



CALADE



rooftop restaurant | nice



Cocktails, Boissons & Vins

Cocktails au Champagne 17

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 Classiques 15

Américano	
Campari, Martini Rouge, Perrier	
Blu Lagoon	
Vodka, Curaçao bleu, Citron Pressé	
Balalaïka	
Vodka Eristoff, Cointreau, Citron Pressé	
Tom Collins	
Gordon's Gin, Sirop de sucre, Citron Pressé, Perrier	
Cuba Libre	
Rhum Havana Club 7 ans, Coca Cola, Citron Vert Pressé	

Apéritifs 8

Martini Blanc, Rouge, Dry, Campari, Apérol (6 cl)	
Porto Cruz (6 cl)	
Ricard (4 cl)	
Pastis de Nice (4cl)	

Bières

- en Bouteille (33cl)	
Socca Bière de Nice	8
Corona	8
- Pression	
1664 – 25 cl / 50cl	6 / 10

Sans Alcools

Eaux	
Perrier- 33cl, Evian – 50 cl	5
Badoit – 1 L, Evian – 1 L	7
Sodas – 33cl	6
Coca Cola, Coca Cola Zéro	
Ice Tea, Tonic, Ginger Ale	
Sprite, Bitter Venezio	
Jus de Fruits A.Millat – 33cl	7
Orange, Pomme, Ananas	

Champagne Verre Bout. (75 cl)

Champagne Duval Leroy	16	75
Champagne Duval Leroy Rosé		95
Moet et Chandon, brut		125
Mumm Cordon Rouge		95
Mumm Rosé	20	115
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

Blancs

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée	7	30
Croix de Basson – BIO - AOC Côtes de Provence	11	40
Château Coussin, AOP Côtes de Pce, Pce		42
Terre de Berne, Château de Berne, AOP Côtes de Pce	12	44
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	58
Château Foncreuse, AOP Cassis, Provence		60
Patrice Moreux, AOP Sancerre, Loire	14	54
Domaine Bellenand, AOC Pouilly-Fuissé, Bourgogne		60
Domaine de Colombier, AOC Chablis, Bourgogne	13	52
« Château Ma Passion » AOP Monbazillac, Moelleux	12	49

Rosés

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée	7	30
Château Coussin, AOP Côtes de Pce, Pce		44
Terre de Berne, Château de Berne AOP Côtes de Pce	12	44
Croix de Basson – BIO - AOC Côtes de Provence	11	40
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	58
Château Virant, AOC Coteaux D'Aix en Provence		34

Rouges

« S » de Sumeire, Vin de Pays de Méditerranée	7	30
Château Coussin AOP Côtes de Provence, Provence		42
Terre de Berne, Château de Berne, AOP Côte de Pce	12	44
Croix de Basson – BIO - AOC Côtes de Provence	11	40
Domaine de Toasc, AOP Bellet, Provence	14	60
Patrice Moreux AOP Sancerre, Loire	14	54
Château Yon St-Christophe, AOC Saint-Emilion, Bdx	12	52
Château Croix St-Figeac, AOC Saint Emilion, Gd Cru, Bdx		85



Menu Enfants

PLAT + DESSERT + BOISSON

14€

Plat au choix :

Nuggets de poulet - Poisson du jour - Bœuf haché

Garniture : Légumes, purée de pomme de terre, pâtes

Dessert : 1 boule de glace

Boisson : Sirop au choix :
menthe, grenadine, fraise

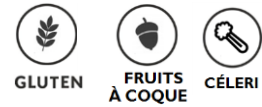


Entrées

Escalopes de foie gras poêlé, Châtaignes au pain d'épice, brioche croustillante
22



Soupe au pistou, Coppa, légumes de saison et haricots coco
14



Tarte fine aux poires et Gorgonzola, éclat de noix, salade d'endives
16



Crudo de Loup mariné à la coriandre fraîche et au gingembre, perle de Yuzu
chips au paprika
19



Salade d'Automne aux figues de Solliès, crottin de Chavignol rôti au romarin,
Pignons de pin et vinaigrette au miel de châtaignier
17



Plats

Aïoli de Cabillaud sauvage, Jardin de légumes
24



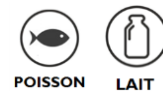
Filet de bœuf Rossini, jeunes carottes glacées
Mousseline de pommes de terre à la truffe d'été
39



Ballotine de volaille fermière aux champignons du moment
Risotto au parmesan snacké
28



Filet de Bar à la plancha, vinaigrette agrumes et passion,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Alziari de Nice
27



Souris d'agneau braisée, légumes du marché
28



Tagliatelles fraîches au poulpe, mitonné comme une bolognaise
23



Risotto Arborio au poireaux et tomates confites
20






Accompagnements

Sauté de légumes du jardin	6
Ecrasé de pommes de terre	6
Risotto au parmesan	10

Douceurs

Calade café gourmand
Sélection de mignardises
Accompagnée d'un espresso
12

  
LAIT FRUITS À COQUE GLUTEN

Duo de fromage de chèvre sec et frais de
Peymeinade, confiture de figue - violette

15  
LAIT FRUITS À COQUE

Le Galet Niçois
Mousse chocolat et cœur passion

12  
GLUTEN LAIT

Sablé citron meringué
Glace au lait d'amande

12   
FRUITS À COQUE LAIT GLUTEN

Crème brûlée au safran

9 
LAIT

Pain perdu aux fruits rouges, crème de mascarpone au citron vert

9  
GLUTEN LAIT

Thés, Cafés & Digestifs

Espresso, Café Américain Malongo	3,50
Thé ou Infusions Ronnefeldt	4
Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte	4,50
Chocolat Chaud	5

Digestifs

Cognac - Hennessy VSOP Fine de Cognac - 4 cl	14
Armagnac - Clés des Ducs - VS - 4 cl	13
Eaux de Vie - Calvados, Grappa - 4 cl	13
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno 4 - cl	12