

## À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

PLANCHE DE FROMAGES	22.00€
PLANCHE MIXTE charcuteries, fromages	24.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	26.00€
LA GRANDE FOCACCIA focaccia, tomates confites, straciatella, roquette, charcuteries	29.00€

## LES ENTRÉES

HOUMOUS DU CALA <b>VEGAN</b> pois chiches, citron, herbes fraîches, curcuma, huile d'olive, pains toastés à l'ail	10.00€
CROUSTILLANT DE BRIE AUX NOIX brie AOP, salade	11.00€
OEUF PARFAIT CHORIZO œuf cœur coulant, émulsion chorizo avec sa crème fromagère	11.50€
SAUMON GRAVLAX saumon mariné au citron et soja	11.50€
FETA GRILLÉE AU MIEL feta, piment, ail, cerfeuil, miel, amande, tomates confites	11.50€
CARPACCIO DE FAUX-FILET DE BOEUF AU BOIS DE HÊTRE boeuf, pickles, betterave, oignon rouge, tapenade d'olive noire	13.00€
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, œufs 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, graines de courge	21.00€



## LES PLATS

COURGETTE FARCIE <b>VEGAN</b> compotée d'oignons, caviar d'aubergines, roquette, tomates confites	16.00€
CROQUE POILANE. BÉCHAMEL. FRITES ET SALADE au choix : saumon fumé, poulet moutardé, végétarien	19.00€
GREEK MOUSSAKA aubergines, viande hachée, tomates, herbes fraîches, pommes de terre	21.00€
RISOTTO POULET TRUFFE riz arborio, poulet mariné et rôti, parmesan, purée de truffe, noix et tuile au parmesan	25.00€
DÉCLINAISON DE SAUMON pavé de saumon, tartare de saumon, gravlax, riz, légumes	25.90€
ÉFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU. CAVIAR D'AUBERGINE ET SON JUS. FRITES DE POLENTA épaule d'agneau confite 12h	27.00€
PICANHA 300G GRILLÉE. POMMES DAUPHINES picanha, piment grillé, pommes de terre, sauce au choix	29.90€
PLATS À PARTAGER	
BAR ENTIER 850G DÉSARÊTÉ FARCI AUX AGRUMES (POUR 2 PERSONNES) bar désarêté façon portefeuille, beurre blanc à l'orange, pommes pont-neuf	69.00€
CÔTE DE BOEUF 1KG. ASSORTIMENT DE SAUCES GARNITURE AU CHOIX	79.00€

## LES GARNITURES AU CHOIX OU SUPPLÉMENTS

LES GARNITURES 4€ : FRITES. SALADE VERTE. RIZ BASMATI. POÊLÉE DE LÉGUMES. POMMES DAUPHINES	
LES SAUCES 1€ : SECRÈTE. POIVRE. BLEU. MAYONNAISE FUMÉE. CHEDDAR. JUS D'AGNEAU ET BEURRE BLANC	

## LES PÂTES

GNOCCHIS GRATINÉS À LA MOZZARELLA gnocchis, sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	20.50€
LINGUINES CARBONARA linguines, crème de parmesan, lard, œuf	21.00€
LINGUINES POULET TRUFFE linguines, crème, truffe, poulet crunchy, parmesan, tomates cerises, herbes fraîches	22.00€

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

01 74 81 09 02

LECALAVERDE

CALAVERDE-RESTAURANT.COM

## LES BURGERS

BURGER DU CHEF pain Bao, effiloché de porc BBQ, coleslaw, crème cheddar	18.90€
ANGUS BURGER pain brioché, steak haché, mayonnaise fumée, pickles, sauce au cheddar fumée, bacon de boeuf, oignons rouges, salade	19.90€
CALA BURGER (OPTION VÉGÉTARIEN) pain brioché, poulet croustillant ou galette de pomme de terre, roquette, mozzarella fumée, crème guacamole, oignons croustillants	19.90€

## LES PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, buffalo, basilic	13.90€
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	16.90€
CHÈVRE MIEL POULET crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, poulet	16.90€
AUBERGINA caviar d'aubergine, mozzarella, aubergine, champignon, tomate	16.90€
TUNA sauce tomate, thon, œuf, olive, mozzarella	16.90€
PICANTÉ sauce tomate, viande hachée, poivron, oignon, jalapenos, œuf olive, mozzarella	17.90€
INDIANA crème fraîche, curry, poulet, poivron, pommes de terre, olive, mozzarella	18.90€
SAVOYARDE crème fraîche, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardon, oignon	18.90€
PARMA crème pesto, mozzarella, jambon de parme, burrata, tomates confites	18.90€

## LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT coulis caramel et glace vanille	10.50€
PAIN PERDU NUTELLA GLACE VANILLE brioche, sauce Nutella, glace vanille	10.50€
CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON œuf, lait, vanille, sucre	10.50€
PAVLOLA DU MOMENT meringue, ganache montée, fruits frais du moment, coulis du moment	11.00€
MILLE-FEUILLES MARRONS biscuit feuilleté, crème montée aux marrons	11.00€
RIZ AU LAIT COCO ET CHOCOLAT riz au lait à la vanille, coulis de coco et son râpé, tuile chocolat noir	11.50€
LE CAFÉ GOURMAND DU CALA	10.50€
LA BULLE GOURMANDE DU CALA	15.90€
LE « COOKIE 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€
COUPE FLAMBÉE RHUM RAISIN Sorbet rhum raisin, meringue, rhum ambré	11.00€
COUPES GLACÉES vanille, chocolat, fraise, pistache, passion, coco, myrtille, cassis	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

<i>Orange, Pomme, Ananas, Cranberry, Framboise, Aloe Si</i>	30 cl - 4.00€
---	---------------

### LES SOFTS

Coca Cola / Zéro / Cherry - 33cl	4.50€
Fanta - 25cl	4.50€
Fuze Tea - 25cl	4.50€
Schweppes Tonic - 25cl	4.50€
Sprite - 25cl	4.50€
Redbull - 25cl	5.00€
Organics <b>BIO</b> 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€
<b>Thés verts</b> : Menthe, Soleil Vert (orange sanguine), Jasmin	
<b>Thés noirs</b> : Fruits rouges, Earl Grey, Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois)	
<b>Infusions</b> : 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 Pauillac	85.00€
Château La Tour d'Aspic	

BEAUJOLAIS	7.00€	34.00€
AOP Brouilly		
Domaine Louis Tête		

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

VALLEE DU RHÔNE	7.50€	38.00€
AOP Côtes du Rhône		
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 <sup>er</sup> cru	70.00€
Vignerons de Buxy	

VALLEE DE LA LOIRE	9.00€	45.00€
AOP Pouilly Fumé		
Antoine de la Farde		

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

SUD-OUEST (Moelleux)	8.00€	36.00€
AOP Montbazillac		
Bajac		

CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)	7.00€	34.00€
IGP Côtes de Gascogne		
Charmes, Plaimont		

### 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 Folanari		

## 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€	
Ruinart Blanc de Blancs	135.00€	

## 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€
<i>cassis, mûre, pêche, framboise, violette</i>	
Kir Royal	13.00€
<i>cassis, mûre, pêche, framboise, violette</i>	

### 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

Eristoff	9.00€
Absolut	10.00€
Greygoose	12.00€

#### RHUM - 5cl

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

#### ARRANGÉS - 5cl 12.00€

*Découvrez notre gamme de rhums arrangés auprès de votre serveur*

#### TEQUILA - 5cl

San José	9.00€
Patron Silver	14.00€

#### GIN - 5cl

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

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

#### WHISKY - 5cl

William Lawson	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	10.00€
Cognac Hennessy VS	13.00€
Cognac Hennessy XO	22.00€

## LES COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

Aperol Spritz, St Germain Spritz, Cosmopolitan, 11.50€  
Negroni, Bramble, Margarita, Lillet° Tonic, Old Fashioned

Mojito (classique, passion, fraise, framboise ou coco), 12.00€  
Pina Colada, Moscow Mule, PornStar Martini

### LES CRÉATIONS

**L'instinct Cala** 13.00€  
Vodka Absolut, crème de mûre, sirop de vanille, jus de citron, jus de cranberry, basilic frais, soda

**L'île rose** 14.00€  
Rhum Bacardi, crème de framboise, sirop de fleurs de sureau, framboises fraîches, tonic

**Le Soleil Secret** 14.00€  
Jack Daniel's infusé à la fève de tonka, crème de pêche, jus d'ananas, purée de fruit de la passion

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

**Sunset Breeze** 14.00€  
Vodka Absolut, jus d'ananas, jus de citron, purée de poire, purée de framboise

**Jasmin des anges** 14.00€  
Gin Bombay Original, Italicus, jus de citron, sirop de jasmin, feuilles de menthe

**Apple-moi...** 15.00€  
Gin Bombay Sapphire, Soho, purée de pomme, sirop de sucre de canne, jus de citron

**Amandine** 15.00€  
Cognac Hennessy VS, Amaretto, jus d'abricot, jus de citron, sirop de cannelle

### LES SANS ALCOOLS

**Nos Classiques sans alcool** (Mojito classique, passion, fraise, framboise ou coco) 9.00€

**La Verde Colada** 9.00€  
Jus d'ananas, jus d'Aloe Si, sirop de kiwi, purée de coco, jus de citron

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

**Le Nuage du Sud** 9.50€  
Jus de framboise, purée de coco, purée de fruit de la passion, sirop de vanille

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

**Virgin Pornstar Martini** 10.00€  
Purée de passion, jus de pomme, sirop de passion, sirop de vanille, jus de citron, limonade

### Les Détox 8.00€

Ginger Boost  
Thé glacé (noir) maison, miel, gingembre, menthe fraîche  
Citronnade maison

Thé glacé maison à la pêche	7.50€	16.00€
Thé glacé maison à la mangue	7.50€	16.00€
Thé glacé maison menthe-framboise	8.00€	18.00€
Thé glacé maison menthe-mangue	8.00€	18.00€
Thé glacé maison de Noël à la bergamote	8.00€	18.00€