

# CALADE

— ALTITUDE —



rooftop restaurant | nice

## Carte du soir / Dinner Menu

### **Bienvenue à Calade Altitude**

Welcome to Calade Altitude

Profitez de saveurs réconfortantes dans notre carte d'hiver

Enjoy comforting flavours from our winter menu



Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux [@radissonblunice](#) [@calade.rooftop](#)  
*Share your experience with us on social media with [@radissonblunice](#) [@calade.rooftop](#)*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix net service compris  
*We can provide you with the list of allergens present in our dishes. Net price including service*

## ENTRÉES

### STARTERS

Velouté de Potiron – 16€

Graines de courges, noisettes grillés, crème fraîche et pain grillé  
*Creamy Pumpkin Soup*  
*Squash seeds, toasted hazelnuts, creme fraiche and toasted bread*

Foie Gras de Canard – 19€

Réduction de Porto, confiture de Figues et Brioche toastée  
*Duck foie Gras*  
*Port reduction, Fig jam and toasted Brioche*

Filet de Maquereau mariné – 14€

Pickles oignons rouge et bergamote  
*Marinated Mackerel fillet*  
*Red onion and bergamot pickles*

Camembert au four – 18€

Salade verte, cornichons, pain toasté et pomme de terre  
*Oven-baked Camembert*  
*Green salad, pickles, toasted bread and potatoes*

## PLATS

### MAIN DISHES

Tartiflette Alpine – 22€

Reblochon, lardons, oignons et pommes de terre  
*Alpine Tartiflette*  
*Reblochon, lardon, onion and potatoes*

Pavé de saumon – 27€

Sauce à l'aneth et légumes de saison  
*Salmon steak*  
*Dill sauce with seasonal vegetables*

Risotto aux Crozets – 24€

Champignons forestiers, sauge, noisettes grillés et parmesan  
*Crozets Risotto*  
*Forest mushrooms, sage, hazelnuts toasted and parmesan*

Filet de Bœuf Charolais Tagliata – 35€

Truffe, pomme Darphin, roquette, parmesan  
*Charolais beef fillet Tagliata*  
*Truffle, hashbrown, rocket, parmesan*



Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux **@radissonblunice @calade.rooftop**  
*Share your experience with us on social media with @radissonblunice @calade.rooftop*

### **RACLETTE - 32€/personne**

Fromage à Raclette, poivre, truffe, pomme de terre nouvelles, cornichons, et sa sélection de charcuterie

*Raclette*

*Raclette cheese, pepper, truffle, new potatoes, gherkins, and a selection of cold cuts*

### **RACLETTE VÉGÉTARIENNE - 25€/personne**

Fromage à raclette, pomme de terre nouvelles, champignons du moment, brocolis au cumin, chou-fleur rôti au curry

*Vegetarian Raclette*

*Raclette cheese, new potatoes, mushrooms of the moment, broccoli with cumin, roasted cauliflower with curry sauce*

### **DESSERTS**

DESSERTS

Poire sauce chocolat - 14€

*Pear with chocolate sauce*

Crème brûlée à la vanille - 10€

*Crème Brulée*

Tiramisu du moment - 12€

*Season Tiramisu*



Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux **@radissonblunice @calade.rooftop**  
*Share your experience with us on social media with @radissonblunice @calade.rooftop*

# COCKTAILS | VINS | BOISSONS

	Verre 12cl		Verre	Bout
<b>Cocktails au Champagne</b>	18	<b>Champagnes</b>		
<b>Bellini</b>		Champagne Chanoine Frères brut	16	90
Champagne, Jus de pêche		Champagne Lanson Brut Rosé	29	155
<b>French 75</b>		Champagne Mumm Cordon Rouge Brut		110
Champagne, Gin, Sirop de sucre, Jus de citron		Champagne Veuve Clicquot Brut		165
		Champagne Dom Pérignon 2009		320
<b>Les Estivaliers</b>	16	<b>Blancs</b>		
<b>Mojito</b>		IGP Pays D'Oc, Domaine Paul Mas, Infini	8	40
Rhum, Citron vert, Sucre, Menthe fraîche,		AOC Chablis, Domaine du Colombier	14.5	75
Angostura, Perrier		AOC Côtes de Gascogne, UBY N°24 (Doux)	9.5	45
<b>Apérol Spritz</b>		AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin		60
Apérol, Prosecco, Perrier		AOC Bandol, Moulin de la Roque, Les Beaumes		64
		IGP Alpille, Domaine du Val de L'Oule, Plaisir		48
<b>Les Classiques</b>	16	<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
<b>Basil Smash</b>		AOC Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle		45
Gin, Sucre, Citron vert, Basilic frais		AOC Pouilly-Fuissé, V.V, Domaine Pierre Vessigaud		54
<b>Margarita</b>		<b>Rosés</b>		
Tequila, Cointreau, Jus de citron vert		IGP Méditerranée, Domaine L'Estandon, Brise Marine	8	40
<b>Moscow Mule</b>		AOC Bellet, Domaine Toasc, La Tramontanne	11	55
Vodka, Fever Tree Ginger beer, Jus de citron vert		AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
<b>Daiquiri</b>		AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline,		
Rhum, Citron Vert, Sirop de sucre		Lampede méduse		79
<b>Old Fashioned</b>		AOC Côtes de Provence, Domaine Mapliers, Abacus		68
Bourbon, Sucre, Angostura, Perrier		IGP Ile de Beauté, Charmes du Maquis		40
<b>Les Mocktails</b>	12	<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
<b>Ginger Special</b>		AOC Côtes de Provence, Domaine Rosa 32, Levant	14.5	75
Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Jus de citron,		AOC Languedoc, Gerard Bertrand, Art de Vivre		48
Sucre, Menthe, Gingembre		AOC Côtes de Provence, Domaine Estello, Elégance		45
<b>Virgin Mojito</b>		<b>Rouges</b>		
Citron vert, Sucre roux, Menthe, Jus de pomme, Perrier		AOC Côtes du Rhône, Domaine du Grand Veneur	7.5	37
<b>Eastern Promise</b>		AOC Côtes de Provence, Domaine Saint Victorin, Cuivre	11	55
Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de citron,		AOC Saint Emilion, Château Gaillard, Les Cabanes	14	68
Jus de framboise, Sirop de violette		DOCG Tosca, Chianti Colli Seneside Tenuta Val di piatta		49
		AOC Bandol, Domaine Moulin de la Roque, Les Adrets		60
<b>Les Créations</b>	16	AOC Côtes du Roussillon, Domaine Clos des Fées, Les Sorcières		65
<b>L'Exotique</b>		<b>Coups de Coeur du Sommelier</b>		
Cachaça, Jus de Passion, Jus d'Abricot, Jus de citron, Sucre		AOC Corse Sartene, Domaine Fiumicicoli		70
<b>Provençal Whiskey</b>		South Australia, Yalumba, The Series Y Shiraz		55
Whisky, Liqueur de Thym, Jus de citron, Sirop de Romarin		DOCG Sicile, Lumà Nero d'Avola Cantina Cellaro		44
<b>Flavor It</b>		<b>Eaux et softs</b>		
Gin infuse au poivre, Fleur d'Oranger, Sucre, Jus de citron		Perrier (33 cl)		5
<b>Madeleine</b>		Vittel / San Pellegrino (50 cl)		6
Amaretto, Jus d'Ananas, Cointreau		Vittel / San Pellegrino (1 L)		8
<b>Apéritifs (4 cl)</b>		<b>Sodas (33cl) (25cl)</b>		
<b>Martini blanc, Martini rouge, Campari</b>		Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuztea, Fanta, Sprite		7
Ricard, Pastis de Nice	10	Schweppes Tonic, Fever Tree Ginger beer		7
<b>Spiritueux</b>		<b>Jus de Fruits (25 cl)</b>		
<b>Vodka Grey Goose</b>	10	Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise,		
<b>Rhum Havana 3ans</b>	12	Tomate, Pêche, Cranberry		7
<b>Rhum Havana 7 ans Gin</b>	14	<b>Bières</b>		
<b>Hendrick's</b>	14	Bouteille (33 cl)		9
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	14	Socca Bière de Nice, Corona Brooklyn IPA		
<b>Whisky Johnnie Walker Red Label</b>	12	Heineken		
<b>Armagnac VSOP Clés des Ducs</b>	28			
<b>Cognac Hennessy X.O Calvados, Pays D'Auge</b>	14			