

CALADE

A Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIES - 19€

Sélection de trois charcuteries & condiments

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS - 21€

Fromages français de caractère, fruits secs & condiments



PLANCHE GLOBE-TROTTEUR - 28€

Houmous, bananes plantin, fleurs de courgette, onion ring, sticks mozzarella, croutons



FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA - 16€

Crème aux herbes



BANANE PLANTAIN DORÉE - 12€

Sauce mayonnaise Sriracha



BURRATA DES POUILLES (120G) - 14€

Pesto basilic, huile d'olive vierge et croutons

Entrées



GASPACHO DE TOMATES JAUNES & BURRATA CRÉMEUSE 120G - 22€

Huile de basilic et fraîcheur estivale

CROMESQUIS DE JAMBON IBÉRIQUE - 16€

Houmous de pois chiche, roquette et pointe de piment doux

TARTARE SIGNATURE DE LA MER - 25€

Saint-Jacques, saumon & Saint-Pierre, délicatement parfumé aux agrumes

CALADE

Salades & Bowls

SALADE CÉSAR - 24€

Poulet croustillant ou saumon fumé, parmesan affiné, œuf poché, tomates, sauce César et croutons

POKÉ BOWL MÉDITERRANÉEN - 24€

Quinoa, guacamole, carotte, fèves, tomate cerise, ananas.
Protéine au choix : œuf poché, saumon fumé ou poulet croustillant

PLATS

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ - 34€

Caponata sicilienne, yaourt grec aux herbes fraîches

FILET DE BAR SNACKÉ - 29€

Pesto basilic, huile d'olive vierge et croutons

PAVÉ DE BŒUF PERSILLÉ - 32€

Cuit en basse température sauce échalote, salade croquante, frites au paprika fumé

FILET DE CANETTE RÔTI - 27€

Mousseline de carotte au curry doux, mini carottes glacées

RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS POIS - 24€

Tomates séchées & éclats de parmesan

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE - 26€

Copeaux de parmesan & touche d'huile truffée

L'origine de nos viandes est indiquée à l'entrée du restaurant

CALADE

Pizzas & Burgers



MARGHERITA TRADITIONNELLE - 17€

Sauce tomate, mozzarella fondante
Supplément burrata crémeuse 120g +9€

REINE À LA BRISURE DE TRUFFE - 24€

Jambon blanc, champignons frais et brisures de truffes, sauce tomate et mozzarella

CLASSIC CHEESEBURGER - 23€

Steak façon bouchère, cheddar affiné, crudités et oignons caramélisés, frites



VEGGIE CHEESEBURGER - 23€

Steak végétal, cheddar affiné, crudités et oignons caramélisés, frites

Garnitures

AU CHOIX - 8€

Caponata / frites paprika fume / salade croquante

Menu ENfant - 16€

RIGATONI SAUCE NAPOLITAINE

OU

POULET CROUSTILLANT OU STEAK HACHÉ BOUCHÈRE, FRITES

Suivi De :

GLACE OU SALADE DE FRUITS

CALADE

Desserts

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON - 10€

Fruits sélectionnés, fraîcheur naturelle

PASTÈQUE FRAÎCHE - 10€

Coupée minute, touche de menthe

BRIOCHE PERDUE, GLACE YAOURT - 14€

Brioche dorée et fondante, entre gourmandise et fraîcheur.

GALET TROMPE L'OEIL CHOCOLAT NOIR AMANDE - 13€

Coeur biscuit au cacao, croustillant amande-tournesol, mousse au chocolat noir

TIRAMISU TRADITIONNEL - 12€

Mascarpone aérien, espresso intense et cacao délicat

GLACE ET SORBET : 3.5€ PAR BOULE

Glaces : Vanille, chocolat, yaourt, café, caramel,
Sorbets : Cassis, noix de coco, fraise, pêche de vignes, citron

Si vous êtes sensibles à certains allergènes, notre carte détaillée est à votre disposition

Prix en Euro nets, taxes et service compris. Espèces et CB acceptées, chèques non admis