Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

Bienvenue à notre table

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

Une cuisine de saison, des produits frais et locaux…

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle faite maison,
ainsi que des pizzas généreuses et savoureuses,
préparées dans le respect de la tradition : pâte maturée,
mozzarella fior di latte et charcuterie tranchée sur place.

Dans un cadre moderne et une ambiance chaleureuse,
notre équipe en salle vous accompagne avec attention
pour vous offrir un accueil et un service de qualité.

Pour boire un verre, partager une planche apéritive,
déjeuner ou dîner, nous sommes à votre disposition
et à votre écoute.

Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table.

Retrouvez notre actualité et partagez votre expérience.

@ CALA LENNA RESTAURANT

Facebook Instagram Tripadvisor Google

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

CARTE D'HIVER 2026 / 2027

À partager & entrées

Le plaisir de partager, la gourmandise pour commencer

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Planche de charcuterie & fromages

Pour 2 : 14 € · Pour 4 : 26 €

Sélection de charcuteries et de fromages à picorer et à partager.

Planche terre & mer — **28 €**

Foie gras de canard, escargots de Bourgogne à l'ail et au persil, saumon fumé.

Frites à la crème de truffe — **15 €**

Frites nappées de crème à la truffe, champignons poêlés et copeaux de parmesan.

Bruschetta au Boursin — **13 €**

Pain grillé, champignons poêlés, Boursin fondant et noix croquantes.

LES ENTRÉES

Arancini au parmesan — **12 €**

Bouchées de risotto au parmesan, dorées et croustillantes. Sauce au choix : truffe, spianata ou gorgonzola.

Soupe à l'oignon gratinée — **11 €**

Oignons fondants, bouillon corsé, pain grillé et fromage gratiné.

Foie gras de canard marbré — **18 €**

Foie gras maison, accompagné d'un chutney d'oignons aux notes douces.

Six escargots de Bourgogne — **10 €**

Servis en cassolette, dans leur beurre d'ail et de persil.

Saumon fumé & focaccia — **17 €**

Saumon fumé, focaccia grillée et sauce tartare pour une alliance fraîche et gourmande.

Focaccia perdue champignons & butternut — **12 €**

Focaccia façon pain perdu, dorée et grillée, garnie de champignons poêlés et crème de butternut.

Camembert de Normandie rôti — **10 €**

Camembert chaud et fondant, miel, fruits secs croquants et salade de mâche.

Œuf parfait, crème de spianata — **10 €**

Œuf au jaune coulant, crème de spianata, croûtons à l'ail et oignons frits.





Prix nets en euros, service compris.
Allergènes : se renseigner auprès de l'équipe.

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

CARTE D'HIVER 2026 / 2027

Plats & pâtes

VIANDES & CÔTÉ MER

La pièce de bœuf du chef — 24 €
Pommes grenaille. Sauce au choix : truffe, gorgonzola ou vin rouge.

Côte de cochon normande — 21 €
Sauce gorgonzola, écrasé de pommes de terre et légumes d'hiver.

Gambas grillées à l'ail et persil — 23 €
Écrasé de pommes de terre, sauce au jus de cuisson aux tomates et aromates.

Le poisson du moment — 22 €
Risotto au parmesan, légumes et crème de spianata.

Magret de canard du Sud-Ouest — 23 €
Mousseline de butternut, sauce au vin rouge et légumes de saison.

LES GÉNÉREUX DE L'HIVER

Le Burger des montagnes — 21 €
Pain aux graines, steak du boucher de 130 g, raclette au lait cru, lard grillé, confit d'oignons et galette de pommes de terre. Mayonnaise épicée au miel, à la moutarde et au paprika fumé.

Paleron façon bourguignon — 22 €
Bœuf longuement mijoté aux carottes, accompagné de pommes de terre.

La tartiflette du chef — 19 €
Pommes de terre fondantes, lardons et oignons cuits au vin blanc, reblochon de Savoie gratiné.

La planche camembert — 21 €
Camembert de Normandie rôti au miel, sélection de charcuteries et pommes grenaille.

LES PÂTES

Tagliatelles carbonara — 17 €
Sauce carbonara, parmesan et œuf parfait.

Rigatoni à la crème de spianata — 18 €
Poulet et légumes.

Rigatoni au gorgonzola — 17 €
Gorgonzola, noix et jambon cru italien.

Tagliatelles à la truffe — 22 €
Crème de truffe, champignons, parmesan et chiffonnade de jambon à la truffe.

Pour plus de gourmandise, ajoutez une burrata : +5 €

LES SALADES

Salade Caesar crispy — 18 €
Salade romaine, poulet croustillant aux céréales, tomates, pickles d'oignons, parmesan, croûtons et sauce Caesar.

Salade de chèvre chaud — 17 €
Salade, tomates, oignons, toast de focaccia au chèvre rôti au miel, pommes grenaille, lard grillé et noix.



Prix nets en euros, service compris.
Allergènes : se renseigner auprès de l'équipe.



Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

CARTE D'HIVER 2026 / 2027

Les pizzas

Une pâte maturée, le respect de la tradition.

Mozzarella fior di latte sur toutes nos pizzas · Uniquement des produits frais

Charcuterie tranchée sur place

LES INCONTOURNABLES

Margherita 14 €

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais et huile d'olive.

Regina 17 €

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons et chiffonnade de jambon blanc.

Royale 20 €

Tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, chorizo, merguez, poivrons, oignons rouges et œuf.

Pepperoni & Poivrons 18 €

Tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, poivrons marinés et basilic frais.

Calzone Classique 17 €

En chausson : tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et œuf.

Burger BBQ 20 €

Base barbecue, mozzarella fior di latte, bœuf haché, cheddar maturé, lard, confit d'oignons et cornichons.

Cala Lenna 21 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru d'Italie, roquette, tomates cerises, crème balsamique et burrata.

LES GÉNÉREUSES DE L'HIVER

Quattro Formaggi 18 €

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, camembert de Normandie et reblochon.

Chèvre & Miel 18 €

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, jambon italien, roquette, miel et tomates cerises.

Tartiflette Maison 19 €

Notre tartiflette traditionnelle, cuisinée tout doucement, sur une base crème, avec mozzarella fior di latte et gratinée au reblochon.

Fermière 18 €

Base crème, mozzarella fior di latte, poulet, Boursin, pommes de terre, oignons rouges et persillade.

LES SIGNATURES

Calzone Truffe & Burrata 21 €

En chausson : crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, jambon truffé et burrata.

Poulet & Spianata 20 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata, poulet et chèvre. Finition au miel.

Saumon Fumé 22 €

Base crème, mozzarella fior di latte. Après cuisson : saumon fumé, stracciatella, roquette et citron.

NOS PIZZAS À EMPORTER, À SAVOURER CHEZ VOUS

Commandez par téléphone, récupérez vos pizzas au restaurant

et savourez-les chez vous, en toute convivialité.



Prix nets en euros, service compris.

Allergènes : se renseigner auprès de l'équipe.



Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

CARTE D'HIVER 2026 / 2027

Desserts & glaces

LES DESSERTS

Pomme au four traditionnelle	Pomme fondante, crème fraîche et glace vanille.	**9 €**
Mousse au chocolat	Recette de famille, servie généreusement à la louche.	**9 €**
Tiramisu traditionnel	Au café et au cacao, servi à la cuillère.	**10 €**
Crème brûlée au praliné	Praliné d'amandes et de noisettes, fine croûte caramélisée.	**9 €**
Brioche façon pain perdu	Brioche dorée et caramel au beurre salé maison.	**10 €**
Le généreux café gourmand	Quatre mignardises maison, selon l'inspiration du chef.	**10 €**
Choux mystère craquant	Façon profiteroles, glace vanille et chocolat chaud.	**10 €**

GLACES & COUPES GLACÉES

2 boules : 7 € · 3 boules : 9 €

Vanille · fraise · chocolat · yaourt · citron · caramel · menthe-chocolat · café · noix de coco · pistache.

Liégeois café ou chocolat	Glace café ou chocolat, coulis assorti et chantilly.	**10 €**
La Dame blanche	Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.	**10 €**
La Bretonne	Glaces vanille et caramel, coulis de caramel, sablé breton et chantilly.	**10 €**
La Normande	Glace poire et Calvados.	**10 €**
La Colonel	Sorbet citron et vodka.	**10 €**
La Get 27	Glace menthe-chocolat et Get 27.	**10 €**



Prix nets en euros, service compris.
Allergènes : se renseigner auprès de l'équipe.



Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

Le menu des envies

Toute la carte, au gré de vos envies

39 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR COMMENCER

Toutes les entrées de la carte au choix.

Foie gras : supplément 5 € · Saumon fumé : supplément 4 €

POUR SE RÉGALER

Viandes, poissons, pâtes, salades…

Tous les plats de la carte vous sont ouverts.

POUR FINIR EN DOUCEUR

Tous les desserts de la carte au choix,

café gourmand et choux mystère compris.

Composez votre menu selon vos envies, de l'entrée au dessert.

Les petits gourmands — 13 €

Jusqu'à 10 ans · boisson comprise

Tagliatelles carbonara
ou steak du boucher, frites
ou pizza Bambino
Tomate, mozzarella, jambon blanc

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

Les formules du midi

Plat du jour	**16 €**
Entrée + plat ou plat + dessert	**20 €**
Entrée + plat + dessert	**23 €**

Selon l'ardoise · du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

Menus hors boissons, sauf menu enfant. Prix nets en euros, service compris.
Allergènes : se renseigner auprès de l'équipe.

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA



À toute heure

Bières · Eaux · Softs · Boissons chaudes · Digestifs

BIÈRES PRESSION

	25 cl	*33 cl*	*50 cl*
Coq hardi	**4 €**	**5,50 €**	**7,50 €**
Tongherlo	**5 €**	**6 €**	**8,50 €**
Mystic cerise	**5 €**	**6 €**	**8,50 €**
Monaco	**5 €**	**6 €**	**8,50 €**
Desperados, bière bouteille		*25 cl*	**4,50 €**

EAUX

	50 cl	*1 litre*
Vittel, eau plate	**5 €**	**6 €**
San Pellegrino, eau gazeuse	**5 €**	**6 €**

SOFTS

Jus de fruits — *25 cl* — **4 €**

Fraise, tomate, orange, ananas, mangue, banane, passion, Ice-T, cranberry, pomme.

Sodas — *33 cl* — **4,20 €**

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Perrier, limonade, Schweppes.

BOISSONS CHAUDES

Expresso	**2,20 €**
Décaféiné	**2,20 €**
Noisette	**2,20 €**
Thés et infusion	**2,50 €**
Café crème	**2,70 €**
Cappuccino	**2,70 €**
Double café	**3,20 €**

DIGESTIFS

	4 cl
Get 27 / 31	**7 €**
Limoncello	**7 €**
Calvados Normandie	**7 €**
Cognac Delaitre	**7 €**
Cointreau	**7 €**
Poire Williams	**7 €**
Baileys The Original	**7 €**



Prix nets en euros, service compris
TVA 20 % (alcool) · TVA 10 % (sans alcool)

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

Carte du bar

Apéritifs · Spiritueux · Bulles



APÉRITIFS

Americano maison	*15 cl*	**8 €**
Ricard	*4 cl*	**6,50 €**
Porto rouge	*6 cl*	**7,50 €**
Martini blanc	*6 cl*	**7,50 €**
Passoa	*4 cl*	**7 €**
Gin Tonic	*6 cl*	**7,50 €**
Vodka Eristoff	*4 cl*	**7 €**

RHUMS

Havana 3 ans	*4 cl*	**7,50 €**
Don Papa	*4 cl*	**10 €**
Havana ambré 7 ans	*4 cl*	**8 €**
Diplomatico	*4 cl*	**10 €**

WHISKYS

Jack Daniel's	*4 cl*	**7 €**
Chivas Régal 12 ans	*4 cl*	**9 €**
Cardhu 12 ans	*4 cl*	**8 €**
Clan Campbell	*4 cl*	**7 €**
Clan Campbell et coca	*4 cl*	**7,50 €**



BULLES

Coupe de champagne Nicolas Feuillatte	*12 cl*	**11 €**
Kir royal	*12 cl*	**11 €**
Kir vin blanc	*12 cl*	**7 €**
Cidre, la bouteille	*75 cl*	**15 €**

Crèmes : framboise, pêche, cassis, mûre, violette, abricot.

CHAMPAGNES

Brut Nicolas Feuillatte	*75 cl*	**63 €**
Brut Mumm Cordon Rouge	*75 cl*	**75 €**

Prix nets en euros, service compris
TVA 20 % (alcool) · TVA 10 % (sans alcool)

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

Les Vins

VINS BLANCS

	Bouteille	Demi	Verre
Vallée de la Loire AOC			
Quincy Bernard Goureau	**32 €**	**18 €**	**7 €**
Coteaux du Layon Neuville	**30 €**	—	**7 €**
Chardonnay Domaine des Cibadiès	**31 €**	—	**7 €**



VINS ROSÉS

	Bouteille	Demi	Verre
Provence AOC			
Cuvée du Golf de Saint-Tropez	**31 €**	**17 €**	**7 €**
M de Minuty Château Minuty	**40 €**	—	—
Italie · Vénétie			
Bardolino rosé Chiaretto	**28 €**	—	—

VINS ROUGES

	Bouteille	Demi	Verre
Italie · Vénétie			
Bardolino Donna L	**28 €**	—	—
Beaujolais			
Brouilly	**27 €**	**16 €**	**7 €**
Bordelais			
Montagne Saint-Émilion Bonneau	**31 €**	—	**8 €**
Haut-Médoc Haut Logat	**30 €**	—	**7,50 €**
Pomerol Vieux Cardinal	**38 €**	—	—
Saint-Estèphe Coussieu Coutelin	**44 €**	—	—
Vallée de la Loire			
Sancerre Tassin	**28 €**	—	—
Saumur Champigny Les Tuffes	**29 €**	**18 €**	**7 €**



LES PICHETS IGP

Rouge : Beaujolais Mommessin · Rosé : Gard Chartreux
Blanc : Chardonnay Antique

50 cl 15 € 25 cl 10 € Verre 6 €

Prix nets en euros, service compris
TVA 20 % (alcool) · TVA 10 % (sans alcool)

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA

Les Cocktails

11 €



MOJITO

Rhum Havana, feuille de menthe, citron vert, sucre roux, limonade, angostura et glace pilée.

Parfums : mangue, fraise, passion, banane, ananas, hibiscus.

GOURMAND

Vodka, purée de fraise, cranberry, jus de fraise, sirop de vanille et chantilly.

PIÑA COLADA

Rhum Havana ambré, sucre de canne, jus d'ananas, lait de coco et coco râpée.

PURPLE FLOWER

Vodka, sirop de framboise, hibiscus, jus de cranberry, feuille de menthe et glace pilée.

PORN STAR MARTINI

Vodka, jus de maracuja, Passoa, vanille, citron vert et petit verre de prosecco.



PARADISE

Rhum, purée de banane, maracuja, citron vert, mangue et ananas.

SEA, SEXE AND SUN…

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry, sucre de canne et glace pilée.

APÉROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, eau gazeuse et rondelle d'orange.

SPRITZ LIMONCELLO

Prosecco, limoncello, sucre de canne, eau gazeuse et rondelle de citron.

RUBY

Rhum, hibiscus, ananas, mangue, cranberry, pomme et vanille.

Prix nets en euros, service compris
TVA 20 % (alcool) · TVA 10 % (sans alcool)

Cala Lenna

RESTAURANT PIZZERIA



Les Mocktails

Sans alcool · 7,50 €

VIRGIN MOJITO

Feuilles de menthe, citron vert, limonade, sucre de canne, sucre roux et glace pilée.

Parfums : mangue, fraise, passion, banane, ananas, hibiscus.

FRESH STRAWBERRY

Jus de fraise, purée de fraise, cranberry, sirop de vanille et chantilly.

FRUITY COLADA

Jus d'ananas, jus de fraise, jus de mangue, lait de coco et glace pilée.

TROPICAL MANGO

Jus de mangue, citron vert, jus de passion, purée de banane et glace pilée.

LE CARAÏBE

Mélange de jus de fruits et purée de fraise.

LE SHOOTING STAR

Jus de cranberry, pomme, sirop d'hibiscus, feuille de menthe et glace pilée.

LE GRINCH

Jus d'ananas, citron vert, curaçao sans alcool, jus de passion et sirop de kiwi.



Prix nets en euros, service compris
TVA 20 % (alcool) · TVA 10 % (sans alcool)