



Cala Luna

Les moyens de paiement

Carte bleue / Espèces

Tickets restaurants

Nous n'acceptons pas les chèques.

Carte réalisée par melinda@pardalys.fr

www.pardalys.fr

Apéritifs

Coupe de champagne rosé 12,5cl	17€	Cala Luna Cocktail 33cl	11€
Coupe de champagne 12,5cl	15€	(Fraise, Framboise, Kiwi, Banane, Rhum)	
Mojito nature 33cl	11€	Jack Daniel's 8cl	9€
Mojito 33cl	12€	Chivas 8cl	9€
Mangue Passion Framboise Kiwi		Whisky 8cl	9€
Mojito champagne 33cl	14€	Whisky coca 20cl	9€
Spritz 35cl	11€	Martini blanc 6cl	7€
Piña colada 33cl	11€	Martini rouge 6cl	7€
Caïpirinha nature 20cl	11€	Americano 6cl	8€
Caïpirinha 20cl	12€	Kir 12,5cl	7€
Fruits rouges Mangue Passion		Cassis Pêche Mûre Framboise	
Ricard 6cl	6€		
Birra Moretti Bière Italienne 33cl	6€		

Bières à partager 26€

Oppale

Bière blonde, alterne notes sucrées et amères.

Curmi

Bière blonde, rafraîchissante, agréablement acidulée et peu gazéifiée. Légèrement épicée.

Audace

Bière blonde, claire forte, tons d'agrumes et de fruits au sirop. Rappels fleuris et poivrés.

Nebra

Bière brune ambrée, des tons souples et doux, légèrement poivrée et caramélisée.



Boissons Soft

Cocktails de Fruits Frais 33cl

Mady 8€

Framboise, mangue, passion

Ylan 8€

Fraise, framboise, kiwi, banane, coco

Noah 8€

Fraise, framboise, kiwi, banane

Lola 8€

Cerise, vanille, mangue

Le Manga Luna 8€

Orange, mangue, passion, crème de coco

Le Vitamine 8€

Kiwi, orange, pamplemousse

Le Fruit d'Amour 8€

Fraise, framboise, cassis, myrtille, fraise des bois

Soft

Coca-Cola 33cl 4,5€

Coca-Cola zéro 33cl 4,5€

Evian - San Pellegrino 1L 6€

Evian - San Pellegrino 1/2L 3€

Jus de Fruits Frais 33cl

Pamplemousse 7€

Orange 7€

Agrumes 7€

Citron givré 7€

Fraise 7€

Framboise 7€

Mangue 7€

Passion 7€

Ananas 7€

Limonades Siciliennes

4,5€

Polara chinotto

27,5cl - Orange amère

Polara gasossa

27,5cl - Classique

Polara limonata

27,5cl - Citron

Arancia rossa

27,5cl - Orange sanguine

Vins rouges

75cl

37,5cl

15cl



PIEMONTE

LANCHE *Langhe Nebbiolo AOC*

27

6

VENETO

CAPO DI STATO IGT

60

11

LE CAESELLE *Valpolicella Classico AOC*

26

16

6

TOSCANA

I COLTRI *Toscana IGT*

26

6

BRUNELLO DI MONTALCINO AOC

72

6

DIEVOLE *Chianti Classico AOC*

41

22

8

DIEVOLE *Broccato Toscana*

44

8

DIEVOLE *Chianti Classico Riserva AOC*

63

11

ABRUZZO

MONTEPULCIANO *d'Abruzzio Zaccagnini AOC*

30

6

PUGLIA

MARU NEGROAMARO IGT

24

14

5

AIACE *Salice Salentino Riserva AOC*

32

7

CALABRIA

GRAVELLO IGT

50

9

SICILIA

CAMPOREALE *Nero d'Avola AOC*

22

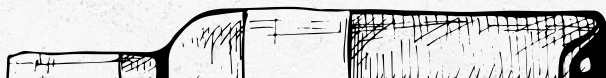
14

5

NUHAR *Nero d'Avola Pinot Nero AOC*

30

6



Vins rouges

VENETO

I FIORI *Bardolino Chiaretto AOC*

ABRUZZO

CERASUOLO D'ABRUZZO *Montepulciano AOC*

75cl	35,7cl	15cl
		
22	14	6

Vins blancs

PIEMONTE

ROERO *Arneis AOC*

VENETO

SOAVE *Classico AOC*

UMBRIA

ORVIETO *Classico AOC*

ABRUZZO

BIANCO DI CICCIO *Montepulciano Colline Pescaresi AOC*

SICILIA

GRAN CRU *Chardonnay IGT*

RAPITALA *Catarrato Chardonnay IGT*

28		6
22	14	5
24	14	5
30		6
39		8
30	16	6

Champagnes

Brut Réserve 75cl

90€

Brut Rosé 75cl

100€

Blanc de Blanc Grand Cru 75cl

100€

Vins pétillants

75cl

35,7cl

15cl



EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO DI MODENA *Semicecco* AOC

22

14

5

LAMBRUSCO DI SORBARA *Gasparossa Secco* AOC

22

14

5

PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI AOC

28

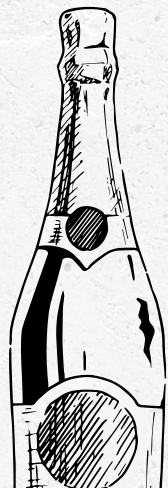
6

VENETO

PROSECCO AOC

25

6



A partager !

Focaccia

Pâte à pizza assaisonnée

Nature

7€

Sauce tomate, huile d'olive et basilic

Focacce pomodorini

7€

Tomates cerises, huile d'olive

Focacce scamorza

7€

Mozzarella fumée

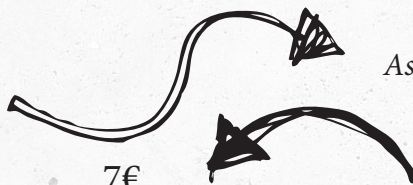
Focacce à l'ail

7€

Focacce aubergines

7€

Association parfaite pour une entrée à partager ! Ne les séparez pas !



Grande ardoise

26€

Tomates, mozzarella, divers antipasti de légumes.

Ardoise de charcuteries

26€

Jambon de Parme, spianata et jambon Calabrais.

LES ENTRÉES

Burrata di bufala AOC

11€

Tomates mozzarella di bufala

10€

Tomates mozzarella di bufala et son jambon de Parme

13€

Crostini de tomates mozzarella et son jambon de Parme

10€

Tranche de pain de campagne grillée au four.

Assiette de jambon de Parme

11€

Antipasti de légumes

10€

Tomates cerises, aubergines confites, poivrons rouges, champignons, artichauts marinés, haricots verts.

La ronde des entrées

12€

Toast tomates mozzarella jambon de Parme, Toast chèvre chaud, Toast scamorza (mozzarella fumée)

Fritûre d'encornets

13€

Chèvre chaud

10€

Servi avec une salade

Salades

18€

Parmigiana

Roquette, parmesan, tomates cerises, jambon de Parme, aubergines.

Luna

Mesclun, échalote, pignons de pin, tomates cerises, mozzarella, gorgonzola, jambon de Parme.

Al 4 stagioni

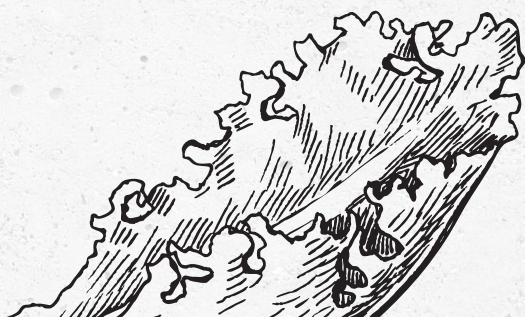
Mesclun, haricots verts, artichauts, poivrons, champignons, tomates cerises, mozzarella.

Crostini






Roquette, tomates cerises, deux toasts de tomates mozzarella et jambon de Parme.

Chèvre chaud

Mesclun, tomates cerises, deux toasts de chèvre chaud.



Pâtes

Penne aux aubergines <i>Base tomate</i>	15€
Penne aux 4 fromages	16€
Penne aux 4 fromages Cala Luna <i>Avec jambon de Parme</i>	20€
Penne aux noix de Saint-Jacques <i>Base tomate</i>	23€
Penne aux Saint-Jacques et 4 fromages	24€
Penne Sorrentina <i>Aubergines, mozzarella et jambon de Parme</i>	20€
Penne à la crème de truffe	22€
<i>Crème de truffe, Prosciutto Cotto à la truffe, stracciatella.</i>	
Linguine pancetta, tomates cerises et basilic <i>Base crème fraîche</i>	18€
Linguine à la pancetta façon carbonara <i>Base crème fraîche</i>	18€
Linguine au saumon <i>Base tomate</i>	16€
Linguine à la bolognaise	16€
 Linguine Thon Thon	22€
<i>Filet de thon frais, tomates cerises, ail, basilic, piment, fleur de câpres</i>	
 Linguine aux fruits de mer	24€
 Linguine gambas	22€
 Linguine et ses boulettes de viande	19€
 Linguine boulettes de viande et pancetta	20€
Raviolis aux 4 fromages	16€
Lasagnes	17€

 Plat pimenté.

Possibilité de le commander sans ou avec plus de piment !

Poissons*

Fritûre mixte <i>Gambas et encornets.</i>	21€
Tartare de thon <i>Préparé et coupé au couteau.</i>	23€
Filet de thon grillé	24€
Bar grillé	22€
Dorade grillée	22€
Gambas à l'ail	21€
Gambas à la plancha <i>Grillées à l'ail, au citron vert et basilic.</i>	22€
Grand encornet à la plancha	23€

* Selon arrivage

Viandes

Escalope parmigiana <i>Cuite avec des aubergines et fondue de mozzarella.</i>	20€
Escalope gorgonzola	20€
Escalope bocconcini <i>Grillée avec une tranche de porchetta, éventail de tomates et mozzarella.</i>	20€
Pavé de rumsteck	19€
Pavé de rumsteck & gorgonzola	20€
Onglet de boeuf à l'échalote <i>250g environ</i>	21€
Ma belle entrecôte <i>250g environ</i>	25€
Tartare Cala Luna <i>Coupé au couteau. Echalotes, mayonnaise maison, fleur de câpres, basilic, huile d'olive</i>	19€

Garniture au choix

Gratin dauphinois

Penne à la crème

Linguini nature

Linguini à l'ail

Haricots verts

Salade

Garniture supplémentaire : 3,5€

Pizzas

Cala Ylan	17€
<i>Tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, gorgonzola, provola, crème fraîche.</i>	
Cala Noah	17€
<i>Tomate, mozzarella, thon, viande hachée, fontina, pommes de terre, oignons, crème fraîche.</i>	
Cala Lola	19€
<i>Ricotta, gorgonzola, mascarpone, poire, roquette, jambon calabrais.</i>	
Pomodorini di bufala	16€
<i>Tomates cerises & mozzarella di bufala.</i>	
Cala mi amor	15€
<i>Tomate, mozzarella, thon, aubergines, oignons, crème fraîche.</i>	
Margherita	14€
<i>Tomate, mozzarella, olives.</i>	
Bolognaise	15€
<i>Tomate, mozzarella, viande hachée, olives.</i>	
Guscio	15€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, oeuf.</i>	
Quatro fromaggi	16€
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, provola.</i>	
Cala romaine	16€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, champignons, pancetta, oignons, olives, oeuf.</i>	
Cala parmigina	17€
<i>Tomate, mozzarella, jambon de Parme, chèvre, gorgonzola, crème fraîche, parmesan.</i>	
Quatro stagioni	16€
<i>Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, aubergines, artichauts.</i>	

Tête de truffe	19€
<i>Roquette, Prosciutto Cotto à la truffe, ricotta à la truffe, parmesan.</i>	
Regina	16€
<i>Tomate, mozzarella, champignons, porchetta.</i>	
Spianata	18€
<i>Tomate, mozzarella, spianata, poivrons, oeuf.</i>	
Calzone	15€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, oeuf.</i>	
Calzone al salmone	15€
<i>Tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche.</i>	
Salamone	14€
<i>Tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche.</i>	
Orientale	17€
<i>Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, oeuf.</i>	
Cala figi	15€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, chèvre, oeuf.</i>	
Royal luna	17€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, champignons, oignons, gorgonzola, viande hachée, olives, oeuf.</i>	
Cala tonna	15€
<i>Tomate, mozzarella, thon, champignons, oignons, poivrons, olives.</i>	
Cala Luna	17€
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, champignons, pancetta, oignons, spianata, olives, merguez.</i>	

Desserts

Panna Cotta aux fruits rouges	9€	Café gourmand	13,5€
Tiramisu	8€	<i>Desserts du moment.</i>	
Tiramisu au Nutella	9€	Thé gourmand	14,5€
Tiramisu au citron	9€	<i>desserts du moment.</i>	
Salade de fruits frais	9€	Café mignardise	6€
Tarte au citron meringuée	9€	<i>Mini tiramisu ou mini panna cotta.</i>	
Crème brûlée	9€	Thé mignardise	7€
		<i>Mini tiramisu ou mini panna cotta.</i>	

Glace 2 boules 6€

Glace 3 boules 9€

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison ! Ici en cuisine !

Glace

Vanille

Chocolat

Pistache

Spéculoos

Menthe Chocolat

Caramel à la fleur de sel

Coco

Café

Sorbet

Fraise

Framboise

Cerise

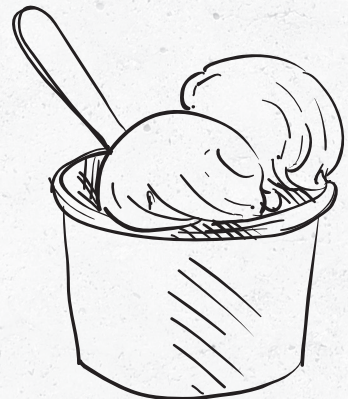
Citron

Cassis

Poire

Mangue

Passion



MOELLEUX

Moelleux au chocolat	9€
<i>Avec sa boule de glace vanille.</i>	
Moelleux au chocolat Cœur Blanc	9€
<i>Avec sa boule de glace chocolat.</i>	
Moelleux au chocolat Noix de Pécan Caramélisées	9€
<i>Avec sa boule de glace vanille.</i>	
Moelleux au chocolat Cœur de Poire	9€
<i>Avec sa boule de glace poire.</i>	
Moelleux au chocolat Nutella Banane	9€
<i>Avec sa boule de glace spéculoos.</i>	
Moelleux au chocolat Cœur Caramel Beurre salé	9€
<i>Avec sa boule de glace caramel.</i>	

Cafétéria

Café	2,6€
Noisette	2,7€
Cappuccino	5€
Thé Dammann	6€
<i>Demandez la boîte à thé</i>	
Café allongé	3,6€
Café double	5,2€
Irish coffee	9€

Digestifs

Limoncello	Armagnac	7€ 6cl
Amaretto	Get 27	
Grappa	Get 31	
Cognac	Bailey's	

Menus

Menu Enfant – 12€ | *Servi midi et soir*

Boisson : verre de Coca, Limonade, 1/2 Evian, 1/2 San Pellegrino, diablo menthe, grenadine ou fraise, sirop menthe, grenadine ou fraise.

Plat : linguini à la carbonara, linguini bolognaise, escalope et penne à la crème, pizza margherita, pizza bolognaise, pizza regina.

Dessert : Moelleux.

Menu salade – 19€ | *Servi uniquement le midi du lundi au vendredi*

Boisson : 1/2 Evian, 1/2 San Pellegrino, Coca zéro, Coca Cola, 1 verre de vin ou bierra Morreti.

Salade : al 4 stagioni, parmigiana, crostini, chèvre chaud.

Dessert : salade de fruits, tiramisu.

Café / Déca

Menu Pizza – 20€ | *Servi uniquement le midi du lundi au vendredi*

Boisson : 1/2 Evian, 1/2 San Pellegrino, Coca zéro, Coca Cola, 1 verre de vin ou bierra Morreti.

Pizza : margherita, bolognaise, quatre fromaggi, salamone, calzone.

Dessert : salade de fruits, tiramisu.

Café / Déca

Menu Affaire – 22€ | *Servi uniquement le midi du lundi au vendredi*

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

+ Café + Boisson

Boisson :

1/2 Evian, 1/2 San Pellegrino, Coca zéro, Coca Cola, 1 verre de vin ou bierra Morreti

Entrée :

Crostini de tomates mozzarella et son jambon de parme

Chèvre chaud

Tomates mozzarella

Assiette de jambon de parme

Plat :

Tartare Cala Luna

Pavé de rumsteck

Escalope gorgonzola

Escalope bocconcini

Penne aux 4 fromages

Linguini au saumon

Penne aux aubergines

Lasagne

Dessert :

Tiramisu, salade de fruits.

Brunch

Tous les dimanches midi à partir de 12h00

Formule à volonté avec mozzarella, charcuteries Italiennes, légumes grillés, plats de viande, poisson et accompagnements qui changent chaque semaine. Tiramisu, panna cotta, salade de fruits, mini moelleux et crêpes pour le dessert !

Jus de fruits frais à volonté, limonades et café.

28€ pour les adultes

13€ pour les enfants (jusqu'à 11 ans)

Gratuit jusqu'à 3 ans

Nos fournisseurs

Pain



La fournée de
St Ouen L'aumône

Produits Italiens



Carniato

Poisson



Armara

Fruits et légumes



Les Halles de Murat

Viande



Olivier Metzger

Laissez-nous votre avis sur Trip Advisor !
Cala Luna - Eragny-sur-Oise



Cala Luna



Cala Luna Restaurant

Pour tous vos événements, anniversaires, banquets, réceptions ..
Demandez des renseignements à notre équipe ou sur
contact@calalunarestaurant.fr

Tous nos produits sont importés d'Italie.
Merci pour votre fidélité.
Cala Luna n'accepte plus les chèques.

www.calalunarestaurant.fr
contact@calalunarestaurant.fr



