



## NOS ENTRÉES

Tourbillon de foie gras de canard sur son pain d'épices et son chutney de figues	14.00€
Assortiment de charcuteries	petite 10.00€ grande 17.00€
<i>Existe aussi en Mixte fromage et charcuterie (+2€)</i>	
Carpaccio de saumon servi avec son guacamole et sa vinaigrette aux agrumes	17.00€
Assiette de tomates cerises et sa burrata, pignon de pin, olives noires, huile basilic	13.50€

## NOS SALADES

Salade Ardéchoise (salade, caillette, crique de pommes de terre, tomme)	entrée 12.00€ plat 15.50€
Salade Biquette (salade, tomates, picodon pané, carottes, oignons rouges, crique de pommes de terre)	entrée 11.00€ plat 16.00€
Salade Caesar (salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates, œuf dur, anchois, sauce caesar)	entrée 12.00€ plat 17.00€
<i>Existe aussi en version saumon à la place du poulet</i>	

## NOS PÂTES

Gratin de ravioles au St Marcellin et sa salade	18.00€
Rigatoni à la Burrata et sa sauce crémeuse tomate & basilic	17.00€

## NOS POISSONS

Poulpe à la portugaise *	24.00€
Steak d'Espadon snacké sauce tartare *	18.50€

## NOS VIANDES

Suprême de volaille sauce morilles *	19.50€
Burger classique * (cheddar, steak haché, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger)	16.50€
Tartare de bœuf *	19.00€
Entrecôte * - sauce au choix **	25.00€
Escalope de veau à la milanaise *	23.00€

### \* 2 accompagnements au choix :

Pommes de terre grenailles, Frites, Salade, Rigatoni, Poêlée de légumes

Accompagnement supplémentaire : +4.00€

### \*\* Sauce au choix :

Poivre vert, Morilles, Roquefort

Sauce supplémentaire : +1.50€

## MENU ENFANT

Steak haché ou Nuggets  
ou Filet de poisson pané ou Fricandelle  
Accompagnement au choix\*  
1 Boule de Glace au choix

11.00€

servi avec un sirop au choix



## NOS PIZZAS

### BASE TOMATE

Margarita	10.50€
Tomate, mozzarella, olives, origan	
Reine	13.00€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan	
Orientale	14.00€
Tomate, mozzarella, poivrons, merguez, olives	
Hawaï	14.00€
Tomate, mozzarella, jambon, ananas, olives, origan	
Diavola	14.00€
Tomate, mozzarella, chorizo, olive	
Burratina	16.00€
Tomate, mozzarella, burrata, basilic, roquette, jambon cru serrano, parmesan, olives	

### BASE CRÈME

Carbonara	13.50€
Crème, mozzarella, lardons, oignons, parmesan, œuf, olives	
Biquette	14.50€
Crème, mozzarella, chèvre, noix, miel, olives	
Ardéchoise	14.50€
Crème, mozzarella, caillettes, chèvre, parmesan, olives, origan	
Quatre Fromages	15.00€
Crème, mozzarella, chèvre, parmesan, roquefort	
Boisée	15.00€
Crème, mozzarella, poulet, poivron, olive, origan, sauce cheddar	
Végétarienne	15.00€
Crème, ravioles, champignons, tomates cerises, oignons, olives, origan	

La formule 50/50 - Demi Pizza et salade verte	10.00€
<i>Formule valable sur toutes les pizzas hors burratina</i>	
Ingrédient supplémentaire	+1.00€

## NOS DESSERTS

Fromage St Marcellin	6.00€
Panacotta fruits rouges ou caramel au beurre salé	6.50€
Tiramisu du moment	8.00€
Mousse au chocolat	8.00€
Crème brûlée à la vanille	7.50€
Café gourmand	8.50€

## MENU A 28€

Foie gras de canard et son chutney de figues  
ou  
Carpaccio de saumon et son guacamole  
Gratin de ravioles au St Marcellin  
ou  
Suprême de volaille sauce morilles  
Dessert au choix

Moyens de Paiement acceptés :





# ALUNA VACANCES LA SOMMELLERIE



## NOS BLANCS

### I.G.P. ARDÈCHE

	50cL	75cL
<b>Vignerons Ardéchois "Esprit de Noé"</b> 	-	20.00€
Viognier, Chardonnay		
<b>Domaine de Vigier</b> 	15.00€	21.00€
Chardonnay		
<b>Vignerons Ardéchois "Douceurs d'Orélie"</b>	-	22.00€
Moelleux - Viognier, Sauvignon		

### A.O.P. ARDÈCHE

	50cL	75cL
<b>Cuvée Perrin</b>	-	18.00€
Syrah, Grenache, Mourvèdre		

### I.G.P. MÉDITERRANÉE

	50cL	75cL
<b>Mirati</b>	-	24.00€
Chardonnay		

## NOS ROSÉS

### I.G.P. ARDÈCHE

	50cL	75cL	150cL
<b>Vignerons Ardéchois "Gris d'Ardèche"</b>	-	20.00€	34.00€
Grenache			
<b>Domaine de Vigier "Gris de Grenache"</b> 	15.00€	21.00€	-
Grenache			
<b>Domaine Arzac "La Chaumette"</b>	-	26.00€	-
Grenache, Syrah			

### A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

	50cL	75cL	150cL
<b>Le Réal</b> 	-	35.00€	-
Syrah, Cabernet, Sauvignon, Grenache, Cinsault, Tibouren			

### I.G.P. MÉDITERRANÉE

	50cL	75cL	150cL
<b>Mirati</b>	-	24.00€	-
Chardonnay, Grenache, Viognier, Carignan, Cinsault, Vermentino, Ugni blanc			



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.*

## NOS ROUGES

### I.G.P. ARDÈCHE

	50cL	75cL
<b>Vignerons Ardéchois "Esprit de Noé"</b> 	-	20.00€
Merlot, Syrah		
<b>Cuvée Patriarche</b>	16.00€	22.00€
Syrah		

### A.O.P. CÔTES DU RHÔNE

	50cL	75cL
<b>Vieux Truffiers</b> 	-	22.00€
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan		
<b>Vacqueyras - Domaine de la Soléiade</b>	-	32.00€
Grenache, Syrah		
<b>Crozes Hermitage - Les Aigrettes</b>	-	37.00€
Syrah		

### A.O.P. PIC SAINT LOUP

	50cL	75cL
<b>Château de Lancyre "Coste d'Aleyrac"</b>	-	27.00€
Syrah, Grenache, Carignan		

## NOS VINS AU VERRE

### Blanc - I.G.P. Ardèche

<b>Esprit de Noé</b> - Viognier, Chardonnay	4.00€
<b>Douceurs d'Orélie</b> - Viognier, Sauvignon	4.00€
<b>La suggestion du Sommelier</b>	4.50€

### Rouge - I.G.P. Ardèche

<b>Esprit de Noé</b> - Merlot, Syrah	4.00€
<b>La suggestion du Sommelier</b>	4.50€

### Rosé - I.G.P. Ardèche

<b>Le Vigier Rosé</b> - Grenache	4.00€
<b>La suggestion de Sommelier</b>	4.00€
<b>Le Gris de Grenache</b> - Grenache	5.00€

Moyens de Paiement acceptés :



## LES SOFTS



<b>Eaux</b>	33cL	2.80€
Vals, Thonon	75cL	4.00€
	25cL	50cL
<b>Sodas</b>		6.00€
Coca-Cola, zéro, Sprite, Fuzetea, Fanta	3.00€	-
Orangina, Schweppes (Agrumes, Tonic)	3.60€	-
Oasis	3.60€	-
<b>Jus de Fruits</b>		5.80€
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate, Exotique, Cranberry	2.90€	
<b>Orange ou citron pressée</b>	4.50€	-
<b>Limonade</b>	2.30€	4.60€
<b>Diabolo</b>	2.50€	5.00€
<b>Sirop à l'eau</b>	2.10€	4.20€
<b>Redbull Nature</b>	5.00€	
* Supplément sirop	0.20€	

## LES APÉRITIFS



<b>Ricard/Pastis</b>	2cL	2.30€
<b>Martini Blanc/Rouge</b>	4cL	3.50€
<b>Suze</b>	4cL	3.50€
<b>Porto Blanc/Rouge</b>	10cL	4.00€
<b>Façon Kir</b>		
Cassis, Châtaigne, Mûre, Framboise, Myrtille, Pêche	10cL	4.00€
<b>Muscat</b>	10cL	4.00€
<b>Punch maison</b> (Rhum Sailor Jerry)	12cL	4.50€

<b>Alcool + Soda</b>	2cL	4.00€
	4cL	6.50€

\* Supplément sirop 0.20€

## LES DIGESTIFS



<b>Get 27, Get 31</b>	4cL	7.00€
<b>Cognac, Armagnac, Calvados, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Framboise, Poire, Verveine, Coiron, Manzana, Cointreau</b>	4cL	8.00€
<b>Les Rhums Spéciaux</b>		
Bumbu original, Secha de la Silva (from Guatemala)	4cL	9.00€
XO Gouverneur	4cL	10.00€
<b>Les whiskys et Bourbons</b>		
Jack Daniel Old n°7	4cL	8.00€
Monkey Shoulder	4cL	9.00€
Balvenie 12 ans, Chivas 12 ans	4cL	10.00€
<b>Les Gins</b>		
Hendricks	4cL	9.00€
Bellerive	4cL	10.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# ALUNA BAR

A CHAQUE PLAISIR SA BOISSON



## LES CHAUDS

<b>Café, Décaféiné, Ristretto, Noisette</b>	1.60€
<b>Allongé, Americano</b>	1.60€
<b>Double café, double décaféiné, grand crème</b>	3.20€
<b>Cappuccino</b>	4.50€
<b>Latte Macchiato</b>	5.00€
<b>Café viennois</b>	4.50€
<b>Thé ou Infusion</b>	3.00€
<b>Les Cafés alcoolisés</b>	9.00€
Whisky, Cognac, Amaretto ou Rhum, sucre de canne chauffée, café, crème fouettée	



## LES BIÈRES PRESSION

	25cL	50cL
<b>Jupiler</b> 5.2°	3.00€	5.90€
<b>Corona</b> 4.5°	3.90€	7.60€
<b>Leffe</b> 6.6°	4.70€	9.20€
<b>Hoegaarden</b> 4.8°	4.70€	9.20€
<b>Kwak fruits rouges</b> 8°	5.00€	9.80€
<b>Fada IPA</b> 5°	5.00€	9.80€
<b>Panaché</b>	3.00€	5.90€
<b>Monaco, Bière - Sirop</b>	3.20€	6.10€



## LES BIÈRES BOUTEILLE

<b>Bud</b> 5°	33cL	5.50€
<b>Corona Sunset</b> 5.9°	33cL	6.50€
<b>Kwak</b> 8.4°	33cL	6.50€
<b>Tripel Karmeliet</b> 8.4°	33cL	6.50€
<b>Jupiler 0.0% (sans alcool)</b>	25cL	3.50€
<b>Leffe 0.0% (sans alcool)</b>	33cL	4.90€

\* Supplément Picon 0.80€  
Supplément Sirop 0.20€

Sous réserve de disponibilités



## LES BULLES

<b>Pétillant Brut</b>	10cL	4.00€
<b>Bouteille de Pétillant</b>	75cL	20.00€
<b>Bouteille de Champagne</b>	75cL	80.00€

Moyens de Paiement acceptés :



Pour les paiements en C.B. commande au comptoir uniquement  
Order at the counter to pay by credit card

yellow!  
VILLAGE

ALUNA

# COCKTAILS

FAITS MAISON PAR VOTRE ÉQUIPE\*



## LES CLASSIQUES



### LE SPRITZ - 9.00€

6cL de liqueur d'orange amère, Mousseux, Eau gazeuse, Tranche d'orange fraîche

### LA CAÏPIRIHNA - 9.50€

6cL de Cachaça Janeiro, citron vert frais, cassonade et sucre de canne

#### EXISTE AUSSI EN VERSION FRUITÉE - 10.00€

Mangue, Passion, Framboise, Fraise

### LE MOJITO - 9.50€

6cL de Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, cassonade, sucre de canne

#### EXISTE AUSSI EN VERSION FRUITÉE - 10.00€

Mangue, Passion, Framboise, Fraise

### LE HENDRICKS TONIC - 9.50€

6cL de Gin *Hendricks*, Schweppes Tonic, Tranche de citron jaune

### LE COSMOPOLITAN - 9.50€

2cL de *Cointreau*, 4cL de *Vodka Zubrowka*, jus de cranberry, jus de citron jaune

### LE DAÏQUIRI MANGUE - 9.50€

6cL de Rhum blanc *Havana Club*, jus de citron jaune, purée de mangue, sucre de canne

### LA PINA COLADA - 9.50€

6cL de Rhum blanc *Havana club*, Jus d'ananas, Glace coco

### LE PORN STAR - 9.50€

4cL de *Vodka Zubrowka*, 2cL de liqueur de Passion Passoa, Jus de citron vert, Sirop de vanille

### LE CUBA LIBRE - 9.50€

6cL de Rhum blanc *Havana club*, Jus de citron jaune, Coca-cola

### LE SEX ON THE BEACH - 9.00€

4cL de *Vodka Zubrowka*, Jus d'orange, Jus de cranberry, 2cL de Crème de pêche

### LE COCKTAIL FROZEN DU MOMENT - 9.00€



NEW

### LE YELLOH! - 9.50€

4cL de Gin Hendricks, jus de citron jaune, 10cL de vin blanc mousseux, purée de passion

### LE PINK LADY - 9.50€

6cL de *Gin Hendricks*, jus de citron jaune, purée de framboise, fruits rouges

### LE ZOMBIE - 9.50€

4cL de *Rhum épiced Sailor Jerry*, jus d'ananas, 2cL de crème de pêche, jus de citron jaune, sirop de grenadine



## COCKTAILS SIGNATURE

### LE GINGER MONKEY - 9.50€

6cL de *Whisky Monkey Shoulder*, sirop de gingembre, jus de citron jaune

NEW

### LE SUMMER ALUNA - 9.50€

4cL de *Vodka Zubrowka*, purée de fraise, sirop de framboise, jus de citron jaune, 10cL de vin blanc mousseux

## MOCKTAILS "SANS ALCOOL"

Consultez notre carte des cocktails sans alcool.

*\*Nos mocktails ne sont pas faits maison*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# ALUNA

## MOCKTAILS 0.0%

*LE PLAISIR D'UN COCKTAIL,  
L'ALCOOL EN MOINS !*



### EVENING SUN



Papaye, Mangue,  
Fruit de la Passion,  
Ananas, Jus d'Orange

33cL  
6,50 €

### COCONUT ISLAND



Lait de Coco,  
Pulpe de Coco, Crème,  
Jus d'Ananas

33cL  
6,50 €

### SURFERS DREAM



Fraise, Pêche,  
Crème,  
Jus d'Ananas

33cL  
6,50 €

### CORALREEF



Kiwi, Banane,  
Jus d'Orange

33cL  
6,50 €

### BLUE LAGOON



Fruit de la Passion,  
Mangue, Crème,  
Jus d'Ananas

33cL  
6,50 €

### VIRGIN MOJITO

Fait maison



Citron, Citron vert,  
Menthe, Sucre,  
Eau Gazeuse

7,50 €