

# CALADE



rooftop restaurant | nice

**Bienvenue à Calade**  
*Welcome to Calade*

Profitez d'une croisière bistronomique niçoise au fil de la carte de notre Chef  
*Enjoy a bistronomic cruise in Nice according to our chef's menu*

## ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho vert, Burrata, jambon 15€  
*Green Gazpacho, Burrata, Prosciutto 15€*

Fleurs de courgettes farcies, Bruccio, pesto à la menthe 17€  
*Stuffed Zucchini Flowers, Bruccio, mint pesto 17€*

La Burrata, tomates anciennes, basil, huile d'olive 18€  
*Burrata, Heirloom tomatoes, basil, olive oil 18€*

Carpaccio de Thon Albacore, Aioli au wasabi, câpres, piment, échalotes, olives vertes 22€  
*Yellowfin Tuna Carpaccio, wasabi aioli, capers, chilli, shallots, green olives 22€*

Tartare de Bœuf, tomates demi-séchées, cornichons, cresson moutarde 23€  
*Beef Tartare, semi-dried tomato, cornichons, mustard cress 23€*

## PLATS / MAIN COURSES

Risotto A la Milanese, noisettes 24€  
*Risotto Milanese, hazelnuts 24€*

Raviolis d'écrevisses, bisque de Homard, asperges vertes 26€  
*Crayfish Raviolis, lobster bisque, green asparagus 26€*

Salade César au Homard, truffe, sucrine, parmesan, crostini 28€  
*Lobster Caesar Salad, truffle, baby gem, parmesan, crostini 28€*

Loup en portefeuille, sauce beurre blanc 36€  
*Wolf bass fish, white butter sauce 36€*

Sole Meuniere de Douvre, herbes tendres, citron 36€  
*Meuniere Dover Sole, soft herbs, lemon 36€*

Tagliata de Boeuf Charolais, tomates grelots roquette, champignons 40€  
*Beef Tagliata, baby tomatoes, rocket, mushroom 40€*

## A Partager / Sharing

(Veuillez prévoir 30 minutes pour ce plat afin d'assurer une bonne cuisson et un bon repos)  
*(please allow 30min for this dish to ensure proper cooking & resting)*

Cote de Boeuf Angus, sauce bearnaise 65€/personne  
*Angus Beef rib, bearnaise sauce 65€/person*

## Accompagnements / Side Dishes

Salade verte, Truffes/ *Green salad, truffle 10€*  
Fricassée de champignons/ *Mushroom fricassée 14€*  
Pomme de terre sautée au romarin/ *Rosemary sauteed potato 14€*  
Petits légumes d'été/ *Summer baby vegetables 14€*

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux avec #RadissonBlu et #CaladeRestaurant  
*Share your experience with us on social media with #RadissonBlu and #CaladeRestaurant*

## DESSERT / DESSERT

Sélection de fromages frais et affinés, noix, fruits secs 14€  
*Selection of Cheeses, fresh & matured, nuts, dried fruits 14€*

Fondant au chocolat, glace à la vanille 14€  
*Chocolate Fondant, vanilla ice cream 14€*

Lingot de fruits rouges d'été et litchi 16€  
*Summer red fruits & Lychee Lingot 16€*

Baba au rhum, ananas épicé, crème fouetté 14€  
*Rum Baba, spiced pineapple, whipped cream 14€*

Fraises & crème, crème fraîche à la Vanille de Tahiti, zeste de citron vert, biscuit sablé 14€  
*Strawberries & Cream, Tahitian Vanilla crème fraîche, sable baton, lime zest 14€*

Le café gourmand 12€  
*Gourmet coffee 12€*

25€/personne  
*25€/person*

## MENU ENFANT / CHILDREN MENU

Moins de 14 ans  
*Less than 14 years*

### Entrée/ Starter

Houmous, crudités/ *Hummus, vegetable crudities*

### Plats/ Mains

Saumon, pomme de terre, légumes de saison / *Salmon, potatoes, seasonal veggies*

Ou / Or

Cheeseburger, frites / *Cheeseburger, French fries*

Ou / Or

Spaghetti, sauce tomate, Parmesan / *Spaghetti, tomato sauce, Parmesan*

Ou / Or

Pizzeta marguerite

Ou / Or

Poulet grillé, pomme de terre, légumes de saison/ *Grilled chicken, potatoes, seasonal veggies*

### Desserts

Fondant au chocolat, glace à la vanille  
*Chocolate Fondant, vanilla ice cream*

Ou / Or

Glace 2 boules au choix / *Two scoops of ice cream of your choice*

Ou / Or

Fraises & crème, crème fraîche à la Vanille de Tahiti, zeste de citron vert, biscuit sablé  
*Strawberries & Cream, Tahitian Vanilla crème fraîche, sable baton, lime zest*

# COCKTAILS • VINS • BOISSONS

	Verre 12cl
<b>Cocktails au Champagne</b>	18
<b>Bellini</b> Champagne, Jus de pêche	
<b>French 75</b> Champagne, Gin, Sirop de sucre, Jus de citron	
<b>Les Estivaliers</b>	16
<b>Mojito</b> Rhum, Citron vert, Sucre, Menthe fraîche, Angostura, Perrier	
<b>Apérol Spritz</b> Apérol, Prosecco, Perrier	
<b>Les Classiques</b>	16
<b>Basil Smash</b> Gin, Sucre, Citron vert, Basilic frais	
<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, Jus de citron vert	
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Fever Tree Ginger beer, Jus de citron vert	
<b>Daquiri</b> Rhum, Citron Vert, Sirop de sucre	
<b>Old Fashioned</b> Bourbon, Sucre, Angostura, Perrier	
<b>Les Mocktails</b>	12
<b>Ginger Special</b> Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Jus de citron, Sucre, Menthe, Gingembre	
<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, Sucre roux, Menthe, Jus de pomme, Perrier	
<b>Eastern Promise</b> Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de citron, Jus de framboise, Sirop de violette	
<b>Les Créations</b>	16
<b>L'Exotique</b> Cachaça, Jus de Passion, Jus d'Abricot, Jus de citron, Sucre	
<b>Provençal Whiskey</b> Whisky, Liqueur de Thym, Jus de citron, Sirop de Romarin	
<b>Flavor It</b> Gin infuse au poivre, Fleur d'Oranger, Sucre, Jus de citron	
<b>Madeleine</b> Amaretto, Jus d'Ananas, Cointreau	
<b>Apéritifs (4 cl)</b> Martini blanc, Martini rouge, Campari Ricard, Pastis de Nice	10
<b>Spiritueux</b>	
Vodka Grey Goose	14
Rhum Havana 3ans	12
Rhum Havana 7 ans Gin	14
Hendrick's	14
Whisky Jack Daniel's	14
Whisky Johnnie Walker Red Label	12
Armagnac VSOP Clés des Ducs	14
Cognac Hennessy X.O Calvados,	28
Pays D'Auge	14

	VERRE 12cl	BOUT 75cl
<b>Champagnes</b>		
Champagne Chanoine Frères brut	16	90
Champagne Lanson Brut Rosé	29	155
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut		110
Champagne Veuve Clicquot Brut		165
Champagne Dom Pérignon 2009		320
<b>Blancs</b>		
IGP Pays D'Oc, Domaine Paul Mas, Infini	8	40
AOC Chablis, Domaine du Colombier	14.5	75
AOC Côtes de Gascogne, UBY N°24 (Doux)	9.5	45
AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin		60
AOC Bandol, Moulin de la Roque, Les Beaumes		64
IGP Apille, Domaine du Val de L'Oule, Plaisir		48
<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle		69
AOC Pouilly-Fuissé, V.V, Domaine Pierre Vessigaud		65
		54
		45
<b>Rosés</b>		
IGP Méditerranée, Domaine L'Estandon, Brise Marine	8	40
AOC Bellet, Domaine Toasc, La Tramontanne	11	55
AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, Lampe de méduse		79
AOC Côtes de Provence, Domaine Mapliers, Abacus		68
IGP Ile de Beauté, Charmes du Maquis		40
<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
AOC Côtes de Provence, Domaine Rosa32, Levant	14.5	75
AOC Languedoc, Gerard Bertrand, Art de Vivre		48
AOC Côtes de Provence, Domaine Estello, Elégance		45
<b>Rouges</b>		
AOC Côtes du Rhône, Domaine du Grand Veneur	7.5	37
AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin, Cuivre	11	55
AOC Saint Emilion, Château Gaillard, Les Cabanes	14	68
DOCG Tosca, Chianti Colli Senesi de Tenuta Valdipiatta		49
AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
AOC Côtes du Roussillon, Domaine Clos des Fées, Les Sorcières		65
<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
AOC Corse Sartene, Domaien Fiumicicoli		70
South Australia, Yalumba, The Series Y Shiraz		55
DOCG Sicile, Lumà Nero d'Avola Cantina Cellaro		44
<b>Eaux et softs</b>		
Perrier (33 cl),		5
Vittel / San Pellegrino (50 cl)		6
Vittel / San Pellegrino (1 L)		8
<b>Sodas (33cl) (25cl)</b>		
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuztea, Fanta, Sprite		7
Schweppes Tonic, Fever Tree Ginger beer		
<b>Jus de Fruits (25 cl)</b>		
Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Pêche, Cranberry		7
<b>Bières</b>		
<b>Bouteille (33 cl)</b> Socca Bière de Nice, Corona		
Brooklyn IPA		9
<b>Pression (25 cl / 50 cl)</b>		
Heineken		6/12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.