

RESTAURANT
LA CALADE

You're Welcome !



**LES VACANCES
POUR PARTAGER & SE RÉGALER !**

Entrées & Salades - Starters & salads

ASSIETTE DE NEMS

7 pièces, menthe, salade, sauce sweet chili 12,00
Spring rolls platter, 7 pieces, mint, salad, sweet chili sauce

TOMATES À L'ANCIENNE & MOZZARELLA BURRATA 14,00

Différentes tomates plein champs (suivant arrivage : cœur de bœuf, ananas, noire de Crimée, cornue des Andes, green zebra, rose de berne), mozzarella burrata, huile d'olive, vinaigre balsamique & basilic / *Several varieties of tomatoes (depending on availability), mozzarella burrata, olive oil, balsamic vinegar & basil*

SALADE NATURE 6,00

Green salad

RED SUMMER SALAD 14,50

Salade, fraises, pastèque, tomates et basilic / *Salad, strawberries, watermelon, tomatoes and basil*

TOMATES À LA MAROCAINE 13,50

Salade, tomates, échalote, menthe et curry / *Salad, tomatoes, shallots, mint, curry*

SALADE VENISE 16,50

Salade, melon, jambon cru, mozzarella burrata, tomates
Salad, melon, cured ham, mozzarella burrata, tomatoes

SALADE CAESAR 15,50

Salade iceberg, tomates, poulet aux herbes, parmesan, vinaigrette à l'anchois, croûtons / *Iceberg salad, tomatoes, chicken with herbs, parmesan, croutons, anchovy vinaigrette*

SALADE BELLE ITALIA 16,50

Mesclun, pancetta grillée, mozzarella burrata, tomates séchées, focaccia à la tapenade d'olives noires, copeaux de parmesan, pesto
Mixed salad, grilled pancetta, mozzarella burrata, sundried tomatoes, focaccia bread with tapenade (mashed black olives) parmesan shavings, pesto

ENTRÉE DU JOUR 8,00
Starter of the day



Tartares & Carpaccios

Tous nos plats sont servis avec frites & salade verte
All our dishes are served with french fries & green salad

MÉLI-MÉLO DE TARTARE & CARPACCIO DE BŒUF 19,00

Mish-mash of beef tartare & carpaccio

TARTARE DE BŒUF 20,00

Grande tradition ou césar (poêlé minute)
Beef tartare, traditional or cesar (just fried)

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 20,00

Parmesan, tomates confites, pignons et pesto / *Beef tartare Italian-style: parmesan, candied tomatoes, pine nuts & pesto*

TARTARE DE SAUMON AUX AROMATES 20,50

Salmon tartare with seasoning

TARTARE DE LÉGUMES 18,00

Poivrons, cébettes, tomates, courgettes, oignons rouges, coriandre, ciboulette, huile de sésame, jus de citron vert et vinaigre de cidre / *Peppers, cebettes onions, tomatoes, courgettes, red onions, chives, coriander, sesame oil, lime juice and cider vinegar*

GRAND CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ 16,00

Copeaux de parmesan, sauce pesto
Marinated beef carpaccio, parmesan shavings, pesto sauce



VIANDES & POISSONS *Meats & Fishes*

CHEESEBURGER FAÇON CALADE 19,00

Steak haché frais charolais (150 gr), oignons caramélisés, tomates séchées, cheddar, salade iceberg, frites et salade
Fresh charolais minced beef, caramelized onions, sundried tomatoes, cheddar, iceberg salad, french fries & salad

BURGER VÉGÉTARIEN ^{VEGAN} 19,00

Steak végétal, oignons caramélisés, tomates séchées, salade iceberg, frites et salade
Vegetarian steak, caramelized onions, sundried tomatoes, iceberg salad, french fries & salad

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK GRILLÉ 23,00

Sauce poivre, pommes coin de rue, haricots verts
Grilled rump steak, potatoes, green beans, pepper sauce

ENTRECÔTE GRILLÉE XXL (300 gr) 26,00

Sauce béarnaise, pommes coin de rue, salade
Grilled rib steak XXL, bearnaise sauce, potatoes, salad

SAUCE AU CHOIX

Poivre, béarnaise, tartare, bleu
Sauce of your choice: Pepper, béarnaise, tartar, blue cheese

FILET DE POULET CROUSTILLANT, FARCÉ AU CHÈVRE & FIGUES 21,00

Poêlée de légumes au romarin
Crispy chicken fillet stuffed with goat's cheese & figs, pan fried vegetable with rosemary

PLANCHA DES MARINIERS ET SON AÏOLI 26,00

Gambas grillées, cabillaud, saumon, sauté de légumes frais
Marniniers' plancha with grilled king prawns, cod, salmon served with garlic mayonnaise & pan fried fresh vegetables

FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 20,00

Fish and chips tartar sauce

POKE BOWL AU SAUMON MARINÉ 22,00

Graines de sésame, avocat, jeunes oignons, mangue, gingembre, huile de sésame et riz
Poke Bowl : Marinated salmon, sesame seeds, young onions, avocado, mango, ginger, sesame oil & rice

PLAT DU JOUR 13,00
Dish of the day



NOS PÂTES Pastas

TAGLIATELLES BOLOGNAISE 13,50
Pasta with bolognese sauce

TAGLIATELLES CARBONARA 13,50
Pasta with carbonara sauce

TAGLIATELLES PROVENÇALE 🌿 12,50
Mini ratatouille et pesto
Pasta with mini ratatouille and pesto

TAGLIATELLES FAÇON CALADE 14,50
Poulet, noix et bleu
Pasta with chicken, nuts & blue cheese



Nos Moules - Mussels



COCOTTE DE MOULES À LA MARINIÈRE 🍷 16,00
Mariniere mussels

COCOTTE DE MOULES À LA CRÈME 🍷 17,00
Creamy mussels

COCOTTE DE MOULES À LA PROVENÇALE 🌿 🍷 18,00
Pesto et mini ratatouille
Provençale-style mussels (pesto & mini ratatouille)

COCOTTE DE MOULES AU CURRY 18,00
Curry mussels

COCOTTE DE MOULES AU BLEU 🍷 18,00
Blue cheese mussels

Toutes nos cocottes sont servies avec frites
All our mussels are served with french fries

NOS WOKS Woks









WOK DE POULET, SAUCE ÉPICÉE OU DOUCE 19,00
Nouilles de riz, poulet, courgettes, carottes, poivrons, pousses de soja, chou chinois, champignons noirs, coriandre / *Chicken wok with spicy or sweet sauce : Rice noodles, chicken, courgettes, carrots, peppers, soya bean sprouts, chinese cabbage, dark mushrooms, coriander*

WOK DE GAMBAS, SAUCE ÉPICÉE OU DOUCE 21,00
Nouilles de riz, gambas, courgettes, carottes, poivrons, pousses de soja, chou chinois, champignons noirs, coriandre / *King prawns wok with spicy or sweet sauce : rice noodles, king prawns, courgettes, carrots, peppers, soya bean sprouts, chinese cabbage, dark mushrooms, coriander*

WOK DE LÉGUMES DOUX 🌿 17,00
Nouilles de riz, courgettes, carottes, poivrons, pousses de soja, chou chinois, champignons noirs, coriandre / *Sweet vegetables wok, rice noodles, zucchini, carrots, peppers, soya bean sprouts, chinese cabbage, dark mushrooms, coriander*

PIZZAS - Pizzas



BAMBINO <small>Enfant - de 11 ans / Child under 11 years old</small>	8,50
Tomate, mozzarella, jambon / <i>Tomato, ham, mozzarella</i>	
MARGUERITE 	12,00
Tomate, mozzarella, origan / <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	
ROMANA	13,00
Tomate, mozzarella, jambon, origan / <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	
REINE	14,50
Tomate, mozzarella, jambon, champignons / <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	
GARRIGUE 	15,50
Tomate, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises, crème de balsamique, pignons de pin / <i>Tomato, mozzarella, goat's cheese, honey, arugula, cherry tomatoes, balsamic cream, pine nuts</i>	
4 FROMAGES 	15,50
Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, emmental <i>Tomato, mozzarella, goat's cheese, blue cheese, emmental</i>	
FERMIÈRE	15,50
Tomate, mozzarella, chèvre, jambon cru, poivrons, persillade <i>Tomato, mozzarella, goat's cheese, cured ham, peppers, parsley & garlic</i>	
VOLCANO	15,50
Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, champignons, œuf <i>Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, mushrooms, egg</i>	
PROVENÇALE 	14,00
Tomate, mozzarella, champignons, ratatouille <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ratatouille</i>	
NAPOLITAINE	15,50
Tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres, huile d'olive <i>Tomato, mozzarella, olives, anchovy, capers, olive oil</i>	
CALZONE (en chausson)	15,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, egg, ham, in a half-moon shape</i>	
FRESCA	15,50
Tomate, mozzarella, après cuisson : carpaccio de bœuf, roquette, huile d'olive vierge, copeaux de parmigiano reggiano, crème balsamique / <i>Tomato, mozzarella, after cooking : beef carpaccio, arugula, virgin olive oil, parmesan shavings, balsamic cream</i>	
AL SALMON	15,50
Tomate, mozzarella, basilic, après cuisson : saumon et roquette, crème balsamique <i>Tomato, mozzarella, basil, after cooking: salmon, arugula, balsamic cream</i>	
PISSALADIÈRE  	14,00
Oignons confits, olives, anchois / <i>Candied onions, olives, anchovies</i>	
AMOR	15,50
Tomate, mozzarella, après cuisson : roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto, jambon cru, crème balsamique / <i>Tomato, mozzarella, after cooking : arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings, pesto, cured ham, balsamic cream</i>	
BRUSCHETTA	14,00
Tomate, mozzarella, pesto, roquette, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, crème balsamique / <i>Tomato, mozzarella, pesto, arugula, cherry tomatoes, cured ham, parmesan shavings, balsamic cream</i>	

MENU

15,50€

Servi au déjeuner uniquement / Only for lunch

1/2 PIZZA AU CHOIX + 1 PETITE SALADE






Salade Venise ou Caesar

1/2 Pizza of your choice + 1 Small salad (Venise or Caesar salad)

Desserts

Desserts



ASSIETTE DE FROMAGES 	7,00
Bleu, chèvre et brebis / Cheeses platter: Blue, goat's cheese, ewe	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,50
1 expresso ou 1 thé, servi avec mousse chocolat, mini tarte citron, et mini tropézienne / Espresso or tea served with chocolate mousse, mini lemon pie, and mini tropezienne pie	
MILK SHAKE EXOTIQUE 	7,50
Sorbets coco, pastèque, passion, mangue Milk shake with coconut, watermelon, passion fruit and mango sorbets	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50
Chocolate mousse	
TRIO DE TARTARES DE FRUITS  	8,00
Tartare de fraises & basilic, mangue, kiwi & coriandre Fruits tartare : strawberry & basil, mango, kiwi & coriander	
CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR	8,00
Crème brûlée with Carambar candy	
PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT	8,00
Profiteroles, chocolate sauce	
TARTE TROPÉZIENNE AUX PÉPITES DE FRAMBOISES FRAÎCHES 	8,00
Tropézienne pie with fresh raspberries chips	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	8,00
Lemon pie with meringue	
FRAISIER AU SPÉCULOOS	8,00
Strawberries cake with spéculoos	
MOELLEUX CHOCOLAT, CŒUR COULANT NUTELLA	8,00
Chocolate fondant with Nutella heart	

DESSERT DU JOUR 7,00
Dessert of the day



GLACES - Ice creams

Nos Coupes Authentiques

3 boules- 3 scoops

DAME BLANCHE 7,30

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,30

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly / *Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream*

CAFÉ LIÉGEOIS 7,30

Glace café, café chaud, chantilly
Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream

CARAMEL LIÉGEOIS 7,30

Glace caramel, sauce caramel, chantilly / *Caramel ice cream, caramel sauce, whipped cream*

BANANA SPLIT 7,50

Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly / *Vanilla, strawberry, chocolate ice cream, banana fruit, warm chocolate, whipped cream*

PÉCHÉ MIGNON 7,50

Glace pêche aux morceaux de pêche, glace abricot, glace pomme, amandes grillées, chantilly / *Peach ice cream with peach pieces, apricot ice cream, apple ice cream, grilled almonds, whipped cream*

AMERICAN DREAM 7,50

Glace choco cookies, glace vanille, glace triple chocolat, morceaux de brownies, chocolat chaud, chantilly
Chocolate cookies, vanilla ice creams, triple chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream

VENISE 7,50

Glace tiramisu, glace mascarpone parfum Limoncello, sauce caramel, chantilly / *Tiramisu ice cream, mascarpone limoncello flavour ice cream, caramel sauce, whipped cream*

L'ÎLE SOUS LE VENT 7,50

Glace Rhum raisin, glace banane, glace ananas, sauce caramel, chantilly
Rum raisin ice cream, banana ice cream, and pineapple ice cream, caramel sauce, whipped cream

SAINT HONORÉ 7,50

Glace caramel beurre salé, glace praliné aux éclats de noisettes, glace spéculoos, sauce caramel, chantilly / *Salted butter caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts silvers, spéculoos ice cream, caramel sauce, whipped cream*

EXOTIQUE 7,50

Sorbet passion, sorbet mangue, sorbet coco, amandes effilées, chantilly
Passion fruit sorbet, mango sorbet, coconut sorbet, flaked almonds, whipped cream



Nos Coupes Arrosées 2 boules - Ice creams with alcohol (2 scoops)

PASSIONATA 7,50

Sorbet citron vert avec zest, Rhum 2 cl, menthe fraîche / *Lime sorbet with zest, Rum 2cl, fresh mint*

COLONEL 7,50

Sorbet plein fruit citron et Vodka 2 cl
Lemon sorbet, Vodka 2cl

LIMONCELLO 7,50

Glace mascarpone parfum Limoncello, Limoncello 2 cl
Mascarpone ice cream, limoncello flavor, limoncello 2cl

VOTRE COUPE, SELON VOS CAPRICES GOURMANDS...



1 BOULE 2,30
1 scoop

2 BOULES 3,50
2 scoops

3 BOULES 5,60
3 scoops

PARFUMS AU CHOIX :

Vanille, fraise, café, chocolat, triple choc, choco-cookie, praliné, rhum raisin, caramel, tiramisu, limoncello, banane, pistache, framboise, noix de coco, passion, mangue, citron vert, citron jaune, pêche, pomme, abricot, ananas, spéculoos

Flavours:

Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, triple chocolate, choco-cookie, praline, rum raisin, caramel, tiramisu, limoncello, banana, pistachio, raspberry, coconut, passion, mango, lime, lemon, peach, apple, apricot, pineapple, speculoos

SUPPLÉMENT 1,00

Amandes effilées ou chocolat chaud ou caramel ou coulis ou chantilly
Extra: Flaked almonds or warm chocolate or caramel or coulis or whipped cream



Prix nets affichés en Euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

RESTAURANT
LA CALADE

Merci
de votre visite

**LES VACANCES
POUR PARTAGER & SE RÉGALER !**