

CALADE



rooftop restaurant | nice

CARTE DE PRINTEMPS

COCKTAILS, BOISSONS VINS

Cocktails au Champagne - 16

Bellini

Champagne Duval Leroy, jus de Pêche A.Millat

Rossini

Champagne Duval Leroy, jus de Fraise A.Millat

Mimosa

Champagne Duval Leroy, jus d'Orange A.Millat

Cocktails

Américano - 12

Campari, Martini rouge, Perrier

Gin and Tonic - 13

Gin Hendrick's, Schweppes, concombre

Daïquiri - 13

Havana Club 3 ans, sucre de canne, citron vert

Cuba Libre - 12

Havana club 3 ans, Coca Cola, citron vert

Cocktails Piscine

Apérol Spritz - 12

Apérol, Prosecco Martini, Eau gazeuse, Rondelle d'orange

Vodka Thym Bubble - 15

Vodka Grey Goose, Sirop de thym maison, Prosecco

Baxter By Calade - 15

Gin Hendrick's, Jus de Framboise A.Millat, Grenadine

Sucre de canne, Prosecco

Rio (Sans Alcool) - 12

Jus d'orange A.Millat, Limonade, Grenadine, Citron vert

Bières

Bouteille (33cl)

Socca Bière de Nice 8

Corona 8

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) 8

Eaux de vies

Grey Goose 14

Havana 3 ans 10

Havana 7 ans 13

Bombay Sapphire 13

Hendrick's 13

Jack Daniel's 13

Johnny Walker Black 13

Lagavulin 16 ans 20

Armagnac 13

Hennessy Cognac XO 28

Calvados 13

Champagnes

	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	14	75
Champagne Duval Leroy Rosé	16	95
Mumm Cordon Rouge		95
Moet et Chandon, brut		125
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

Blancs

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Coussin, AOP Côtes de Provence		42
Terre de Berne, AOP Côtes de Provence	10	44
« Château Ma Passion » AOP Monbazillac, Moelleux	12	49
Patrice Moreux, AOP Sancerre, Loire	14	54
Domaine de Colombier, AOC Chablis, Bourgogne		52
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence		58

Rosés

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Virant, AOC Coteaux D'Aix en Provence		34
Château Coussin, AOP Côtes de Provence		44
Terre de Berne, Côtes de Provence	10	44
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	58

Rouges

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée		30
Château Coussin, AOP Côtes de Provence, Provence		42
Terre de Berne, AOP Côtes de Provence	10	44
Château Yon St-Christophe, AOC Saint-Emilion, Bordeaux	12	52
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	60

Eaux et softs

Perrier- 33cl, Evian / Badoit - 50 cl 5

Badoit - 1 L, Evian - 1 L 7

Sodas - 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 6

Ice Tea, Tonic, Ginger Ale 6

Sprite, Bitter Venezzio 6

Jus de Fruits A.Millat - 33cl 7

Orange, Pomme, Ananas

POUR BIEN COMMENCER...

Assortiment de mezze du moment / Pour deux personnes

Assorted mezze platter / For 2 people

23

Tartare de thon, avocat et radis

Tuna tartar, avocado and radish

22

Asperges tièdes, céréales et parmesan

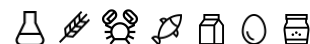
Warm Asparagus, cereals and parmesan

18

Burrata bio de Nice, tomates multicolores et basilic

Nice organic Burrata, multicolored tomatoes and basil

17



VUE MER...

Pavé de thon à la plancha, piperade et basilic

Pan seared red Tuna, red and green pepper, yellow pepper coulis and basil

28



Gambas snackées aux agrumes, aubergines et roquette

King prawns « à la plancha » with citrus fruit, egg plant and rocket

32



Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croûtons

Catch of the day as a bouillabaisse, rust sauce and croutons

30



Dos de daurade rôti, risotto printanier et sauge

Roasted sea bream, spring sage risotto

29



CÔTÉ TERRE...

Poitrine de volaille citron-thym, écrasé de pommes de terre et gaufrettes

Farm raised chicken, homemade mashed potatoes with crispy waffles

26



Travers de bœuf Angus confit, piquillos et échalotes confites

Angus beef ribs, piquillos and crystallized shallots

31



Noix d'entrecôte de bœuf « Uruguay Grainfed », pommes nouvelles et condiment barbecue

Uruguay grain fed Rib eye steak, homemade potatoes, BBQ condiments

39

PÂTES OU RISOTTO ?

Rigatoni « cacio et pepe », croustillant de vieux parmesan

Rigatoni « cacio et pepe », crunchy old parmesan

24



Risotto « primavera », légumes cuits et crus

Risotto « primavera », spring vegetables

23



Risotto aux gambas et safran

Risotto with king prawns and saffron

32



DOUCEURS

Sélections de fromages de France et d'ici

French Cheeses selection

12



Tarte aux fraises de saison

Seasonal strawberry tart

10



Ananas et mangue brûlés, soupe de fruits exotiques et safran

Burnt pineapple and mango, exotic fruits soup and saffron

10



Baba au rhum maison, agrumes et crème légère

Homemade rum baba, citrus fruit and light cream

10



Crèmeux chocolat au lait et praliné noisette

Creamy milk chocolate and hazelnut praline

10



Café gourmand

Coffee with homemade 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

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*

or

Poisson pané- *Fish and chips*

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

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