21



A PARTAGER À L'APERITIF ...

BRUSHETTA CLASSICA	13
Sauce tomate, mozzarella, basili	c,
filet d'huile d'olive	
DUO DE <mark>BURRATA</mark>	22
Une burrata au pesto de basilic	
et une au pesto de tomates séch	née

PLANCHE APERITIVE pour 2 : 13
Assortiment de charcuterie pour 4 : 24
et de fromage du moment...
FRITES TRUFFE 15
Bol de frites à la crème de truffe,
champignons frais et parmesan

LES ENTRÉES

Œuf parfait à la crème de lard façon carbonara, brisures de lardons grillés

Camembert rôti au miel ,thym et huile d'olive, assortiment de charcuterie	10
Velouté de champignons frais à la truffe, croutons à l'ail (supp burrata 5€)	9
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons, fleur de sel et toasts chauds	17
Tempura de Gambas croustillante au Ponko , sauce Shakira	13
Os à moelle gratiné à la fleur de sel et ses toasts chauds	10
Tartare de saumon frais et soja sucrée, avocat et zestes de citron	12
SALADES / PLANCHES	
La Caesar, la vraie	18
Salade, tomates, oignons rouges, poulet croustillant aux céréales, œuf dur, croutons à l'ail, sauce Caesar, parmesan en copeaux.	
La Savoyarde	19

La Périgourdine

Salade, tomates cerises, oignons rouges, gésiers de volaille, foie gras de canard, magret de canard fumé, croutons et noix.

Salade, tomates cerises, oignons rouges, tartines de reblochon, pomme de

La Planche campagnarde

terre persillées, lardons et œuf sur le plat.

Camembert rôti, assortiment de charcuterie, pommes de terre grenaille, toasts grillés.



NOS PLATS

Pavé de Bœuf au gorgonzola, pommes de terre grenaille au thym	20
Dos de cabillaud au chorizo, petits légumes et écrasé de pomme de terre	21
Risotto de Gambas à l'arrabiata et sa burrata crémeuse	24
Cordon bleu croustillant maison et ses coquillettes à la tomates et parmesan	19
Belle entrecôte de bœuf sauce au choix : poivre, gorgonzola ou truffe	24
Le croque-truffé : crème de truffe, mozzarella fior di latté et jambon truffé	21
Tartare de saumon frais et soja sucrée, avocat et zestes de citron	22
NOS PAT	ES
Linguine à la carbonara aux lardons grillés, œuf parfait et parmesan	17
Penne à la truffe et aux champignons, jambon truffé et copeaux de parmesan	23
Rigatoni au pesto de basilic et au chèvre frais, pignons de pin grillés	17
Linguine aux 2 saumons (frais et fumé) à la crème d'aneth	19
Rigatoni au gorgonzola, bresaola et noix	17
Penne au poulet et aux légumes, crème de chorizo	18
(Possibilité de rajouter une burrata pour plus de gourmandise +5€)	
NOS BURGERS (servis avec frites cuisson au gras de bœuf)	
I a Marina and	4.0

Le Normand	1
Pain brioché, crème fraiche, viande de bœuf, confit d'oignons, camembert, pommes, lard	
Le rital	1
Pain brioché, crème fraiche, viande de bœuf, scarmorza fumé, bresaola , tomates fraiches et roquette	
Le steakhouse	1

Pain brioché, sauce barbecue, viande de bœuf française, confit d'oignons, lard, cheddar fondu, oignons frits et cornichons





LES DESSERTS

Pizzeta au choix : nutella/banane ou pommes /caramel ou nutella/kinder	10
Café / Thé très gourmand (4 mignardises maisons)	11
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé, glace crème fraiche d'Isigny	9
Crème brulée à la pistache	8
Crumble aux pommes, framboises et chocolat blanc	9
Choux façon profiteroles : glace vanille, chocolat chaud et chantilly	10
Mi-cuit cœur coulant au chocolat et sa boule de glace noix	10
Poire pochée au limoncello di capri	9
Ardoise 3 fromages et salade	8

TIRAMISUS REVISITÉS

Banane /nutella Crème , morceaux de banane, coulis nutella, sablé breton	10
Pomme / Caramel Crème , morceaux de pommes rôties, spéculoos, coulis de caramel	9
Kinder/nutella Crème , morceaux de kinder bueno, coulis de nutella	10
Pistache/cookie Crème pistache, brisure de cookies, coulis de nutella	10
Café Crème vanille, biscuits boudoirs, café, cacao en poudre	9
Poire / limoncello Crème , morceaux de poire, sablé breton, limoncello	9



GLACES ET SORBETS



Coupe 2 boules 6€ Coupe 3 boules 8€

Nos Parfums

Vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, poire, noix de coco, crème fraiche d'Isigny, pistache, citron, menthe chocolat, noix, café

COUPES GLACÉES

Coupe café liégeois / chocolat liégeois 10

Glace café ou glace chocolat, coulis de café ou chocolat chaud, & chantilly

La dame blanche 10

Glace Vanille, coulis de chocolat chaud & chantilly

Coupe bretonne 10

Glace Vanille, glace Caramel, coulis de caramel, sablé breton & chantilly

Banana Split 10

Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane fraiche coulis de chocolat chantilly

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 10

La Normande

Sorbet Poire, Calvados

La Colonel

Sorbet citron, vodka



La Get 27

Glace Menthe, Get 27



NOS MENUS ____

Menus Enfant 12€ Jusqu'à 10ans

Soda ou Jus de Fruits

Steak haché frites maison

Aiguillettes de poulet croustillant aux céréales

Pizza Bambino (Tomate, mozza, jambon)

Coupe 2 boules au choix

Brownie au chocolat

Formule du jour à l'ardoise

Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés

Plat Seul 15 Entrée & Plat 19 Plat & Dessert 19 Entrée, Plat, Dessert 22





MENU À 35€

Entrées

Œuf parfait à la crème de lard façon carbonara, brisures de lardons grillés

Camembert rôti au miel et thym et son assortiment de charcuterie

Velouté de champignons frais à la truffe, croutons à l'ail

Plats

Dos de cabillaud au chorizo, petits légumes et écrasé de pomme de terre

Cordon bleu croustillant maison et ses coquillettes à la tomate et parmesan

Pavé de Bœuf au gorgonzola, pommes de terre grenaille au thym

Desserts

Crème brulée à la pistache

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé

Poire pochée au limoncello di capri

Crumble aux pommes, framboises et chocolat blanc







LES PIZZAS

La Margherita Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic frais et filet d'huile d'olive	14
La Regina Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, champignons de paris, jambon blan	15 ոc
La Chèvre-miel Crème fraiche, mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, speck (jambon italien), roquette, miel et tomates cerises	17
La Fromagère Crème fraiche, mozzarella fraiche fior di latte, chèvre, gorgonzola, reblocho	17 on
La Royale Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, viande de bœuf, merguez, poivrons marinés, chorizo, oignons, œuf	19
La Calzone Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf	18
La Cala Lenna Sauce tomate, mozzarella fraiche Fior di latte, basilic, speck tomates cerises, roquette, burrata, crémeuse, crème de balsamique	20
La Truffe Crème de truffe blanche, mozzarella fraiche fior di latte, champignons, Jambon truffé, roquette, tomates cerises, huile de truffe et poivre de truffe	21
La Normande Crème fraiche, mozzarella fior di latte, camembert, pommes fraîches, chiffonnade de jambon blanc	17
La Piquante Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, poulet, chorizo, piment frais, tabasco et créme fraiche	18
La Tartiflette Crème fraiche, mozzarella fraiche fior di latte, pommes de terre, oignons et lardons au vin blanc , reblochon	18
La Bresaola Crème fraiche, mozzarella fraiche fior di latte, gorgonzola, bresaola	17



L'équipe du restaurant Cala Lenna vous souhaite la bienvenue ...

Cuisine de saison, produits frais locaux ...

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle faite maison, ainsi que des pizzas généreuses et savoureuses ...

Notre équipe en salle reste à votre disposition afin de vous offrir un accueil et un service de qualité... Nous sommes ravis de vous présenter notre établissement au cadre moderne et à l'ambiance chaleureuse!

Alors...Simplement pour boire un verre, déguster une planche apéritive, ou bien pour déjeuner ou diner ? Nous sommes à votre disposition ainsi qu'à votre écoute ...

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment à notre table ...

Retrouvez notre actualité et partagez votre expérience sur les réseaux sociaux :

@ CALA LENNA RESTAURANT







