

À PARTAGER

(2 À 3 PERSONNES)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 27.50€
Camembert, miel, pomme grenaille, charcuterie, pain grillé, romarin

PLANCHE TOKYO STREET FOOD 29.90€
Yakitori de poulet, tempura de crevettes, mozza stick, gyozas végétariens, mayo wasabi

PLANCHE IBÉRIQUE 29.90€
Jambon Serrano, fromages, amandes grillées, pain pita grillé à la tomate

MEZZE SANTORIN HOUMOUS. TZATZÍKI. CAVIAR D'AUBERGINE. PAIN PITA GRILLÉ 29.00€
Pois chiche, citron, concombre, aubergine, sésame

LES ENTRÉES

HOUMOUS DU CALA **VEGAN** 11.00€
Pois chiche, citron, cumin, paprika, huile d'olive

ŒUF PARFAIT ET SA CRÈME DE CHAMPIGNONS 11.00€
Œuf, crémeux de champignons, pain grillé, huile de noisette

TARTELETTE TOMATES CONFITES FÊTA 11.50€
Pâte brisée, tomates confites, fêta, herbes fraîches

CROUSTILLANT DE BRIE ET NOIX 12.00€
Feuille de brick, brie, salade et noix

NEMS DU CALA 12.00€
Nems de poulet, spicy mayo, crème avocat, soja

TACOS CREVETTE AVOCAT 13.90€
Pâte à tacos, crevette, avocat, mangue, piment, herbes fraîches

BURRATA CRÈMEUSE 14.50€
Burrata italienne, crème balsamique, huile d'olive, pesto, fleur de sel, tomates

FOIE GRAS MAISON 17.50€
Foie gras mi-cuit maison, chutney et pain grillé

LES SALADES

LA GRANDE CÉSAR POULET OU SAUMON 21.90€
Salade romaine, poulet crunchy ou saumon, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan

BOWL MÉDITERRANÉEN 23.90€
Riz vinaigré, tataki de saumon, avocat, tomates cerises, maïs, oignons frits, tagliatelles de concombre frais, sauce soja, sésames



LES PLATS

AUBERGINE RÔTIE. TOMATE ET OIGNONS 17.90€
Aubergine, compote de tomate, copeaux de parmesan, oignons confit

CROQUE POILÂNE. BÉCHAMEL. FRITES ET SALADE (OPTION MADAME +2€) 20.90€
Au choix : saumon fumé, jambon, poulet, végétarien

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES MÉDITERRANÉENNES (POULET OU CREVETTES) 23.00€
Nouilles de riz, légumes, soja

VERDE LOC LAC 23.00€
Filet de bœuf, œuf au plat, ail, cibette, riz rouge, citron vert, tomates, concombre, herbes fraîches, sauce verte

PLUMA DE PORC BASSE TEMPÉRATURE & SON RISOTTO 24.90€
Pluma de porc, riz arborio, crème de parmesan, sauce moutarde

RISOTTO CHORIZO 24.90€
Riz arborio, chorizo, crème de parmesan

FILET DE DORADE GRILLÉE 26.50€
Filet de dorade grillée, beurre blanc et huile d'herbes, mille-feuille de courgettes

BAVETTE DE BŒUF ANGUS. SAUCE CHIMICHURRI ET POMMES GRENAILLES SAUTÉES 25.50€
Bœuf, pommes grenailles, huile d'olive, persil, poivron, ciboulette, oignons rouge

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAME 27.50€
Saumon, sésame, riz sauté au légumes, condiment

FILET DE BŒUF ET SON GRATIN DAUPHINOIS SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLER (FAÇON ROSINI) + 5€ 32.90€
Bœuf, gratin de pommes de terre, jus de viande

CÔTE DE BŒUF 1KG. ASSORTIMENT DE SAUCE. GARNITURE AU CHOIX 85.00€

LA PLANCHE DU BOUCHER (POUR 3 À 4 PERSONNES) 100.00€
Filet de bœuf, bavette, côte de bœuf sauce et garniture au choix

LES GARNITURES AU CHOIX OU SUPPLÉMENTS FRITES. POMMES GRENAILLES. GRATIN DAUPHINOIS. SALADE VERTE. RIZ. POÊLÉE DE LÉGUMES 4.00€

LES SAUCES AU CHOIX 1.90€
SECRÈTE. POIVRE. BLEU. MAYONNAISE FUMÉE. CHEDDAR

LES PÂTES

RISOTTO DE COQUILLETTE JAMBON TRUFFE (POSSIBILITÉ SANS TRUFFE) 23.90€
Coquille de jambon blanc, crème parmesan, jaune d'œuf

LINGUINES POULET TRUFFE 24.90€
Linguines, crème, truffe, poulet crunchy, parmesan, herbes fraîches

LINGUINES AU SAUMON 24.90€
Linguines, crème citronnée, saumon fumé, herbes fraîches, zestes de citron, parmesan



EN SEMAINE de 12h à 22h | LE SAMEDI de 12h à 23h
LE DIMANCHE de 12h à 16h

01 74 81 09 02

LECALAVERDE

CALAVERDE-RESTAURANT.COM

LES BURGERS

ANGUS BURGER 22.90€
Pain brioché, steak haché, sauce fumée, pickles, sauce cheddar fumée, bacon de bœuf, oignons rouges, salade

CALA BURGER (OPTION VÉGÉTARIEN) 19.90€
Pain brioché, poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette pommes de terre, pickles d'oignons rouge, salade, tomate

BURGER SAVOYARD 25.90€
Pain brioché, steak, reblochon, oignons confits, poitrine de porc grillée, sauce moutarde

DOUBLE SMASH BURGER 25.90€
Pain brioché, double steak, sauce smash et cheddar, oignons rouge, pickles

LES PIZZAS

MARGHERITA 14.90€
Sauce tomate, mozzarella, buffalo

VÉGÉTARIENNE **VEGAN** 16.50€
Sauce tomate, aubergine confite, poivrons, oignon

CALZONE 17.90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf

QUATRO FROMAGGI 16.50€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

REGINA 18.90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon champignon

CAMPIONE 18.90€
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf

CHÈVRE MIEL POULET OU VIANDE HACHÉE 17.50€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, poulet

DIAVOLA 17.90€
Crème fraîche paprika, mozzarella, bufala, chorizo, poivron

SAVOYARDE 19.50€
Crème fraîche, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardon, oignon

DONNA NERA 19.90€
Crème fraîche à la truffe, mozzarella, parmesan, champignons, poulet

PARMA 19.90€
Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates confites

3 VIANDES 21.90€
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poulet, lardon, miel

LES DESSERTS

CRUMBLE POIRE/CHOCOLAT 11.00€

TARTELETTE MANGUE 12.00€
Mangue confite à la vanille, coco râpée, pâte sucrée et chantilly

MOELLEUX AU CHOCOLAT Caramel VANILLE 10.50€

PAIN PERDU NUTELLA GLACE VANILLE 13.00€
Brioche, sauce nutella, glace vanille

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON 11.00€
Œuf, lait, vanille, sucre

PAVLOVA 13.00€
Fruit du moment

LE CAFÉ GOURMAND DU CALA 12.90€

LA BULLE GOURMANDE DU CALA 17.50€

LE « COOKIES XL » À PARTAGER 21.90€
Cookie praliné et chocolat noir, chantilly, glace vanille, sauce caramel

MILLEFEUILLE XL PISTACHE FRAMBOISE À PARTAGER 24.90€
Pâte feuilleté, chantilly pistache, framboise, coulis de

LES COUPES GLACÉES

L'EXOTIQUE 11.90€
Sorbet passion et glace coco, coulis exotique et fruits frais

LE COOK AND CRUNCH 11.90€
Glace chocolat et vanille, morceaux de cookies, sauce chocolat, brisure de noix de cajou

COUPES DE GLACE 2 BOULES 8.90€
SUPPLÉMENT CHANTILLY +1.50
3 BOULES 12.50€
Chocolat, vanille, fraise, passion, coco



UNIQUEMENT
LE DIMANCHE

EN PLUS DE LA CARTE CLASSIQUE

FORMULE BRUNCH 27€

1 Boisson chaude • 1 jus au choix (orange, pomme, ananas)
1 viennoiserie • 1 assortiment mix
1 pancakes • 1 Œuf au choix
(Egg muffin ou Œuf au plat ou Œuf brouillé)

Des nouveaux Mets salés ou sucrés
toutes les semaines à partir de 3€

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	3,50€
Diabolo	4,50€
Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Mangue, Kiwi, Violette, Orgeat, Concombre, Fleur de Sureau, Hibiscus, Cerise	

LES JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, Cranberry, Framboise, Mangue	30 cl - 4,50€
---	---------------

LES SOFTS

Coca Cola / Zéro / Cherry - 33cl	5,00€
Fanta - 25cl	5,00€
Fuze Tea - 25cl	5,00€
Schweppes Tonic - 25cl	4,50€
Sprite - 25cl	4,50€
Redbull - 25cl	5,50€
Organics BIO Tonic water, Ginger Beer - 20cl	5,50€

BOISSONS CHAUDES

LA CAFÉTERIE

Expresso / Décaféiné	3,10€
Allongé / Serré / Noisette	3,10€
Double expresso	4,50€
Café frappé vanille	5,00€
Café crème / Cappuccino	5,00€
Grand chocolat chaud	6,00€
Café et chocolat viennois	6,50€
Irish coffee	12,00€

LES THÉS & INFUSIONS

Maison Damman	5,00€
Thés verts : Menthe, Citron, Soleil Vert (orange sanguine), Jasmin	
Thés noirs : Fruits rouges, Earl Grey, Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois)	
Infusions : Verveine	

LES SHOTS 25,00€ le plateau - 7,90€ l'unité

Les shots des Aventuriers du Cala Verde :
No1 (Whisky infusé tonka, purée de passion, sirop de mangue),
No2 (Tequila, Tabasco, Gingembre, sirop de mangue),
No3 (Vodka, Gin, Tequila)
No4 (Coruba, sirop d'hibiscus)

Nos shots créations : 6,50€ l'unité

Rhum, sirop de violette, nectar Maracuja
Gin, limoncello, sirop de fraise
Get 27, sirop de sureau, jus de pomme
Jack Miel, crème mûre, jus de pomme

Demandez nos autres shots auprès de votre serveur

LES VINS

LES VINS DE TABLE

ORIGINE FRANCE	12,5cl	25cl	50cl
Rosé, Blanc, Rouge	6,00€	11,00€	19,90€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX	12,5cl	75cl
AOP Haut-Médoc		41,90€
Château Le Souley Sainte Croix		

AOP Saint Emilion	9,50€	60,50€
Château Barberousse		

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly	7,90€	37,50€
Domaine Louis Tête		

BOURGOGNE

AOP Bourgogne	8,90€	44,00€
Hautes Côtes de Nuits, Nuits Beaunoy		

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône		41,90€
Gentilhomme		

Châteauneuf du Pape		82,50€
L'Oratoire des Papes		

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOP Chardonnay	8,50€	38,50€
Bouchard Aîné et Fils		

AOP Chablis	9,50€	46,50€
Domaine Passy le Clou		

AOC Montagny 1er cru		77,00€
Vignerons de Buxy		

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé	9,90€	49,50€
Antoine de la Farde		

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	8,50€	38,50€
«Les Artistes»		

SUD-OUEST (Moelleux)

AOP Montbazillac	8,90€	39,90€
Bajac		

CÔTES DE GASCogne (Moelleux)

IGP Côtes de Gascogne	7,90€	37,50€
Charmes, Plaimont		

LES VINS ROSÉS

	12,5cl	75cl
IGP Esprit Méditerranée	7,50€	38,50€
Domaine de Berne		

AOP Côtes de Provence	8,90€	40,90€
Estandon	9,90€	49,50€
M de Minuty		

LES EFFERVESCENTS

ITALIE	12,5cl	75cl
DOCG Moscato d'Asti		38,50€
Casarito Acquesi		

Prosecco	9,90€	42,90€
DOC Extra dry Folanari		

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
La coupe		13,00€
La piscine		16,00€
Cuvée Cala Verde, Cédric Niziolek		68,00€
Moët et Chandon Brut Impérial		99,00€
Ruinart Blanc de Blancs		198,00€

BOISSONS AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS

Martini Bianco et Rosso	7,90€
Lillet Rosé et Blanc	7,00€
Campari	7,90€
Ricard	7,90€
Kir Vin blanc	7,90€
cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
Kir Royal	14,00€
cassis, mûre, pêche, framboise, violette	

LES BIÈRES PRESSIONS

Birra Morreti (Italie)	25cl - 5,00€	50cl - 9,00€
Affligem	25cl - 5,50€	50cl - 9,50€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Pietra (Corse),		7,90€
Desperados - 33cl		

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€
Rhum HSE XO	16,00€

TEQUILA - 5cl

San José	9,00€
Patron Silver	14,00€
Patron Anejo	15,00€

GIN - 5cl

Bombay Original	9,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Hendrick's	13,00€
Malfy Rossa (Italie)	12,00€
Gin Mare	13,00€

Supplément Tonic +2,50€
Supplément Organics +3,90€

WHISKY - 5cl

William Lawson	9,90€
Jack Daniel's / Honey	10,00€
Sexton (Irlande)	11,00€
Nikka Coffey Grain	12,00€
Aberlour 12 ans	15,00€
Lagavulin 16 ans	16,00€

ARRANGÉS - 5cl 12,00€

Découvrez notre gamme de rhums
arrangés auprès de votre serveur

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	13,50€

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Aperol Spritz, St Germain Spritz, Cosmopolitan, 11,50€
Negroni, Bramble, Margarita, Lillet° Tonic, Old Fashioned

Mojito (classique, passion, fraise, framboise et coco), 13,00€
Pina Colada, Moscow Mule, PornStar Martini

LES CRÉATIONS

Matcha Sunlight 13,00€

Gin Bombay, jus de citron, sirop de thé matcha, fee foam

L'instinct Cala 13,00€

Vodka Absolut, crème de mûre, sirop de vanille, jus de citron,
jus de cranberry, basilic frais, soda

Jardin des Roses 14,00€

Tequila san josé, jus de citron, sirop de rose, purée de framboise,
soda

Melancia 14,00€

Vodka pastèque, jus de cranberry, jus de banane, purée de
jabuticaba, limonade

L'île Rose 14,00€

Rhum Bacardi Carta Oro, crème de framboise, purée de
framboise sirop de fleursde sureau, tonic

Le Sentier Perdu 14,00€

Rhum ambré Havana 7, Cointreau, sirop de mangue,
purée de coco, jus d'orange, jus de citron vert

La Banquise 14,00€

Vodka, liqueur de vanille, coco, sirop de chocolat blanc, fee
foam

Raspberry Moon 14,00€

Vodka Absolut, jus de framboise, sirop de coco, purée de
framboise, sirop de sucre de canne

Teki Pomme 15,00€

Tequila San José, jus d'ananas, purée de pomme, jus de citron

Le Floréal 15,00€

Liqueur St Germain, gin original, italicus, sirop de jasmin, jus de
citron, soda

LES SANS ALCOOLS

Nos Classiques sans alcool (Mojito classique, passion, fraise,
framboise ou coco) 9,90€

Exo Colada 9,90€

Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron, purée de coco

Le Mango Loco 9,90€

Jus d'orange, sirop de mangue, purée de fraise, jus de citron

Golden Hour 9,90€

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de caramel, jus de citron, fleur
d'oranger, Ginger beer

Automne Épicée 9,90€

Jus de pomme, sirop spicy cannelle, jus de citron, jus de cranberry

Souvenir d'Été 10,50€

Jus d'ananas, jus de citron, sirop de pastèque, crème de
balsamique, menthe, basilic, soda

Nuage du Sud 10,50€

Jus de framboise, purée de coco, purée de fruit de la passion,
sirop de vanille

Virgin Pornstar Martini 11,00€

Purée de passion, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron,
limonade

Les Détox 9,90€ Citronnade maison 8,90€

Ginger Boost
Infusion gingembre et menthe, miel, sirop de fleur de
sureau, sirop de concombre, jus de citron, menthe fraîche
Spicy Detox
Infusion gingembre, jus d'ananas, sirop de concombre, sirop
spicy, jus de citron, concombre frais
Green Detox
Jus de pomme, jus de citron, thé noir, sirop de kiwi, sirop
de gingembre, roquette

Thé glacé maison à la pêche	50cl	1,25L
Thé glacé maison à la mangue	8,50€	17,90€
Thé glacé maison menthe-ramboise	8,50€	18,90€
Thé glacé maison menthe-mangue	8,90€	18,90€