

## À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

PLANCHE DE FROMAGES	21.00€
PLANCHE MIXTE charcuteries, fromages	24.00€
GAMME DE CHARCUTERIES	26.00€
PLANCHE MÉDITERRANÉENNE détails auprès du serveur	28.00€
CALA D'OR Mont d'or, pommes grenaille, charcuteries	39.00€

## LES ENTRÉES

HOUMOUS DU CALA <b>VEGAN</b>	10.00€
pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraîches cumin, huile d'olive, pains toastés à l'ail	
SALADE CABRA	10.50€
toast de chèvre, miel, mesclun, tomates cerises, lard, miel	
AUBERGINES FAÇON CORSE	10.50€
aubergine, tomate, ail, tome de brebis, pain, herbes de provence	
SAUMON GRAVLAX BETTERAVE ET CHIOGGA	11.00€
saumon, émulsion d'aneth, tuile craquante, mélange de betterave, aneth et salade d'herbes fraîches	
FÊTA GRILLÉE AU FOUR	11.50€
fêta, crème au sésame, huile pimenté, piment, ail, cerfeuil	
TARTARE DE LA PÊCHE DU JOUR	12.00€
agrumes, grenade et herbes fraîches	
BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE	13.00€
burrata italienne, crème balsamique, huile d'olive à la truffe, fleur de sel à la truffe, tomates ou légumes de saison	

## LES SALADES

LA GRANDE CÉSAR	17.90€
romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, oeufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	
LA GRANDE CHÈVRE CHAUD	18.90€
mesclun, toast de chèvre, tomates cerises, chips de lard, miel, pain toasté	
SALADE NORDIQUE	19.90€
saumon fumé et gravlax, vinaigrette à l'ail des ours, tomate mariné et œuf de saumon	



## LES PLATS

CROQUE POILANE	19.00€
au choix : saumon fumé, jambon ou végétarien - béchamel, frites et salade	
FREGOLA SARDA DU SUD. LÉGUMES GRILLÉS. PESTO ROUGE	20.00€
fregola, pesto rosso, aubergine, courgette, herbes fraîches, sucrose	
BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU CURRY ET PAPRIKA. SAUCE DIABLE. FRITES SALADE	21.00€
poulet, mélange d'épices, tomate, vin blanc, pomme de terre, salade	
RIBS DE PORC AUX ÉPICES TANDOORI. SALADE D'HERBES ET JUS À LA TRUFFE	22.00€
porc, épices tandoori, mélange d'herbes, patate douce, jus de viande à la truffe	
SAUMON MARINÉ À LA THAÏ PUIS PANÉ. MÉLANGE DE LÉGUMES JUSTE CUITS ET VINAIGRETTE D'AGRUMES ET RIZ THAÏ	23.90€
saumon, ail, soja, huile de sésame, mélange de légumes, vinaigre de mirin, agrumes, riz	
RISOTTO POULET TRUFFE	25.00€
riz arborio, poulet mariné et rôti, parmesan, truffes, noix et tuile au parmesan	
PICANHA 280G GRILLÉE À LA SAUCE SECRÈTE	29.90€
poies allumettes ou pommes gaufrettes, piments grillés	
T-BONE 1KG DE BŒUF. SAUCE CHIMICHURI. AVOCAT CARAMÉLISÉ ET POMMES SAUTÉES AUX HERBES	79.00€
bœuf, huile d'olive, poivrons, gingembre, ail, coriandre, cerfeuil, avocat, pomme de terre et salade	
LES GARNITURES AU CHOIX OU SUPPLÉMENTS	4.00€
POMMES AU FOUR. FRITES. POMMES GRENAILLES. SALADE VERTE. RIZ BASMATI	

## LES PÂTES

RAVIOLES AUX CÈPES	19.00€
ravioles, crème forestière, parmesan, noix torréfiées	
LINGUINES POULET TRUFFE	20.00€
LINGUINES JAMBON DE PARME ET TOMATES CONFITES	22.00€
linguines, jambon de parme 16 mois, tomates confites, burrata crémeuse, herbes fraîches	

EN SEMAINE | LE WEEK-END  
de 12h à 22h | de 12h à 23h

01 74 81 09 02

LECALAVERDE

CALAVERDE-RESTAURANT.COM

## LES BURGERS

ANGUS BURGER	18.90€
steak haché, sauce fumé, pickles, sauce cheddar fumée bacon de boeuf, oignons rouge cru, salade	
CALA BURGER	19.90€
poulet croustillant, roquette, mozza fumée coulante, sauce tomate pimentée ou crème guacamole, oignons croustillants	
BELLA ITALIA BURGER	19.90€
steak haché, tartare de tomate, basilic frais, pepperoni grillé, salade croquante et crème de burrata	

## LES PIZZAS

MARGHERITA	12.90€
sauce tomate, mozzarella, buffalo, basilic	
PRIMAVERA <b>VEGAN</b>	14.50€
tartare de tomate, champignons, poivrons, pommes de terre, olives, persillade	
CALZONE	15.50€
sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella	
QUATRO FROMAGGI	16.50€
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	
CAMPIONE	16.50€
sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, persillade, œuf	
CHÈVRE MIEL POULET	16.90€
crème, chèvre, miel, mozzarella, poulet	
PARMA	18.00€
crème pesto, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates confites	
DONNA NERA	19.90€
crème de truffe, poulet, mozzarella, cèpes, champignons, parmesan	

## LES DESSERTS

MOELLEUX COULANT À LA FRAMBOISE	10.50€
PAIN PERDU NUTELLA GLACE VANILLE	10.50€
brioche, sauce Nutella, boule de glace, crème anglaise	
CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON	10.50€
œuf, lait, vanille, sucre	
EL COCONITO. COCO. MENTHE ET PASSION	11.00€
mousse coco, coulis passion, coco grillé, crumble	
CHOUX EXOTIQUE	11.00€
mousse passion, tartare de fruits exotiques, coulis passion	
BANOFFEE EXTRA GOURMAND	11.00€
banane, caramel, éclats de biscuit, chantilly vanille	
LE CAFÉ GOURMAND DU CALA	10.50€
LA BULLE GOURMANDE CHAMPAGNE	14.50€
LE « COOKIES XL » À PARTAGER	19.90€
cookies praliné et chocolat noir, chantilly, glace vanille, sauce caramel	

## LES COUPES GLACÉES

L'EXOTIQUE	10.00€
glace passion et coco, coulis exotique, fruits frais	
LE COOK AND CRUNCH	11.00€
glace cookies dough et vanille, sauce chocolat, brisure de noix de cajou, morceaux de cookies	
LE FRUIT DES BOIS	11.00€
glace mûre et myrtilles, coulis fruits rouge, fruits frais, amandes croustillantes	
COUPES DE GLACES	2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€
vanille, chocolat, fraise, pistache	

## BOISSONS SANS ALCOOL

### LES EAUX

Vittel	0,5 L - 4.50€	1 L - 7.00€
San Pellegrino	0,5 L - 4.50€	1 L - 7.00€

### LES SIROPS

Sirop	3.00€
Diabolo	4.00€
Menthe, Grenadine, Framboise, Pêche, Hibiscus, Fleur de Sureau, Mangue, Kiwi, Violette, Concombre	

### LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange, pomme, ananas, cranberry, framboise, tomate, Aloe Si	30 cl - 4.00€
--	---------------

### LES SOFTS

Coca Cola / Coca Cola Zéro - 33cl	4.50€
Orangina - 25cl	4.50€
Lipton Ice Tea pêche - 25cl	4.00€
Schweppes Tonic - 25cl	4.00€
Sprite - 25cl	4.00€
San Pellegrino Grenade & Cassis - 25cl	4.50€
Ginger Beer - 33cl	4.50€
Redbull - 25cl	5.00€

## BOISSONS CHAUDES

### LA CAFÉTERIE

Expresso / Décaféiné	2.80€
Allongé / Serré / Noisette	2.80€
Double expresso	4.00€
Café frappé vanille	4.50€
Café crème / Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Café et chocolat viennois	5.00€
Irish coffee	12.00€

### LES THÉS & INFUSIONS

Maison Damman	4.50€
Menthe, Earl Grey, Fruits rouges, Jasmin, Soleil vert (orange), Infusion Verveine, Pomme d'amour (pomme, caramel, marasquin)	

### LES SHOTS 18.00€ le plateau - 7.00€ l'unité

Les shots du Cala Verde : Mer douce (Gin, liqueur de sureau et de bergamote), Ciel Orange (Vodka, curaçao, jus de framboise) et Terre Sauvage (Whisky infusé tonka, purée de passion, sirop de mangue)

## LES VINS

### LES VINS DE TABLE

ORIGINE FRANCE	12,5cl	25cl	75cl
Rosé, Blanc, Rouge	5.00€	9.00€	17.00€

### LES VINS ROUGES

BORDEAUX	12,5cl	75cl
AOP Saint Emilion	7.50€	38.00€
Château Laroques-Vallois		
AOP Margaux		85.00€
Second vin de Château du Tertre		

### BEAUJOLAIS

AOP Brouilly	7.00€	32.00€
Domaine de La Grange Vougeon		

### BOURGOGNE

AOP Bourgogne	8.00€	40.00€
Hautes côtes de nuits, Domaine des Fournaches		

### VALLEE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	7.50€	38.00€
Cuvée Réserve Famille Perrin		

### LES VINS BLANCS

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOC Montagny 1 <sup>er</sup> cru		70.00€
Chardonnay, Vignerons de Buxy		
AOP Bourgogne	7.50€	35.00€
Chardonnay Prosper Maufoux		
AOP Chablis	8.50€	42.00€
Le Finage, La Chablisienne		

### VALLEE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé	9.00€	45.00€
Domaine Pascal Jolivet		

### PROVENCE

AOP Côtes de Provence	8.00€	37.00€
UP Blanc, Domaine Ultimate Provence		

### MOELLEUX

AOP Montbazillac	8.00€	36.00€
Bajac		

### LES VINS ROSÉS

IGP Esprit Méditerranée	12,5cl	75cl
Domaine de Berne	7.50€	35.00€
AOP Côtes de Provence	8.00€	37.00€
UP Rosé, Domaine Ultimate Provence		

### LES EFFERVESCENTS

ITALIE	12,5cl	75cl
DOCG Moscato d'Asti	7.50€	35.00€
Casarito Acquesi		
Prosecco	9.00€	39.00€
DOC Extra dry Folonari		

## LES CHAMPAGNES

La coupe	12,5cl	75cl
La piscine	12.50€	15.00€
Cuvée Cala Verde, Cédric Niziolek		60.00€
Moët et Chandon Brut Impérial		90.00€
Ruinard Blanc de Blancs		135.00€

## BOISSONS AVEC ALCOOL

### LES APÉRITIFS

Martini Bianco	7.00€
Martini Rosso	7.00€
Lillet Rosé	7.00€
Campari	7.00€
Ricard	7.00€
Kir Vin blanc	7.00€
cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
Kir Royal	13.00€
cassis, mûre, pêche, framboise, violette	

### LES BIÈRES PRESSIONS

Affligem	25cl - 6.00€	50cl - 9.50€
IPA	25cl - 6.50€	50cl - 10.00€

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados - 33cl	6.50€
Chérie Méditerranée - 33cl	7.00€
La Pietra - 33cl	7.00€

### LES ALCOOLS

#### VODKA - 5cl

Smirnoff	9.00€
Ketel One	9.00€
Belvedere	10.00€

#### RHUM - 5cl

Havana Club 3 ans	9.00€
Trois Rivières (50°)	10.00€
Havana Club 7 ans	11.00€
Diplomatico Reserva	13.00€
Zacapa 23 ans Solera	15.00€

#### ARRANGÉS - 5cl

La Fabrique N° 5	12.00€
Mangue, abricot, fleurs de thym	
La Fabrique N° 10	12.00€
Fève de cacao, banane	

#### GIN - 5cl

Gordon's	9.00€
Tanqueray	10.00€
Hendrick's	10.00€
Monkey 47	11.00€
Rivo	11.00€

#### WHISKY - 5cl

Red Label	9.00€
Jack Daniel's	10.00€
Honey / Apple	
Teeling	11.00€
Nikka Barrel 51°	13.00€
Aberlour 12 ans	13.00€
Lagavulin 16 ans	15.00€

### LES DIGESTIFS - 5CL

Get 27 / Get 31	9.00€
Amaretto Disaronno	9.00€
Baileys	8.00€
Limoncello	8.00€
Calvados Christian Drouin	10.00€
Cognac Hennessy VS	13.00€
Cognac Hennessy XO	22.00€

## LES COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

Aperol Spritz, Hugo Spritz, Cosmopolitan, Gin tonic, Negroni, Bramble, Margarita	11.50€
Mojito, Mojito aux fruits, Pina Colada, Moscow Mule, PornStar Martini	12.00€

### LES CRÉATIONS

L'île rose	14.00€
Rhum blanc Havana 3, crème de framboise, sirop de fleurs de sureau, myrtilles et framboises fraîches, tonic	
La Bulle Fraîche	15.00€
Gin Tanqueray, Champagne cuvée Cala Verde, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de kiwi, menthe fraîche	
Le Soleil Secret	15.00€
Jack Daniel's infusé à la fève de tonka, crème de pêche, jus d'ananas, purée de fruit de la passion	
Le Bloody Cala	14.00€
Vodka Belvédère, purée de fraise, sirop de concombre, jus de citron vert, romarin frais, poivre, shot de jus de tomate	
Le Sentier Perdu	14.00€
Rhum ambré Havana 7, Cointreau, sirop de mangue, purée de coco, jus d'orange, jus de citron vert	
La Lady Violette	15.00€
Gin Monkey 47, Martini Blanc, sirop de violette, jus de cranberry, jus et zestes de citron vert, émulsion de blanc d'œufs et de sirop de violette	
L'Amour à la Plage	14.00€
Tequila San Jose, Liqueur de Bergamotte Italicus, Curaçao, jus de citron vert	

### LES SANS ALCOOLS

Nos Classiques sans alcool (Mojito, Mojito fruits)	9.00€
Le Nuage du Sud	9.50€
Jus de framboise, purée de coco, purée de fruit de la passion, sirop de vanille	
La Verde Colada	9.00€
Jus d'ananas, jus d'Aloe Si, sirop de kiwi, purée de coco, jus de citron	
La Vague Sauvage	10.00€
Ginger Beer, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, jus de cranberry	
Le Palombaggia	9.00€
Jus de pomme, sirop de fleur de sureau, jus de citron, feuilles de basilic frais, soda	
Le Mango Loco	9.00€
Jus d'orange, sirop de mangue, purée de fraise, jus de citron	
Les Détox 8.00€	
Thé glacé Earl Grey	7.50€
miel, gingembre	7.50€
Thé glacé maison à la pêche	7.50€
Thé glacé maison à la mangue	7.50€
Citronnade maison	8.00€
Thé glacé maison menthe-ramboise	8.00€