

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 VEGAN pois chiches, herbes fraîches, huile d'olive, pains toastés	10.00€
CROUSTILLANT DE BRIE & NOIX brie AOP, salade, noix	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, miel, amande, tomates confites, herbe fraîche	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 CHÈVRE CHAUD mesclun, toast de chèvre, tomates cerises, chips de lard, miel, pain toasté	18.90€
LA GRANDE CÉSAR romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, oeufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	19.90€
BOWL MÉDITERRANÉEN riz vinaigré, tataki de saumon, légumes de saison, olives, oignons frits	21.00€



LES PLATS

COURGETTE FARCIE VEGAN 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 picanha, frites et salade, 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	49.90€
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. POËLÉE DE LÉGUMES

LES SAUCES 1€ : SECRÈTE. POIVRE. BLEU. MAYONNAISE
FUMÉE. CHEDDAR. JUS D'AGNEAU

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

f @ LE CALAVERDE

📍 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€
PICANTÉ sauce tomate, viande hachée, poivron, oignon, jalapenos, oeuf 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 cookie	11.00€
COUPE CITRON MERINGUÉE Sorbet citron limoncello, brisure de meringue	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

Sirap	3.00€
Diabolo	4.00€

Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Mangue, Kiwi, Violette, Orgeat, Concombre, Fleur de Sureau, Hibiscus, Cerise

LES JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, Cranberry, Framboise, Aloe Si	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 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		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		
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		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		160.00€

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

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€

LES DIGESTIFS - 4CL

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, 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

Ginger Boost	8.00€
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€