

# CALADE

— ALTITUDE —



rooftop restaurant | nice

## Carte du Midi / Lunch 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

Salade César- Nature - 18€

Salade César- Poulet-20€ Salade César -Saumon- 23€

*César salad - Nature - Chicken - Salmon*

Foie Gras de Canard - 19€

Reduction de Porto, confiture de Figues et Brioche toastée

*Duck foie Gras*

*Port reduction, Fig jam and toasted Brioche*

Pizza Margarita- Tomates, Mozzarella, Basilic - 16€

*Pizza Margarita, Tomatoes, Mozzarella, Basil*

Pizza Italienne- Tomates, Burrata, Truffe d'été, Jambon de Parme, Parmesan 22€

*Italian Pizza- Tomatoes, Burrata, summer Truffe, Parma ham, Parmesan*

## PLATS

### MAIN DISHES

Blanquette de Veau - 19€

Riz pilaf, carottes et champignons

*Blanquette of Veal*

*Rice pilaf, Carrots and mushrooms*

Pavé de saumon - 27€

Sauce à l'aneth et légumes de saison

*Salmon steak*

*Dill sauce with seasonal vegetables*

Risotto de 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*

## DESSERTS

### DESSERTS

Sélection de fromages affinés – 14€

*Selection of aged cheeses*

Poire sauce chocolat – 14€

*Pear with chocolate sauce*

Crème brûlée à la vanille – 10€

*Crème Brulée*

Tiramisu du moment – 12€

*Season Tiramisu*

Salade de Fruits – 10€

*Fruits salad*

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Expresso – 3,50€

Décaféiné – 3,50€

Café Americain – 3,50€

Café Crème – 4,50€

Café Latte – 4,50€

Cappuccino – 4,50€

Chocolat Chaud – 5€

Chocolat Viennois – 6€



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 Valdipiatta		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			