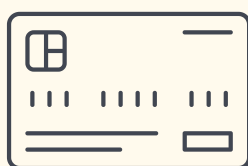




## Moyens de Paiement Means of Payment



## ORIGINES DE VIANDES ET ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE

MEAT SOURCES AND LIST OF ALLERGIC INGREDIENTS  
AVAILABLE UPON REQUEST



# FORMULES

## CATERING PACKAGES



### Petit Déjeuner

*En buffet continental sucré et salé servi à L'Events Bar*

Sweet and Savoury Continental Breakfast Buffet served at the Events Bar

Adulte : 13 €

6 à 11 ans : 10 €

2 à 5 ans : 7 €



### Demi Pension

*Petit Déjeuner à L'Events Bar et un repas entrée-plat ou plat-dessert au Restaurant*

Breakfast at the Events Bar and a 2 course meal at the Restaurant

Adulte : 38€

6 à 11 ans : 20€

2 à 5 ans : 17€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

Reserve in advance at the Reception



### Pension Complète

*Petit Déjeuner à L'Events Bar, le Déjeuner et le Dîner au Restaurant en entrée-plat ou plat-dessert*

Breakfast at the Events Bar, a 2 course Lunch and Dinner at the Restaurant

Adulte : 59€

6 à 11 ans : 30€

2 à 5 ans : 24€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

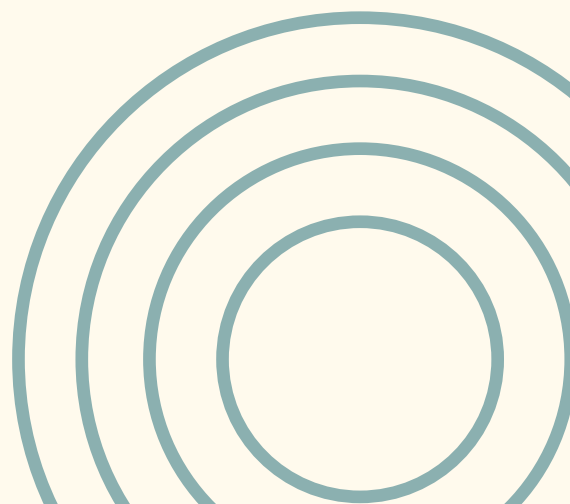
Reserve in advance at the Reception



### Resto Piscine

*Entrée-plat ou plat-dessert*

Starter + Main Course or Main Course + Dessert





# BOISSONS

## DRINKS

### LES EAUX WATER

|        | 33cl  | 75cl  |
|--------|-------|-------|
| Vals   | 2.80€ | 4.00€ |
| Thonon | 2.80€ | 4.00€ |

### LES SOFTS

| Sodas                                                                     | 25cl  | 50cl  |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Coca-Cola, Zero, Sprite, Fuzetea, Fanta                                   | 3.00€ | 6.00€ |
| Orangina, Schweppes (Agrumes, Tonic)                                      | 3.60€ | -     |
| Oasis                                                                     | 3.60€ | -     |
| Jus de Fruits <i>Fruit Juice</i>                                          | 2.90€ | 5.80€ |
| Orange ou Citron Pressée<br><i>Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice</i> | 4.50€ | -     |
| Limonade <i>Lemonade</i>                                                  | 2.30€ | 4.60€ |
| Diabolo <i>Lemonade &amp; Squash</i>                                      | 2.50€ | 5.00€ |
| Sirop à l'eau <i>Squash</i>                                               | 2.10€ | 4.20€ |
| Redbull                                                                   | 5.00€ | -     |
| Supplément Sirop <i>Add Squash</i>                                        | 0.20€ |       |

### LES APÉRITIFS

|                                                        |      |       |
|--------------------------------------------------------|------|-------|
| Ricard/Pastis                                          | 2cl  | 2.30€ |
| Martini Blanc/Rouge <i>White/Red Martini</i>           | 4cl  | 3.50€ |
| Suze                                                   | 4cl  | 3.50€ |
| Porto Blanc/Rouge <i>White/Red Porto</i>               | 10cl | 4.00€ |
| Façon Kir <i>White Wine &amp; Liqueur</i>              | 10cl | 4.00€ |
| Façon Kir Royale <i>Sparkling Wine &amp; Liqueur</i>   | 10cl | 8.00€ |
| Muscat                                                 | 10cl | 4.00€ |
| Punch maison (Rhum Sailor Jerry) <i>Homemade Punch</i> | 12cl | 4.50€ |
| Alcool & Soda - Spirit & Mixer                         | 2cl  | 4.00€ |
|                                                        | 4cl  | 6.50€ |

Supplément Sirop *Add Squash* 0.20€

### CAFÉS & THÉS COFFEE & TEAS

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Café, Décaféiné, Ristretto, Noisette, Allongé <i>Coffee</i>          | 1.60€ |
| Double café, Double Décaféiné, Grand Crème <i>Double Coffee</i>      | 3.20€ |
| Cappuccino                                                           | 4.50€ |
| Verre de lait <i>Glass of Milk</i>                                   | 2.00€ |
| Verre de lait au sirop <i>Glass of Milk with Squash</i>              | 2.20€ |
| Thé Noir Breakfast <i>Breakfast Tea</i>                              | 3.00€ |
| Thé Rooibos Fruits Rouges <i>Red Fruits Rooibos</i>                  | 3.00€ |
| Thé Vert <i>Green Tea</i>                                            | 3.00€ |
| Thé Vert à la menthe <i>Mint Green Tea</i>                           | 3.00€ |
| Thé au Citron <i>Lemon Tea</i>                                       | 3.00€ |
| Infusion à la Verveine <i>Verbena Herbal Tea</i>                     | 3.00€ |
| Infusion de Tilleul - Menthe <i>Mint and Lime Blossom Herbal Tea</i> | 3.00€ |

### BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

|                                                |      | 25cl  | 50cl  |
|------------------------------------------------|------|-------|-------|
| Jupiler                                        | 5.2° | 3.00€ | 5.90€ |
| Leffe                                          | 6.6° | 4.70€ | 9.20€ |
| Hoegaarden                                     | 4.8° | 4.70€ | 9.20€ |
| Panaché <i>Shandy</i>                          |      | 3.00€ | 5.90€ |
| Monaco, Bière - Sirop <i>Beer &amp; Squash</i> |      | 3.20€ | 6.10€ |

### BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

|                                                |      |      |       |
|------------------------------------------------|------|------|-------|
| Bud                                            | 5°   | 33cl | 5.50€ |
| Corona Sunset                                  | 5.9° | 33cl | 6.50€ |
| Kwak                                           | 8.4° | 33cl | 6.50€ |
| Tripel Karmeliet                               | 8.4° | 33cl | 6.50€ |
| Kwak Rouge                                     |      | 33cl | 6.50€ |
| Leffe 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i>   |      | 33cl | 4.90€ |
| Jupiler 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i> |      | 25cl | 3.50€ |
| Supplément Picon <i>Add Picon</i>              |      |      | 0.80€ |
| Supplément Sirop <i>Add Squash</i>             |      |      | 0.20€ |

### LES DIGESTIFS

|                                                                                                                             |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Get 27, Get 31                                                                                                              | 4cl | 7.00€ |
| Cognac, Armagnac, Calvados,<br>Limoncello, Bailey's, Amaretto,<br>Framboise, Poire, Verveine, Coiron,<br>Manzana, Cointreau | 4cl | 8.00€ |

|                                           |     |        |
|-------------------------------------------|-----|--------|
| Les Rhums Spéciaux <i>Special Rums</i>    |     |        |
| Secha de la Silva <i>(from Guatemala)</i> | 4cl | 9.00€  |
| Bumbu Original                            | 4cl | 9.00€  |
| XO Gouverneur                             | 4cl | 10.00€ |

|                                                       |     |        |
|-------------------------------------------------------|-----|--------|
| Les Whiskys & Bourbons <i>Whiskeys &amp; Bourbons</i> |     |        |
| Jack Daniel Old n°7                                   | 4cl | 8.00€  |
| Monkey Shoulder                                       | 4cl | 9.00€  |
| Balvenie 12 ans, Chivas 12 ans                        | 4cl | 10.00€ |

|                      |     |        |
|----------------------|-----|--------|
| Les Gins <i>Gins</i> |     |        |
| Hendrick's           | 4cl | 9.00€  |
| Bellerive            | 4cl | 10.00€ |



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

# VIN

## NOS BLANCS WHITE WINE

|                                                                                                                                                                    | 50CL   | 75CL   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|  Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche<br>Esprit de Noé - <i>Viognier, Chardonnay</i> | -      | 20,00€ |
|  Domaine de Vigier - IGP Ardèche<br><i>Chardonnay</i>                             | 15,00€ | 21,00€ |
| Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche<br>Douceurs d'Orélie - Moelleux - <i>Viognier, Sauvignon-Blanc</i>                                                               | -      | 22,00€ |
| Mirati - IGP Méditerranée<br>Blanc Sec                                                                                                                             | -      | 24,00€ |
|  Domaine de Bournet - IGP Ardèche<br>Notre Dame des Songe - <i>Chardonnay</i>     | -      | 29,00€ |

## NOS ROSÉS ROSÉ

|                                                                                                                                                                     | 75CL           | 150CL          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche<br>Gris Ardèche - <i>Grenache</i>                                                                                                 | 20,00€         | 34,00€         |
|  Domaine de Vigier - IGP Ardèche<br><i>Grenache</i>                              | 50CL<br>15,00€ | 75CL<br>21,00€ |
|  Mirati - IGP Méditerranée<br><i>Cinsault, Grenache, Carignan</i>                | -              | 24,00€         |
|  Le Réal - AOP Châteauneuf-du-Pape<br><i>Cinsault, Grenache, Syrah, Tibouren</i> | -              | 35,00€         |

## NOS ROUGES RED WINE

|                                                                                                                                                                                           | 50CL   | 75CL   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|  Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche<br>Esprit de Noé - <i>Syrah</i>                                     | -      | 20,00€ |
| Cuvée Patriarche - IGP Ardèche<br><i>Syrah</i>                                                                                                                                            | 16,00€ | 22,00€ |
|  Vieux Truffiers - AOP Côtes du Rhône<br><i>Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan</i>                    | -      | 22,00€ |
|  Domaine de Bournet - IGP Ardèche<br>Notre Dame des Songes - <i>Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah</i> | -      | 27,00€ |
| Château de Lancyre - AOC Pic Saint Loup<br>Pic Saint Loup - Lancyre Coste                                                                                                                 | -      | 27,00€ |
| Domaine des Soléiades - AOP Côtes du Rhône<br>Vacqueras - <i>Grenache, Syrah</i>                                                                                                          | -      | 32,00€ |
| Crozes Hermitage - AOP Côtes du Rhône<br>Les Aigrettes - <i>Syrah</i>                                                                                                                     | -      | 37,00€ |

# VIN

## NOS PÉTILLANTS BUBBLY

|                                                    | 50CL | 75CL   |
|----------------------------------------------------|------|--------|
| Vin Pétillant Brut<br><i>Sparkling Wine - Brut</i> | -    | 20,00€ |
| Champagne Piper Heidsieck                          | -    | 80,00€ |

## VINS AU VERRE - 12CL WINE BY THE GLASS

### BLANC WHITE



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche  
Esprit de Noé - Viognier Chardonnay

4,00€

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche  
Douceur d'Orélie - Moelleux - Viognier Sauvignon-Blanc

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

### ROSÉ

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche  
Gris Ardèche - Grenache

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

### ROUGE RED



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche  
Esprit de Noé - Syrah

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

# COCKTAILS

## FAITS MAISON HOMEMADE

### LES COCKTAILS SIGNATURE

NEW

#### Le Yelloh!

9,50€

4cl Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune,  
10cl Pétillant, Purée de Passion  
4cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,  
10cl Sparkling Wine, Passionfruit Purée

NEW

#### Le Summer Ranc

9,50€

4cl Vodka Żubrówka, Purée de Fraise,  
Sirop de Framboise, Jus de citron Jaune,  
10cl Pétillant.  
4cl Żubrówka Vodka, Strawberry Purée,  
Raspberry Syrup, Lemon Juice, 10cl Sparkling Wine

#### Le Pink Lady

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune,  
Purée de Framboise, Fruits Rouges  
6cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,  
Raspberry Purée, Fruits of the Forest

#### Le Zombie

9,50€

4cl Rhum Épicé Sailor Jerry, Jus d'Ananas,  
2cl de Crème de Pêche, Jus de Citron Jaune,  
Sirop de Grenadine  
4cl Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Juice,  
2cl Peach Cream, Lemon Juice, Grenadine

### LES COCKTAILS CLASSIQUES

#### Le Spritz

9€

6cl Liqueur d'Orange Amère, Pétillant,  
Eau Gazeuse, Tranche d'Orange Fraîche  
6cl Orange Bitters, Sparkling Wine,  
Sparkling Water, Slice of Fresh Orange

#### Le Daiquiri Mangue

9,50€

6cl Rhum Blanc Havana Club, Jus de Citron Jaune,  
Purée de Mangue, Sucre de Canne  
6cl Havana Club White Rum, Lemon Juice,  
Mango Purée, Sugar Cane Syrup

#### Le Mojito

9,50€

6cl de Rhum Blanc Havana Club, Menthe Fraîche,  
Citron Vert Frais, Eau Gazeuse, Cassonade,  
Sucre de Canne  
6cl Havana Club White Rum, Fresh Mint,  
Fresh Lime, Sparkling Water, Brown Sugar,  
Sugar Cane Syrup

#### Version Fruité - Fruity Version

10€

Passion, Mangue, Fraise ou Framboise  
Passionfruit, Mango, Strawberry or Raspberry

#### Le Hendrick's Tonic

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Schweppes Tonic,  
Tranche de Citron Jaune  
6cl Hendrick's Gin, Schweppes Tonic Water,  
Slice of Lemon

#### Le Cuba Libre

9,50€

6cl Rhum Blanc Havana Club,  
Jus de Citron Jaune, Coca-Cola  
6cl Havana Club White Rum,  
Lemon Juice, Coca-Cola

#### Le Sex On The Beach

9,50€

6cl Vodka Żubrówka, Jus d'Orange,  
Jus de Cranberry, 2cl de Crème de Pêche  
6cl Żubrówka Vodka, Orange Juice,  
Cranberry Juice, 2cl Peach Cream

### LES MOCKTAILS 0% ALCOOL

NOS MOCKTAILS NE SONT PAS FAITS MAISON  
OUR MOCKTAILS ARE NOT HOMEMADE

#### Virgin Mojito

7,50€

Fait Maison - Homemade

Citron, Citron Vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse  
Lemon, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water

#### Evening Sun

33cl 6,50€

Papaye, Mangue, Fruit de la Passion,  
Ananas, Jus d'Orange  
Papaya, Mango, Passionfruit, Pineapple,  
Orange Juice

#### Coconut Island

33cl 6,50€

Lait de Coco, Pulpe de Coco,  
Crème, Jus d'Ananas  
Coconut Milk, Coconut,  
Cream, Pineapple Juice

#### Surfer's Dream

33cl 6,50€

Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas  
Strawberry, Peach, Cream, Pineapple Juice

#### Coral Reef

33cl 6,50€

Kiwi, Banane, Jus d'Orange  
Kiwi, Banana, Orange Juice

#### Blue Lagoon

33cl 6,50€

Fruit de la Passion, Mangue, Crème,  
Jus d'Ananas  
Passionfruit, Mango, Cream,  
Pineapple Juice

# À PARTAGER

## SHARING PLATES



Hummus  
Hummus

5 €



Tapenade  
Tapenade

5 €



Pinsa Provençale  
Pinsa Provençale

6 €

Friture de Joëls  
Whitebait

8 €

## MENU Infants

Jusqu'à 10 ans  
Up to 10 years



## KIDS' MENU

12 €

Sirop compris  
Squash included

Steak Haché Frais, Fricandelle\* ou Poisson Pané  
Fresh Minced Steak, Fricandelle or Fish Fingers

servi avec | served with

Frites, Pâtes ou Ratatouille  
Chips, Pasta or Ratatouille

---

1 Boule de Glace au choix  
1 Scoop of Ice Cream



\* Contient du Porc  
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète  
Available in Half Board or Full Board



# ENTRÉES

## STARTERS

### Carpaccio Napolitain



16 €

*Fines Tranches de Bœuf Cru, Copeaux de Parmesan, Croutons, Roquette, Tomates, Pesto, Câprons*  
Fine Slices of Raw Beef, Parmesan Shavings, Croutons, Rocket, Tomato, Pesto, Capers



### Mozzarella Buffala AOP



17 €

*Multi Tomates, Croutons, Huile de Basilic*  
AOP Buffalo Mozzarella, Tomato, Croutons, Basil Oil

### Pokebowl

*Thon - Tuna*

*Poulet - Chicken*



*Végé - Veggie*

*Riz, Lentilles, Fèves, Avocat, Concombre, Tomates, Mangue, Fruits de Saison*

Rice, Lentils, Broad Beans, Avocado, Cucumber, Tomato, Mango, Seasonal Fruits

+3 €

18 €

+3 €

18 €



14 €

### Tartare de Saumon Thaï

+3 €

18,50 €

*Dés de Saumon Cru, Graines de Sésames, Sauce Soja, Huile de Sésame, Choux Frisé Frit, Basilic Thaï, Sauce Teriyaki*

Raw Salmon Cubes, Sesame Seeds, Soy Sauce, Sesame Oil, Fried Savoy Cabbage, Thaï Basil, Teriyaki Sauce



### Charcuterie du Terroir Ardéchois \*

+3 €

18,50 €

*Jambon Cru, Rosette, Caillette, Terrine de Châtaigne, Jambonnette, Saucisse Sèche, Fromage de Tête*

Cured ham, Rosette Salami, Caillette, Chestnut Terrine, Jambonneau Ham, Dried Sausage, Fromage de Tête

\* Contient du Porc  
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète  
Available in Half Board or Full Board



# SALADES

## SALADS

### César \*

*Multi Salade, Chunks de Poulet, Copeaux de Parmesan, Œuf Mollet, Croutons, Tomates Cerises, Sauce César, Anchois*

Lettuce, Breaded Chicken Chunks, Bacon, Parmesan Shavings, Soft Boiled Egg, Croutons, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, Anchovies

 Petite 14,50 €  
Grande 17,50 €

### Ranc \*

*Salade Mixte, Caillette, Lardons, Cerneaux de Noix, Pomme Granny, Chèvre Frit, Tomates Cerises, Oignons Frits*

Mixed Salad, Caillette, Walnuts, Granny Smith Apple, Fried Goat's Cheese, Cherry Tomatoes, Fried Onions, Bacon bits

 Petite 15 €  
Grande 18 €

### Gourmande

*Salade Multi, Gesiers Confits, Magret de Canard Fumé, Haricots Verts, Croutons, Foie Gras Mi-Cuit, Tomates Cerises*

Lettuce, Fried Gizzards, Smoked Duck Breast, Green Beans, Croutons, Foie Gras, Cherry Tomatoes

 Petite 17 €  
Grande 20 €

### Yelloh

*Salade Multi, Avocat, Maïs, Tomates, Queues d'Écrevisses, Crevettes, Saumon Fumé, Sauce Blanche*

Lettuce, Avocado, Sweetcorn, Tomato, Crayfish, smoked Salmon, Prawns, White Dressing

 Petite 17 €  
Grande 20 €

### Normande \*

*Salade Multi, Camembert chaud, Tomates, Pomme de Terre, Jambon aux Herbes*

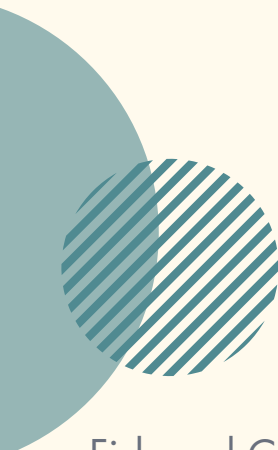
Lettuce, Baked Camembert, Tomato, Potato, Herbed Ham

 +3 € 19 €

\* Contient du Porc  
Contains Pork

 Disponible en Demi Pension ou Pension Complète  
Available in Half Board or Full Board





# POISSONS

## FISH

### Fish and Chips

*Filet de Cabillaud Pané, Sauce Tartare, Frites, Salade*  
Beaded Cod Fillet, Tartare Sauce, Chips, Salad



17,50 €

### Thon Mi-Cuit aux Sésames

*Avec Nouilles Sautées et Légumes*

Lightly Cooked Sesame Tuna, served with Sauteed Noodles and Vegetables



+5 €

23,50 €

### Cabillaud de la Mer

*Pavé de Cabillaud, Moules, Soupe de Poissons, Pommes de Terre, Croutons, Pâtes Macaroni, Aioli*

Cod steak, Mussels, Fish Soup, Potato, Croutons, Macaroni, Garlic Mayo



+5 €

26 €

# PÂTES

## PASTA



### Ravioles Paysanne \*

*Chèvre, Lardons, Crème*

Goat's Cheese, Bacon Bits, Cream



17,50 €

### Pappardelle



*Pesto, Pignons de Pin*

Pesto, Pinenuts



16 €



*Gorgonzola, Cerneaux de Noix*

Gorgonzola, Walnuts



18 €

*Trois Saumons*

Three Salmons



+3 €

21 €



Contient du Porc  
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète  
Available in Half Board or Full Board



# VIANDES

## MEAT

Confit de Canard, Sauce Abricot Rôti

*Duck Confit, Roasted Apricot sauce*



18,50 €

Burger du Chef

*Potato Bun, Smashed Burger, Cheddar Fumé, Oignons Confits, Crispy Bacon, Tomato, Roquette, Cornichons, Sauce Manhattan*

*Potato Bun, Smashed Burger, Smoked Cheddar, Caramelized Onion, Crispy Bacon, Tomato, Rocket, Gherkins, Manhattan Sauce*



19 €

Tartare de bœuf à l'Italienne

*Italian-Style Steak Tartare*



19 €

Plume de Porc Iberico Mariné \*

*Marinated Iberian Pork Pluma*



+5 €

22 €

Delice d'Agneau Snacké, Pesto Roquette Pistache

*Grilled Lamb, Rocket and Pistachio Pesto*



+5 €

24 €

Faux Filet Grillé

*Sirloin Steak*



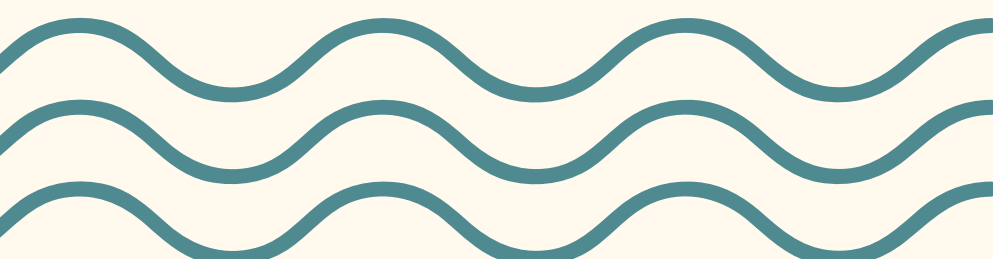
+5 €

26 €

Supplément Sauce

*Sauce*

1,50 €



# PIZZA

## BASE TOMATE | TOMATO SAUCE



### Margarita

*Tomate, Mozzarella, Huile de Basilic*

Tomato sauce, Mozzarella, Basil Oil



10,50 €

### Royale \*

*Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon aux Herbes*

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Herbed Ham



13 €

### Catalane \*

*Tomate, Mozzarella, Spinata, Merguez, Oignons, Poivrons, Œuf*

Tomato Sauce, Mozzarella, Spinata, Merguez Sausage, Onion, Peppers, Egg



14 €



### Cévenole

*Tomate, Mozzarella, Chèvre, Cérneaux de Noix, Miel*

Tomato Sauce, Mozzarella, Goat's Cheese, Walnuts, Honey



14,50 €



### Vivaldi

*Tomate, Mozzarella, Marinade d'Aubergines, d'Artichauts, de Courgettes et de Poivrons*

Tomato Sauce, Mozzarella, Marinated Aubergines, Artichokes, Courgettes and Peppers



15 €

### Ardéchoise \*

*Tomate, Mozzarella, Caillette, Goudoulet, Pomme de Terre, Chèvre*

Tomato Sauce, Mozzarella, Caillette, Goudoulet Cheese, Potato, Goat's Cheese



16 €

\* Contient du Porc  
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète  
Available in Half Board or Full Board



# PIZZA

## BASE CRÈME | CREAM SAUCE

### Carbonara \*



14,50 €

*Crème, Mozzarella, Guanciale, Oignons, Œuf*

*Cream, Mozzarella, Bacon bits, Onion, Egg*

### Ch'ti \*



15,50 €

*Crème, Mozzarella, Maroilles, Guanciale, Oignons, Pomme de Terre*

*Cream, Mozzarella, Maroilles Cheese, Bacon Bits, Onion, Potato*

### Chef



15,50 €

*Crème, Mozzarella, Emincé de Poulet, Camembert, Cerneaux de Noix, Miel, Oignons*

*Cream, Mozzarella, Sliced Chicken, Camembert, Walnuts, Honey, Onion*

### Bianca \*



16 €

*Crème, Mozzarella, Artichauts Marinés, Burrata, Mortadelle, Roquette, Pesto*

*Cream, Mozzarella, Marinated Artichokes, Burrata, Mortadelle Sausage, Rocket, Pesto*



### Fromagère



16 €

*Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Goudoulet*

*Cream, Mozzarella, Goat's Cheese, Gorgonzola Blue Cheese, Goudoulet Cheese*

### Norvegienne



17 €

*Crème, Mozzarella, Ricotta, Saumon, Citron, Huile d'Aneth, Roquette*

*Cream, Mozzarella, Ricotta, Salmon, Lemon, Dill Oil, Rocket*



# DESSERTS

## DESSERTS



Faisselle  5,50 €

Panna Cotta, Coulis de Mangue  6,50 €  
*Pannacotta, Mango Coulis*

Mousse au Chocolat  7 €  
*Chocolate Mousse*

Dessert du Moment  7 €  
*Dessert of the Moment*

Assiette de Fromage Ardéchois  +3 € 7,50 €  
*Plate of Cheeses of the Ardeche*

Tiramisu  +3 € 8 €  
*Tiramisu*

Café ou Thé Gourmand  +3 € 8 €  
*Coffee or Tea with a selection of small Desserts*



A vibrant, stylized illustration for the ALUNA festival poster. It features a large, colorful sun/moon in the top left, a red bird flying across the top, and a pink guitar on the right. The background is a mix of purple, blue, and orange wavy shapes. The word 'ALUNA' is written in large, bold, white letters with a black outline, set against a large, colorful, abstract shape. The dates '26', '27', and '28' are stacked vertically in large white numbers, followed by 'JUIN 2025' in white. The text '18<sup>E</sup> ÉDITION ARDÈCHE RUOMS' is in the top right. The list of artists is in the center, and the phrase 'L'été commence là !' is at the bottom. The website 'WWW.ALUNA-FESTIVAL.FR' is at the bottom center. Various logos are at the bottom, including CNM, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Ardèche LE DÉPARTEMENT, GORGES DE L'ARDÈCHE L'INTERCO, LE DAUPHINE, and NRJ.

# ALUNA

26

27

28

JUIN 2025

18<sup>E</sup> ÉDITION  
ARDÈCHE  
RUOMS

**SOPRANO • JULIEN DORÉ • SHAGGY** 30TH ANNIVERSARY OF MR. BOOMBASTIC  
**JEAN-LOUIS AUBERT • TAYC • PIERRE GARNIER**  
**OFENBACH • EDDY DE PRETTO • BEN MAZUÉ**  
**HELENA • KYO • ADÈLE CASTILLON**  
**SYNAPSON • CARBONNE • ZOUFRIS MARACAS**  
**TAÏRO • BROKEN BACK • LÉMAN**  
**EMMA PETERS • YOUSSEF SWATT'S • PUGGY**  
**YUKSEK • SOOM T FT. JSTAR • JOANNE RADAQ**  
**ARABELLA • MALAKA • LA BRIGADE DU KIF**  
**LA CORDE RAIDE • THE BUNDIES**

**L'été commence là !**

[WWW.ALUNA-FESTIVAL.FR](http://WWW.ALUNA-FESTIVAL.FR)



**CNM**  
Centre national  
de la musique

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**Ardèche**  
LE DÉPARTEMENT

**GORGES DE**  
**L'ARDÈCHE**  
L'INTERCO



**CA**  
SUD RHÔNE ALPES

**sacem**  
Société des Auteurs,  
Compositeurs et  
Éditeurs de Musique

**CCI** ARDÈCHE

**hello!**  
VILLAGE

**Info**  
Concert

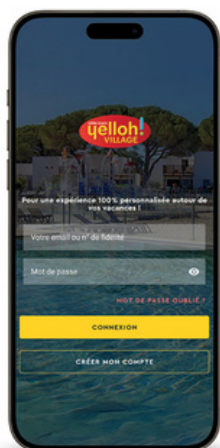
**LE DAUPHINE**

**NRJ**  
HIT MUSIC ONLY !



# Bienvenue en vacances !

Welcome to your holiday!



## LE PROGRAMME de votre séjour sur votre mobile

Parce que le bonheur est dans chaque détail, découvrez toutes les informations sur votre camping en téléchargeant notre application.

## YOUR HOLIDAY PROGRAMME on your mobile

When it comes to happiness, the details make all the difference, so download our app to find all the info you need on your campsites.



Téléchargez l'application mobile  
pour en profiter dès maintenant !

Download the mobile app and make the  
most of it now!



## BÉNÉFICIEZ d'avantages exclusifs

Abonnez-vous à notre programme de fidélité Yelloh! Plus. Cumulez des points pour bénéficier de nuits gratuites\*\* et de sur classements.

## BENEFIT from exclusive advantages

Subscribe to our Yelloh! Plus loyalty programme. Collect points to benefit from free\*\* nights and upgrades.



Et si on restait  
connectés ?

How about  
staying  
connected?

NOUS SOMMES LES  
**ARTISANS  
DU BONHEUR**

