

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

Cocktail 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) 6

Eaux de vies

Grey Goose

Havana 3 ans, Havana 7 ans

Bombay Sapphire

Hendrick's

Jack Daniel's

Johnny Walker Black

Lagavulin 16 ans

Armagnac

Hennessy Cognac XO

Calvados

Champagnes

	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	14	75
Champagne Duval Leroy Rosé		95
Mumm Cordon Rouge		95
Mumm Rosé	20	115
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...

Laitue Iceberg façon Riviera et Thon mi-cuit
Iceberg Lettuce Riviera style, lightly seared tuna
16/21



Ceviche de daurade, pois chiches et coriandre
Sea Bream ceviche, chick peas and coriander
19



Asperges tièdes, céréales et parmesan
Warm Asparagus, cereals and parmesan
18



Œuf parfait, petits pois et Feta
Slow cooked egg Parfait, english peas and feta
16



VUE MER...

Pavé de thon à la Plancha, piperade et basilic
Pan seared red Tuna, red and green pepper, yellow pepper coulis and basil
27



Poulpe snacké, aubergines et sucrines
Rock octopus « à la Plancha », Egg plant and crunchy sucrose lettuce
26



Dos de Daurade rôti, risotto printanier et sauge
Roasted Sea bream, spring sage risotto
28



CÔTE TERRE...

Poitrine de volaille citron/thym, écrasé de pommes de terre et gaufrettes
Farm raised chicken, homemade mashed potatoes with crispy waffles
25



Souris d'agneau braisée, petits légumes à la sarriette
Braised Lamb shank, spring vegetables
29



Noix d'entrecôte de bœuf « Uruguay Grainfed », pommes nouvelles et condiment barbecue
Uruguay grain fed Rib eye steak 250G, homemade potatoes, BBQ condiments
39

PÂTES OU RISOTTO ?

Rigatoni « cacio et pepe », croustillant de vieux parmesan
Rigatoni « cacio et pepe », crunchy old parmesan
21



Risotto « primavera », légumes cuits et crus
Risotto « primavera », spring vegetables
22



DOUCEURS

Sélections de fromages de France et d'ici

French Cheeses selection

12



Tarte coco citron vert

Coconut and lime tart

10



Tiramisu Framboise

Raspberry Tiramisu

10



Fraicheur d'Açaï au lait d'amandes

Açaï delight with almond milk ice cream

10



Moelleux au chocolat Valrhona caraïbe 66%, banane et Fleur de Sel

Valrhona chocolate cake, banana and « fleur de sel »

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