

CALADE



rooftop restaurant | nice

COCKTAILS, BOISSONS VINS

Cocktails au Champagne - 18

Bellini

Champagne Bertrand Delespierre, jus de pêche

Rossini

Champagne Bertrand Delespierre, jus de fraise A.Millat

Mimosa

Champagne Bertrand Delespierre, jus d'orange A.Millat

Les Spritz - 15

St Germain Fizz

Liqueur de sureau, Russian standard, 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

Bouteille (33cl)

Socca Bière de Nice

8

Corona

9

Brooklyn IPA

9

Pression 25 cl / 50cl

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, Evian / Badoit - 50 cl

5

Badoit - 1 L, Evian - 1 L

8

Sodas - 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta

6

Schweppes Tonic, Fever Tree Ginger beer

6

Sprite, Bitter Venezzio

6

Jus de Fruits - 33cl

7

Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Pêche, Cranberry

Champagne


	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Bertrand Delespierre	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	14	58

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		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, 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 » 	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 Vingtières		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		48
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible », Domaine de la Croix Rouge		55
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) 12
Cecina de Leon ham and cheese croquettas


POUR BIEN COMMENCER...

- Veluté de courge butternut, condiment cassis et foccacia toastée (1,5,7,8) 15
Butternut squash veluté, blackcurrant condiment and toasted focaccia 
- Carpaccio de saint jacques, crémeux de choux fleur à la fève de tonka et orange (7,8,9,12,14) 19
Scallop carpaccio, creamy cauliflower with tonka bean and orange
- Tartare de « daurade bio corse », mandarine acidulée et aneth (4) 18
Corsican organic sea bream tartare, sour mandarin and dill
- Foie gras de canard rôti, marmelade « citron & datte » et pleurotes à l'aigre douce (1, 5, 9, 12) 21
Roasted duck foie gras, "lemon & date" marmalade and sweet sour oyster mushrooms
- Salade retour de marché, thon mi-cuit et condiment olive (4, 5, 8, 9, 12) 17
Chef's salad, lightly seared tuna and olive condiment

VUE MER...

- Thon snacké au paprika fumé, condiment pois chiche et croquant de pain (1, 4, 7, 8) 29
Smoked paprika seared tuna, chickpea condiment, crunch crackers
- Noix de saint jacques poêlées, potimarron et bouillon crémeux aux céréales (7, 12, 14) 34
Pan-seared sea scallops, pumpkin and creamy cereal broth
- Pavé de daurade bio rôti, risotto safrané et fondue de tétragone (4, 7, 12) 30
Organic roasted sea bream, saffron risotto and tetragon fondue
- Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croûtons (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) 32
Catch of the day « as a bouillabaisse », homemade saffron sauce and croutons

CÔTÉ TERRE...

- Volaille fermière rôtie, polenta crémeuse à la sauge et champignons (1, 7, 9, 10, 12) 29
Roasted farm raised chicken, creamy polenta with sage and mushrooms
- Noix d'entrecôte ANGUS argentine 280gr, purée de pomme de terre/ estragon, poivre (1, 7, 9, 10, 12) 39
ANGUS Argentina rib eye steak 280gr, mashed potatoes/ tarragon, pepper
- Filet de canette rôtie, poires au balsamique et choux fleur, jus corsé (1, 7, 9, 10, 12) 32
Roasted duckling filet, balsamic pears and cauliflower, spicy juice
- Déclinaisons de légumes d'automne truffés et légumes croquants 25
Variety of truffled fall vegetables and crunchy vegetables 

PÂTES OU RISOTTO ?

- Gnochetti à la courge et châtaigne, beurre sauge orange (1, 3, 7, 8) 23
Gnochetti with squash and chestnut, orange sage butter
- Risotto « Carnaroli » aux champignons de saison (7, 12) 26
Risotto carnaroli with seasonal mushrooms

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 ^{ème} 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 ⁽⁴⁾

Corsican organic sea bream tartare, sour mandarin and dill

ou

Velouté de courge butternut, condiment cassis et focaccia toastée (V) ^(1,5,7,8)

Butternut squash velouté, blackcurrant condiment and toasted focaccia

ou

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

Chef's salad, lightly seared tuna and olive condiment

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

Smoked paprika seared tuna, chickpea condiment, crunch crackers

ou

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

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 ^(1, 3, 7)

« Caraïbe 65% » Valrhona molten chocolate cake

ou

Tarte citron et yuzu ^(1, 3, 5, 7, 8)

Yuzu and lemon tart

ou

Millefeuille croustillant ananas et coco ^(1, 7)

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