

CARTE DES METS

Cali

Prix en CHF
TVA 8.1 % incluse

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers

lecali.ch
hello@lecali.ch

À Découvrir dans Notre Établissement

Côté Cuisine :

Premier Étage

Cali
RESTAURANT

Dégustez des plats savoureux préparés avec soin dans un cadre accueillant.



Deuxième Étage

NONO'S
PIZZERIA

Savourez des pizzas délicieuses dans une ambiance conviviale.



Troisième Étage

KURY
CURRY'S STREETFOOD

Restez à l'affût de notre nouveau concept de street food qui arrive bientôt !



Côté Ambiance :

Premier Étage

Cali
EAT | DRINK | PARTY

Profitez de soirées à thème tous les jeudis et de concerts d'artistes le weekend.



Deuxième Étage

THE
LOUNGE

Ambiance DJ animée le weekend, où vous pouvez déguster des cocktails tout en vous divertissant.



Troisième Étage

LITTLE CALI

Espace de karaoké avec une atmosphère festive, parfait pour chanter et s'amuser !

Entrées ou Plats Starters or Dishes

Salade Verte

Un mélange de jeunes pousses de salade, délicatement assaisonné.

7.00

Green Salad

A blend of young salad leaves, delicately dressed.



Foie Gras Poêlé*

Foie gras poêlé, servi avec des pommes Braeburn caramélisées sur un toast croustillant et un mesclun croquant pour une touche de fraîcheur.

31.00

Pan-Seared Foie Gras*

Pan-seared foie gras, served with caramelized Braeburn apples on a crispy toast and accompanied by a fresh mesclun salad for a delightful touch of freshness.



Soupe de Poisson de Roche

Velouté de poissons de roche, accompagné d'une rouille maison onctueuse et de croûtons dorés.

18.00

Rock Fish Soup

A velvety rock fish soup, accompanied by a creamy homemade rouille and golden croutons.

Salade Mêlée

Une composition harmonieuse de légumes frais et croquants, parfaite pour éveiller vos papilles.

9.00

Mixed Salad

A harmonious composition of fresh, crunchy vegetables, perfect for awakening your taste buds.



Rosace de Saumon Fumé

Saumon fumé en fines tranches, présenté sur un blinis fait maison, rehaussé d'une crème acidulée à la ciboulette.

22.00

Rose of Smoked Salmon

Thinly sliced smoked salmon, presented on a homemade blinis, enhanced with a tangy chive cream.



Petit Tartare de Bœuf Traditionnel

Préparé à la demande, ce tartare est un mélange de viande de bœuf de qualité, relevé d'assaisonnements.

25.00

Small Traditional Beef Tartare

Prepared to order, this tartare features a blend of high-quality beef, enhanced with seasonings.



Tataki de Bœuf

Tranches de bœuf marinées, servies avec des champignons noirs et parsemées de sésame doré, offrant un contraste de textures et de saveurs.

24.00

.Beef Tataki

Marinated beef slices, served with black mushrooms and sprinkled with golden sesame, offering a contrast of textures and flavors.

Cali

Pâtes et risotto Pasta and Risottos

Risotto aux Bolets

Crémeux et parfumé, ce risotto est agrémenté d'une fricassée de bolets et de pignons de pin croquants.

34.00

Porcini Risotto

Creamy and fragrant, this risotto is enhanced with a fricassée of porcini mushrooms and crunchy pine nuts.



Risotto Bisqué de la Mer

Risotto onctueux au velouté bisqué, garni de Saint-Jacques rôties.

38.00

Seafood Bisque Risotto

A creamy risotto featuring a rich bisque sauce, topped with roasted scallops.



Tagliatelle au Chorizo

Tagliatelle enrobées d'une sauce au chorizo épicé et agrémentées de poivrons doux rôtis, offrant un mélange de saveurs.

29.00

Chorizo Tagliatelle

Tagliatelle coated in a spicy chorizo sauce, complemented by roasted sweet peppers, offering a blend of flavors.



Fagottini à la Truffe

Pâtes farcies à la truffe, servies avec une crème de Grana Padano.

32.00

Truffle Fagottini

Pasta filled with truffle, served with a Grana Padano cream.

Cali

Poissons Fishes

Croustillant de Perches

Perches panées croustillantes, servies avec une sauce tartare maison, alliant texture croquante et fraîcheur.

39.00

Crispy Perch

Crispy breaded perch, served with a homemade tartar sauce, combining crunchiness with freshness.



Sole Belle Meunière

Sole poêlée, accompagnée d'un haché de noisette torréfié pour une touche de croquant.

44.00

Sole Meunière

Pan-seared sole, accompanied by toasted hazelnut crumble for a delightful crunch.



Dos de Cabillaud

Dos de cabillaud tendre, servi avec un velouté de vin blanc, offrant une harmonie de saveurs marines.

32.00

Cod Loin

Tender cod loin, served with a velvety white wine sauce, offering a harmony of marine flavors.

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison et un accompagnement au choix :
pommes frites fraîches aux épices du Cali,
risotto au parmesan ou écrasé de pommes de terre aux pignons de pin.
All our dishes are served with fresh seasonal vegetables and a choice of accompaniment:
crispy fries with Cali spices,
parmesan risotto, or crushed potatoes with pine nuts.

Cali

Viandes Meat

Suprême de Pintade

Pintade cuite à basse température, accompagnée d'une sauce forestière riche et savoureuse.

36.00

Supreme of Guinea Fowl

Low-temperature cooked guinea fowl, accompanied by a rich and flavorful forest sauce.



Entrecôte de Cheval (400 g)

Une pièce de viande savoureuse, servie avec une sauce au poivre vert pour une touche épicée.

48.00

Horse Ribeye (400 g)

A flavorful cut of meat, served with a green pepper sauce for a spicy kick.



Filet de Bœuf

Tendre filet de bœuf, servi avec une sauce morilles flambée au whisky, un incontournable pour les amateurs de viande.

59.00

Beef Tenderloin

Tender beef tenderloin served with a morel sauce flambéed with whisky, a must-try for meat lovers.



Tomahawk (pour 2 personnes)*

Un tomahawk de 1kg, préparé et servi pour deux personnes, une véritable célébration de la viande.

Service flambé au whisky sur demande

Accompagné de sauces maison.

62.00/pers.

Tomahawk (for 2 People)*

An 1kg tomahawk, prepared and served for two, a true celebration of meat.

Flambé service with whisky available upon request.

Accompanied by homemade sauces.

Carré d'Agneau

Carré d'agneau découpé en côtelettes, fumé au thym frais pour une profondeur de goût.

42.00

Rack of Lamb

Rack of lamb cut into chops, smoked with fresh thyme for an unparalleled of flavor.



Entrecôte de Bœuf (400 g)

Entrecôte, servie avec une sauce au poivre vert, offrant une expérience gustative.

58.00

Beef Ribeye (400 g)

Ribeye served with a green pepper sauce, offering a delightful tasting experience.



Tartare de Bœuf Traditionnel

Préparé à la demande, ce tartare est un mélange de viande de bœuf de qualité, relevé d'assaisonnements.

40.00

Traditional Beef Tartare

Prepared to order, this tartare features a blend of high-quality beef, enhanced with seasonings.



Fondue Chinoise (à partir de 2 personnes)*

Savourez cette expérience conviviale avec notre fondue chinoise de bœuf et cheval, accompagnée de sauces maison et son bouillon maison.

48.00/pers.

Chinese Fondue (From 2 People)*

Enjoy this convivial experience with our beef and horse Chinese fondue, accompanied by homemade sauces and our homemade broth.

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison et un accompagnement au choix :

pommes frites fraîches aux épices du Cali,

risotto au parmesan ou écrasé de pommes de terre aux pignons de pin.

All our dishes are served with fresh seasonal vegetables and a choice of accompaniment:

crispy fries with Cali spices,

parmesan risotto, or crushed potatoes with pine nuts.

Cali

Desserts Sweets

Cali Celebration Cake (à partager)* 🎉

Célébrez avec notre Cookie Géant, un délice irrésistible ! Ce cookie tendre et croustillant est servi avec deux boules de glace au choix, nappé de sauces caramel et chocolat. Ajoutez une touche de couleur et de croquant avec des smarties, pépites caramélisées, billes de trois chocolats et vermicelles arc-en-ciel. Un dessert inoubliable pour chaque événement

34.00

Cali Celebration Cake (to share)*

Celebrate with our Giant Cookie, an irresistible treat! This tender and crispy cookie is served with two scoops of ice cream of your choice, drizzled with caramel and chocolate sauces. Add a pop of color and crunch with smarties, caramelized chips, three chocolate balls, and rainbow sprinkles. An unforgettable dessert for any event!

Tiramisu Classique

Tiramisu traditionnel, préparé avec de l'amaretto et du café, offrant une douceur réconfortante.

12.00

Classic Tiramisu

Traditional tiramisu prepared with amaretto and coffee, offering a comforting sweetness.

Fondant au chocolat (15 minutes)

Gâteau au chocolat noir 83% avec un cœur coulant de chocolat blanc et boule de glace vanille, une tentation à ne pas manquer.

15.00

Chocolate Fondant (15 Minutes)

A dark chocolate cake (83%) with a flowing white chocolate center, served with a scoop of vanilla ice cream, an irresistible temptation not to be missed.

Gratinée de Framboises

Framboises rôties au sirop de sureau, servies avec une glace vanille artisanale pour une touche de fraîcheur.

17.00

Roasted Raspberry Gratin

Roasted raspberries with elderflower syrup, served with artisanal vanilla ice cream for a refreshing touch.

Glaces & Sorbets Ice Cream & Sorbets

4.50/boule (scoop)

Noisette Hazelnut	Pistache Pistachio	Fruit de la passion Passion fruit	Chocolat Chocolate	Stracciatella Stracciatella
Fraise Strawberry	Vanille Vanilla	Caramel beurre salé Salted butter caramel	Café Coffee	Citron & Basilic Lemon & Basil

Cali

Provenances Origins

Boeuf
Suisse

Saint Jacques
Japon

Tomawak boeuf
Irlande et Pologne

Poisson de roche
Italie

Cheval
Argentine

Sole
Pays-Bas

Agneau
Australie, Irlande, G-B

Cabillaud
Islande

Canard
France

Perches
Pays-Bas

Pintade
France

Saumon
Norvège



Cali