

## À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

<b>MEZZE SANTORIN</b> Tartare concombre avocat, tzatziki, caviar d'aubergine, focaccia	24.00€
<b>PLANCHE TOKYO STREET FOOD</b> Yakitori de poulet, tempura de crevettes, mozza sticks, poulet karaage, mayo spicy, sauce chili thaï	29.90€
<b>PLANCHE MÉDITERRANÉENNE</b> Jambon de pays, coppa, mousse de fromage frais, confiture de tomates maison, focaccia, huile d'olive et herbes de Provence, fromage du moment	29.90€
<b>PLANCHE MAMA ITALIA</b> Arancini du moment, crémeux de burrata, jambon de pays, mozzarella sticks, légumes marinés, focaccia, pesto et huile d'olive	29.90€

## LES ENTRÉES

<b>AUBERGINE CONFITE GRATINÉE PARMESAN</b> Aubergine, parmesan, mesclun, compotée de tomate	8.90€
<b>TARTARE FRAÎCHEUR D'ÉTÉ</b> Concombre, avocat, pastèque, huile d'olive, menthe fraîche, fêta	11.00€
<b>POULET CRUNCHY FAÇON KARAAGE</b> Poulet karaage, spicy mayo, sésame, herbes fraîches, sauce teriyaki	11.90€
<b>FOCACCIA CHÈVRE MIEL. CHIPS DE LARD CONFIT</b> Mesclun, focaccia, poitrine de porc, chèvre, miel, herbes de Provinces	11.90€
<b>NEMS DU CALA</b> Nems de poulet, spicy mayo, crème avocat, herbes fraîches	12.00€
<b>BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS</b> Saumon fumé, mousse de fromage frais, citron vert, pain toasté, herbes fraîches	12.90€
<b>TACOS CREVETTES AVOCAT (4 PIÈCES)</b> Tacos, crevettes, avocat, mangue, piment doux	12.90€
<b>BURRATA PESTO BASILIC (100 G)</b> Burrata, crème balsamique, pesto, tomates cerises, mesclun	14.50€

## LES SALADES

<b>LA GRANDE CÉSAR POULET OU SAUMON</b> Salade romaine, poulet crunchy ou saumon, tomates cerises, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	21.90€
<b>BOWL MÉDITERRANÉEN</b> Riz vinaigré, tataki de saumon, légumes de saison, oignons frits	21.90€
<b>SALADE ITALIENNE</b> Mesclun, crémeux de burrata, coppa, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette balsamique et huile d'olive	22.90€

# CALAVERDE

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE

## LES PLATS

<b>CROQUE POILÂNE. BÉCHAMEL. FRITES ET SALADE (OPTION MADAME +2€)</b> Au choix : saumon fumé, jambon, poulet moutarde, végétarien	18.90€
<b>POULET CROUSTILLANT À LA MILANAISE. CRÈME DE PARMESAN</b> Haut de cuisse de poulet pané, chapelure parmesan, crème de parmesan, tomates confites, linguines	22.90€
<b>PAD THAI POULET OU CREVETTES FAÇON CALAVERDE</b> Nouilles, légumes, crevettes ou poulet laqué, sésame, cébette, sauce verte	23.00€
<b>VERDE LOC LAC</b> Au choix : bœuf / crevette / poulet Œuf au plat, cébette, riz rouge, citron vert, concombre, herbes fraîches, sauce verte	23.00€
<b>POITRINE DE PORC CONFITE. LAQUÉE AU MIEL ET CITRON. POMMES GRENAILLES</b> Poitrine de porc confite, jus de cuisson, pommes grenailles	23.90€
<b>LE GRAND TARTARE DE SAUMON. FRITES. SALADES</b> Saumon frais, jus de citron, zeste de citron, ciboulette	24.90€
<b>BAVETTE DE BŒUF FAÇON TATAKI. POÊLÉE DE LÉGUMES THAÏ</b> Sauce teriyaki, cébette, sésame, bavette d'aloyau, poêlée de légumes	24.90€
<b>RISOTTO CHORIZO</b> Riz arborio, chorizo, crème de parmesan et copeaux	24.90€
<b>FILET DE BAR SAUCE SAFRAN. POÊLÉE DE GNOCCHIS CITRONNÉS</b> Filet de bar snacké à la plancha, fumet de poisson infusé au safran, poêlée de gnocchis au zeste de citron	26.90€
<b>FILET DE BŒUF. FRITES. SALADE. JUS DE VIANDE</b>	32.90€
<b>CÔTE DE BŒUF 1KG. ASSORTIMENT DE SAUCE. GARNITURE AU CHOIX</b>	85.00€
<b>LA PLANCHE DU BOUCHER. GARNITURE AU CHOIX</b> Filet de bœuf, bavette, côte de bœuf, avec sauce et garniture au choix	100.00€
<b>LES GARNITURES AU CHOIX OU SUPPLÉMENTS</b> FRITES. POMMES GRENAILLES. SALADE VERTE. GNOCCHI. RIZ BASMATI. POÊLÉE DE LÉGUMES. ORECCHIETTES. LINGUINES	4.00€
<b>LES SAUCES AU CHOIX</b> POIVRE. BLEU. MAYONNAISE FUMÉE. MAYO SPICY. MAYONNAISE TRUFÉE. JUS DE VIANDE	2.00€

## LES PÂTES

<b>GNOCCHIS GORGONZOLA BASILIC</b> Gnocchis, crème fraîche, gorgonzola, huile d'olive, basilic, tuile de parmesan (OPTION CHORIZO +3€)	20.00€
<b>LINGUINES POULET TRUFFE</b> Linguines, crème de truffe, poulet crunchy, parmesan, herbes fraîches	24.90€
<b>ORECCHIETTE SAUMON AIL PERSIL CITRON VERT</b> Orecchiette, huile d'olive, citron, persil, saumon fumé	24.90€



LUNDI À MERCREDI  
de 12h à 22h30

VENDREDI & SAMEDI  
de 12h à 23h30

LE JEUDI  
de 12h à 23h

LE DIMANCHE  
de 12h à 16h

01 74 81 09 02

f @ d LECALAVERDE

✉ CALAVERDE-RESTAURANT.COM

## LES BURGERS

<b>CALA BURGER (OPTION VÉGÉTARIEN)</b> Pain brioché, poulet crunchy, mayonnaise truffée, sucrose, crème de cheddar, galette de pommes de terre, pickles d'oignons rouges, tomate	20.90€
<b>ANGUS BURGER</b> Pain brioché, steak haché, sauce fumée, pickles d'oignons, pastrami, cheddar, oignons rouges, salade, sucrose	21.90€
<b>LE CHÈVRE MIEL</b> Pain brioché, poulet crunchy, fromage de chèvre, miel, roquette	23.90€
<b>LE BURRATA PESTO</b> Pain brioché, steak haché, crémeux de burrata, sauce pesto, mesclun, tomates confites	24.90€

## LES PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella, buffalo	14.90€
<b>VÉGÉTARIENNE VEGAN</b> Sauce tomate, aubergine confite, poivrons, oignons	16.50€
<b>QUATRO FROMAGGI</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	16.50€
<b>CALZONE</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	17.90€
<b>REGINA</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	18.00€
<b>CAMPIONE</b> Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf	18.50€
<b>CHÈVRE MIEL POULET OU VIANDE HACHÉE</b> Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, poulet ou viande hachée	18.50€
<b>TEXAS BBQ</b> Sauce BBQ, viande hachée, cheddar, mozzarella, oignons rouges	18.50€
<b>DONNA NERA</b> Crème fraîche à la truffe, mozzarella, parmesan, champignons, poulet	19.90€
<b>PARMA</b> Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates confites	19.90€

## LES DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT BOULE DE GLACE VANILLE. CHANTILLY</b>	9.90€
<b>BRIOCHE PERDUE NUTELLA</b> Brioche, sauce au Nutella, chantilly, glace vanille	11.90€
<b>PARIS BREST COCO PASSION</b> Pâte à choux, crème à la coco, coco râpée, coulis passion	11.90€
<b>PAVLOVA FRAMBOISE</b> Meringue, framboise, chantilly, coulis de framboise, sorbet framboise	12.50€
<b>CAFÉ GOURMAND DU CALA</b>	12.90€
<b>FLEURS DE VANILLE. COEUR COULANT Caramel BEURRE SALÉ</b> Pâte sablée, ganache montée chocolat blanc vanille, caramel beurre salée vanille	13.00€
<b>SPHÈRE CHOCOLAT. TARTARE DE FRAISE</b> Dôme chocolat, tartare de fraise, coulis de fraise, sauce chocolat	13.00€
<b>TROMPE L'OEIL CHOCOLAT SIGNATURE</b> Mousse bavaroise au chocolat, biscuit cacao, insert praliné	13.00€
<b>BULLE GOURMANDE DU CALA</b>	16.50€
<b>LE « COOKIE XL » À PARTAGER</b> Cookies praliné et chocolat noir, chantilly, glace vanille, sauce caramel	20.90€

## LES COUPES GLACÉES

<b>L'EXOTIQUE</b> Sorbet passion et glace coco, coulis exotique et fruits frais	11.90€
<b>FRAISE MELBA</b> Sorbet fraise, coulis fraise, chantilly	11.90€
<b>LE COOK AND CRUNCH</b> Glace chocolat et vanille, morceaux de cookies, sauce chocolat, brisure de noix de cajou	11.90€
<b>COUPES DE GLACE</b> SUPPLÉMENT CHANTILLY +1.50 2 BOULES 8.00€ 3 BOULES 10.00€ Chocolat, vanille, fraise, passion, coco	



15.00€

À PARTIR DE 3 ANS JUSQU'À 12 ANS

1 boisson au choix

1 plat au choix

Steak • Poulet Crunchy • Nems

1 dessert au choix

Moelleux • Boule de glace

## 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	2 cl - 3.50€
Diabolo	30 cl - 4.50€
<i>Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche, Mangue, Kiwi, Violettes, Orgeat, Concombre, Fleur de Sureau, Hibiscus, Cerise, Citron</i>	

### LES JUS DE FRUITS

Classiques : Orange, Pomme, Ananas	30 cl - 5.00€
Exotiques : Cranberry, Framboise, Mangue	30 cl - 6.00€

### LES SOFTS

Coca Cola / Zéro / Cherry - 33cl	5.00€
Fanta - 25cl	5.00€
Fuze Tea - 25cl	5.00€
Schweppes Tonic - 25cl	5.00€
San Pellegrino Limonata / Aranciata - 25cl	5.00€
Sprite - 25cl	5.00€
Redbull - 25cl	6.00€
Schweppes Ginger Beer / Tonic Hibiscus - 20cl	6.00€

## BOISSONS CHAUDES

### LA CAFÉTERIE

Expresso / Décaféiné	2.80€
Allongé / Serré	2.80€
Noisette	2.90€
Double expresso	4.50€
Café frappé vanille	4.50€
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	4.90€
<i>Thés verts : Menthe, Citron, Soleil Vert (orange sanguine), Jasmin</i>	
<i>Thés noirs : Fruits rouges, Earl Grey, Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois)</i>	
<i>Infusions : Verveine</i>	

### LES SHOTS 6.00€ l'unité - 50.00€ le plateau de 10

Demandez nos shots auprès de votre serveur (Vodka grenadine, Get27, TGV, Madeleine, TeqPaf, Vodka Get, ...)

## LES VINS

### LES VINS DE TABLE

ORIGINE FRANCE	12,5cl	25cl	50cl
Rouge, Rosé, Blanc	6.00€	11.00€	19.90€

### LES VINS ROUGES

BORDEAUX	12,5cl	75cl
AOP Saint Emilion	9.50€	55.00€
Château Barberousse		

AOP Saint-Estèphe	59.00€
Château Martin	

BEAUJOLAIS	7.90€	37.50€
AOP Brouilly		
Domaine Louis Tête		

BOURGOGNE	8.90€	44.00€
AOP Bourgogne		
Hautes Côtes de Nuits, Nuits Beaunoy		

VALLÉE DU RHÔNE	7.90€	38.00€
AOP Côtes du Rhône		
Gentilhomme		

Châteauneuf du Pape	80.00€
L'Oratoire des Papes	

### LES VINS BLANCS

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOP Chardonnay	8.50€	38.9.00€
Bouchard Aîné et Fils		

AOP Chablis	9.50€	45.00€
Domaine Passy le Clou		

VALLÉE DE LA LOIRE	9.00€	45.00€
AOP Sancerre		
Domaine Durand		

AOP Pouilly Fumé	9.50€	49.00€
Antoine de la Farde		

CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)	7.90€	37.50€
IGP Côtes de Gascogne		
Charmes, Plaimont		

SUD-OUEST (Moelleux)	8.90€	39.90€
AOP Montbazillac		
Bajac		

VALLÉE DU RHÔNE	80.00€
Châteauneuf-du-Pape	
Clos de l'Oratoire des Papes	

### LES VINS ROSÉS

IGP Esprit Méditerranée	12,5cl	75cl
Villa Lauzade	7.50€	35.00€

AOP Côtes de Provence	8.90€	41.00€
Château Lauzade		

AOP Côtes de Provence	9.90€	49.90€
M de Minuty		

### LES EFFERVESCENTS

ITALIE	12,5cl	75cl
Prosecco	9.90€	42.90€
DOC Extra dry Folanari		

## LES CHAMPAGNES

La coupe	12,5cl	75cl
La piscine	10.00€	15.00€
Cuvée Cala Verde, Domaine Damery	65.00€	
Moët et Chandon Brut Impérial	90.00€	
Ruinart Blanc de Blancs	180.00€	

## BOISSONS AVEC ALCOOL

### LES APÉRITIFS

Martini Bianco et Rosso - 8cl	7.90€
Lillet Rosé et Blanc - 8cl	7.90€
Campari - 8cl	7.90€
Ricard - 4cl	7.00€
Kir Vin blanc - 12 cl	7.90€
cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
Kir Royal - 12 cl	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€

Supplément sirop +1,00€ - Supplément Picon +2,00€

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Pietra (Corse), Pietra Limoncilla	7.90€
Desperados - 33cl	

### LES ALCOOLS

VODKA - 5cl		GIN - 5cl	
Eristoff 9.00€		Bombay Original 9.00€	
Absolut 10.00€		Bombay Sapphire 10.00€	
Greygoose 12.00€		Generous 12.00€	
		Hendrick's 13.00€	
		Generous Purple 13.00€	
		Supplément Tonic +2,50€	

RHUM - 5cl		WHISKY - 5cl	
Bacardi Carta Blanca 9.00€		William Lawson 9.90€	
Bacardi Carta Oro 10.00€		Jack Daniel's / Honey 10.00€	
Trois Rivières (50°) 10.00€		Nikka Coffey Grain 12.00€	
Diplomatico Reserva 12.00€		Aberlour 12 ans 15.00€	
J. Bally (Martinique) 15.00€		Lagavulin 16 ans 16.00€	

ARRANGÉS - 5cl	12.00€	TEQUILA - 5cl	
Découvrez notre gamme de rhums arrangés auprès de votre serveur		San José 9.00€	
		Patron Silver 14.00€	
		Patron Anejo 15.00€	

### LES DIGESTIFS - 5CL

Limoncillo	8.00€
Get 27 / Get 31	9.00€
Amaretto Disaronno®	9.00€
Baileys	9.00€
Calvados Christian Drouin	10.00€
Cognac Hennessy VS	13.00€

## LES COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

Mojito, Mojito aux fruits, Caïpirinha, Caïpirinha aux fruits,	12.50€
Pina Colada, Aperol Spritz, Cosmopolitan, Negroni, Bramble, Margarita, Lillet® Tonic	
Hugo Spritz, Moscow Mule, Pornstar Martini, Raspberry Martini	13.50€

### LES CRÉATIONS

L'instinct Cala	14.00€
Vodka, crème de mûre, sirop de vanille, jus de citron, jus de cranberry, basilic frais, soda	
Cala punch	14.00€
Rhum blanc, jus d'orange, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de cannelle	
L'Élixir de Chambord	14.00€
Gin, Chambord, sirop hibiscus, sirop fleur de sureau, thé menthe, jus de citron, prosecco	
L'île Rose	14.00€
Rhum blanc, crème de framboise, purée de framboise, sirop de fleurs de sureau, tonic	
Le Sentier Perdu	14.00€
Rhum ambré, Cointreau, sirop de mangue, purée de coco, jus d'orange, jus de citron vert	
Raspberry Moon	14.00€
Vodka, jus de framboise, sirop de coco, purée de framboise, Prosecco	
Strawbe Merry	14.00€
Gin, limonade, purée de fraise, fleurs d'orange, sirop de grenadine	
Jabu Paradise	14.00€
Vodka, purée de jaboticaba, purée de coco, sirop de mangue, soda	
Lune de mûre	15.00€
Jack Miel, Chambore, jus de framboise, purée de mûre, sirop vanille	
Ruby Mango	15.00€
Tequila, sirop mango spicy, purée de passion, tonic hibiscus, jus de citron	

### LES SANS ALCOOLS

Nos Classiques sans alcool (Virgin Mojito classique, passion, fraise, framboise ou coco, Virgin Pina Colada)	9.90€
Exo Colada	9.90€
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron, purée de coco	
Mango Loco	9.90€
Jus d'orange, sirop de mangue, purée de fraise, jus de citron	
Fraise des Îles	9.90€
Jus d'ananas, jus de mangue, purée fraise, sirop cerise	
Cherry Sunrise	10.50€
Jus d'orange, purée de passion, limonade, sirop cerise	
Perle du Brésil	10.50€
Eau gazeuse, purée jaboticaba, jus de citron, sirop concombre	
Nuage du Sud	11.00€
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	Citronnade maison	50 cl - 8.90€	50cl	1,25L
Ginger Boost		50 cl - 9.00€	8.50€	17.00€
Infusion gingembre, miel, sirop de fleur de sureau, sirop de concombre jus de citron, menthe fraîche				
Spicy Detox		50 cl - 9.90€	8.90€	18.00€
Infusion gingembre, jus d'ananas, sirop de concombre, sirop spicy, jus de citron				
Thé glacé maison à la pêche				
Thé glacé maison à la mangue				
Thé glacé maison menthe-framboise				
Thé glacé maison menthe-mangue				