CALADE

rooftop restaurant | nice

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





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

Plats



À COQUE

Aïoli de Cabillaud sauvage, Jardin de légumes 24

19



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



A c c o m p a g n e m e n t s

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

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

15





FRUITS A COOUE

Le Galet Niçois Mousse chocolat et cœur passion

12





GLUTEN LAIT

Sablé citron meringué Glace au lait d'amande

12





Crème brûlée au safran

LAIT

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

9



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
<u>Digestifs</u>	
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