

À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

PLANCHE DE FROMAGES	22.00€
PLANCHE MIXTE charcuteries, fromages	24.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	26.00€
LA GRANDE BRUSCHETTA crème truffée, porc ibérique, tomates cerises, oignons marinés, roquette	29.00€

LES ENTRÉES

HOUMOUS DU CALA VEGAN pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraîches, cumin, huile d'olive, pains toastés à l'ail	10.00€
SALADE CABRA toast de chèvre, miel, mesclun, tomates cerises, lard, miel	10.50€
TABOULÉ MÉDITERRANÉEN trio de semoule, concombre, oignons, tomates, olives, herbes fraîches, fêta marinée	11.00€
SAUMON GRAVLAX. ÉMULSION BASILIC saumon, huile agrumes	11.00€
FÊTA GRILLÉE AU FOUR fêta, crème au sésame, huile pimentée, piment, ail, cerfeuil	11.50€
TARTARE DE LA PÊCHE DU JOUR agrumes, grenade et herbes fraîches	12.00€
BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO burrata italienne, crème balsamique, huile d'olive, pesto, fleur de sel, tomates	13.00€

LES SALADES

LA GRANDE CÉSAR romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, oeufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	17.90€
LA GRANDE CHÈVRE CHAUD mesclun, toast de chèvre, tomates cerises, chips de lard, miel, pain toasté	18.90€
BOWL MÉDITERRANÉEN riz vinaigré, tataki de saumon, légumes de saison, olives, oignons frits, pignon de pin	21.00€



LES PLATS

CROQUE POILANE au choix : saumon fumé, jambon ou végétarien - béchamel, frites et salade	19.00€
FREGOLA SARDA DU SUD. LÉGUMES GRILLÉS. PESTO ROUGE fregola, pesto rosso, aubergine, courgette, herbes fraîches, sucrose	20.00€
TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉEN. FRITES SALADE bœuf au couteau, olive de kalamata, huile d'olive kalamata, sauce cocktail, pickles, oignons rouges, herbes fraîches, tomates confites	22.00€
PAVÉ DE SAUMON. LÉGUMES SAUTÉS ET RIZ THAÏ saumon, ail, soja, mélanges de légumes, riz	24.90€
AÏOLI DE CABILLAUD légumes vapeur, sauce aïoli et rouille	25.00€
RISOTTO POULET TRUFFE riz arborio, poulet mariné et rôti, parmesan, purée de truffe, noix et tuile au parmesan	25.00€
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES. SON JUS RÉDUIT AU PORTO. ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE côtelettes d'agneau, jus de viande, porto, pommes de terre	27.00€
PICANHA 300G GRILLÉE. FRITES SALADE picanha, piment grillé, sauce au choix	29.90€
TOMAHAWK 1KG DE BOEUF. ASSORTIMENT DE SAUCES. FRITES ET POMMES DE GRENAILLES	79.00€

LES GARNITURES AU CHOIX OU SUPPLÉMENTS

LES GARNITURES 4€ : FRITES. POMMES GRENAILLES. SALADE VERTE. RIZ BASMATI. POËLÉE DE LÉGUMES. ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	
LES SAUCES 0.50€ : SECRÈTE. POIVRE. JUS RÉDUIT PORTO. BLEU. BÉARNAISE. MAYONNAISE FUMÉE	

LES PÂTES

GNOCCHIS GRATINÉS À LA MOZZARELLA gnocchis, sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	20.00€
LINGUINES POULET TRUFFE linguines, crème, truffe, poulet crunchy, parmesan, tomates cerises, herbes fraîches	21.00€
PACCHERI PESTO BURRATA paccheri, basilic, ricotta, burrata	22.00€

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

01 74 81 09 02

f @ LECALAVERDE

📍 CALAVERDE-RESTAURANT.COM

LES BURGERS

ANGUS BURGER pain brioché, steak haché, sauce fumée, pickles, sauce cheddar fumée, bacon de boeuf, oignons rouges, salade	18.90€
CALA BURGER pain brioché, poulet croustillant, roquette, mozzarella fumée, crème guacamole, oignons croustillants	19.90€
BURGER VEGGIE pain brioché, caviar d'aubergines, légumes grillés, galette de pommes de terre, salade, pickles	19.90€

LES PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, buffala, basilic	12.90€
CALZONE sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella	15.50€
QUATRO FROMAGGI sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	16.50€
CAMPIONE sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, persillade, œuf	16.50€
CHÈVRE MIEL POULET crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, poulet	16.90€
NORVEGITA crème fraîche, mozzarella, saumon, olives	16.90€
DIAVOLITA sauce tomate, mozzarella, oignon, chorizo, poivron, olives, origan	17.90€
PARMA crème pesto, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates confites	18.00€
BOURBINETA crème fraîche, mozzarella, poulet, lardons, pommes de terre, bourbin	18.90€
DONNA NERA crème de truffe, poulet, mozzarella, cèpes, champignons, parmesan	19.90€

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT	10.50€
PAIN PERDU NUTELLA GLACE VANILLE brioche, sauce Nutella, glace vanille	10.50€
📍 CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON œuf, lait, vanille, sucre	10.50€
TARTE TATIN	11.00€
TARTE CITRON BASILIC pâte brisée, crèmeux citron basilic, écorce de citron confit	11.00€
BALADE EN FORÊT mousse rhubarbe fraise, biscuit madeleine, tartare de fraises	11.00€
ASSIETTE DE FROMAGES	10.50€
LE CAFÉ GOURMAND DU CALA	10.50€
LA BULLE GOURMANDE DU CALA	14.90€
LE « COOKIES XL » À PARTAGER cookies praliné et chocolat noir, chantilly, glace vanille, sauce caramel	19.90€

LES COUPES GLACÉES

L'EXOTIQUE sorbet passion et glace coco, coulis exotique et fruit frais	10.00€
LA COOK AND CRUNCH glace chocolat et vanille, morceaux de cookies, sauce chocolat, brisure de noix de cajou	11.00€
LA FRUIT DES BOIS sorbet myrtille et cassis, coulis fruits rouge, fruit frais et amandes croustillantes	11.00€
COUPES GLACÉES	2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

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

Sirup	3.00€
Diabolo	4.00€
<i>Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Mangue, Kiwi, Violette, Orgeat, Concombre, Fleur de Sureau, Hibiscus, Cerise</i>	

LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange, Pomme, Ananas, Cranberry, Framboise	30 cl - 4.00€
---	---------------

LES SOFTS

Coca Cola / Zéro / Cherry - 33cl	4.50€
Fanta - 25cl	4.00€
Fuze Tea - 25cl	4.00€
Schweppes Tonic - 25cl	4.00€
Sprite - 25cl	4.00€
Redbull - 25cl	5.00€
Organics BIO Tonic water, Ginger Beer - 20cl	5.50€

BOISSONS CHAUDES

LA CAFÉTERIE

Expresso / Décaféiné	2.80€
Allongé / Serré / Noisette	2.80€
Double expresso	4.50€
Café frappé vanille	4.50€
Café crème / Cappuccino	4.50€
Grand chocolat chaud	6.00€
Café et chocolat viennois	6.50€
Irish coffee	12.00€

LES THÉS & INFUSIONS

Maison Damman	4.50€
Thés verts : Menthe, Soleil Vert (orange sanguine), Jasmin	
Thés noirs : Fruits rouges, Earl Grey, Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois)	
Infusions : Verveine	

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 Orangeux (Vodka, curaçao, jus de framboise) et Terre Sauvage (Whisky infusé tonka, purée de passion, sirop de mangue)

Demandez nos autres shots auprès de votre serveur

LES VINS

LES VINS DE TABLE

ORIGINE FRANCE	12,5cl	25cl	50cl
Rosé, Blanc, Rouge	6.50€	11.00€	21.00€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX	12,5cl	75cl
AOP Haut-Médoc	7.50€	38.00€
Château Le Souley Sainte Croix		
AOP Saint Emilion	9.50€	55.00€
Château Barberousse		
AOP Margaux		85.00€
Second vin de Château du Tertre		

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly	7.00€	34.00€
Domaine Louis Tête		

BOURGOGNE

AOP Bourgogne	8.00€	40.00€
Hautes côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy		

VALLEE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	7.50€	38.00€
Gentilhomme		

Châteauneuf du Pape		75.00€
L'Oratoire des Papes		

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOC Chardonnay	7.50€	35.00€
Bouchard Aîné et Fils		

AOP Chablis	8.50€	42.00€
Domaine Passy le Clou		

AOC Montagny 1 ^{er} cru		70.00€
Vignerons de Buxy		

VALLEE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé	9.00€	45.00€
Antoine de la Farde		

PROVENCE

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

SUD-OUEST (Moelleux)

AOP Montbazillac	8.00€	36.00€
Bajac		

CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)

IGP Côtes de Gascogne	7.00€	34.00€
Charmes, Plaimont		

LES VINS ROSÉS

	12,5cl	75cl
IGP Esprit Méditerranée	7.50€	35.00€
Domaine de Berne		

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 Folanari		

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
La coupe	12.50€	
La piscine	15.00€	
Cuvée Cala Verde, Cédric Niziolek		60.00€
Moët et Chandon Brut Impérial		90.00€
Ruinart Blanc de Blancs		150.00€

BOISSONS AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS

Martini Bianco et Rosso	7.00€
Lillet Rosé et Blanc	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

Birra Morreti (Italie)	25cl - 5.00€	50cl - 8.50€
Affligem	25cl - 5.50€	50cl - 9.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Pietra / Rossa (Corse), Desperados - 33cl	7.00€
---	-------

LES ALCOOLS

VODKA - 5cl

Smirnoff	9.00€
Absolut	10.00€
Belvédère	12.00€

RHUM - 5cl

Havana Club 3 ans	9.00€
Trois Rivières (50°)	10.00€
Havana Club 7 ans	11.00€
Diplomatico Reserva	12.00€
J. Bally (Martinique)	15.00€

ARRANGÉS - 5cl

Découvrez notre gamme de rhums arrangés auprès de votre serveur

TEQUILA - 5cl

San José	9.00€
Patron Silver	14.00€

GIN - 5cl

Gordon's	9.00€
Bombay Sapphire	10.00€
Tanqueray	10.00€
Hendrick's	12.00€
Malfy (Italie)	12.00€
Monkey 47	15.00€

Supplément Tonic +2,50€
Supplément Organics +3,50€

WHISKY - 5cl

Red Label	9.00€
Jack Daniel's / Honey	10.00€
Sexton (Irlande)	11.00€
Nikka Coffey Grain	12.00€
Aberlour 12 ans	14.00€
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, Negroni, Bramble, Margarita, Lillet Tonic, Old Fashioned 11.50€

Mojito (classique, passion, fraise, framboise ou coco), 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

L'instinct Cala 14.00€
Vodka Absolut, crème de mûre, sirop de vanille, jus de citron, jus de Cranberry, basilic frais, soda

Le Sentier Perdu 14.00€
Rhum ambré Havana 7, Cointreau, sirop de mangue, purée de coco, jus d'orange, jus de citron vert

Red Storm 14.00€
Tequila San José, Liqueur de bergamote Italicus, crème de cassis, jus de Cranberry, Ginger Beer

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

Summer Tennessee 15.00€
Jack Daniel's Honey, jus de citron, sirop de vanille, jus de pomme, sirop cannelle épicée

Le Baiser printanier 15.00€
Gin Hendricks, sirop de concombre, sirop d'hibiscus, jus de citron, jus de pomme

LES SANS ALCOOLS

Nos Classiques sans alcool (Mojito classique, passion, fraise, framboise ou coco) 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

Summer Palombaggia 9.00€
Jus de pomme, sirop de concombre, jus de citron, feuille de menthe, soda 9.00€

Le Mango Loco 9.00€
Jus d'orange, sirop de mangue, purée de fraise, jus de citron

La Vague Sauvage 10.00€
Ginger Beer, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, jus de cranberry

Les Détox

Ginger Boost	8.00€	
Thé glacé maison à la pêche		7.50€
Thé glacé maison à la mangue		7.50€
Thé glacé maison menthe-framboise		8.00€
Citronnade maison		