*\*\*\*

Coulant au chocolat « Caraïbe 65 % » Valrhona <sup>(1, 3, 7)</sup>

*« Caraïbe 65% » Valrhona molten chocolate cake*

ou

Tarte citron et yuzu <sup>(1, 3, 5, 7, 8)</sup>

*Yuzu and lemon tart*

ou

Millefeuille croustillant ananas et coco <sup>(1, 7)</sup>

*Crispy pineapple and coconut millefeuille*

## MENU INSPIRATION

65 euros

5 services – 5 course menu

Pour l'ensemble de la table – *For the whole table*

Soir et week-end – *Evening and week-end*

Un menu d'exception pensé pour partager un moment de convivialité unique  
*An exceptional menu designed to share a unique moment of conviviality*