

# 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

---

## Suggestions du moment

### Current suggestions

---

- Salade poulet** 25.00  
*Mélange de salade crudités, poulet mariné au piment doux cuit à la sauce aigre douce*  
**Chicken Salad**  
*Mixed raw vegetable salad, chicken marinated in sweet pepper cooked in sweet and sour sauce*
- Salade biquette** 24.00  
*Mélange de salade crudités, toasts de chèvre et cerneaux de noix*  
**Goat Salad**  
*Mixed raw vegetable salad, goat's cheese toasts and walnut kernels*
- Salade de poulpe** 28.00  
*Mélange de salade crudités, sauté de poulpe à la sauce chimichurri*  
**Octopus Salad**  
*Mixed raw vegetable salad, sautéed octopus with chimichurri sauce*
- Salade de perche** 27.00  
*Mélange de salade crudités, beignets de filets de perche croustillants citronnés*  
**Perch Salad**  
*Mixed raw vegetable salad, crispy lemony perch fillet fritters*
- Salade végétarienne** 23.00  
*Mélange de salade crudités et légumes croquants*  
**Vegetarian Salad**  
*Mixed raw vegetables and crunchy vegetables salad*

*Cali*

---

## Apéro Appetizer

---

<b>Plateau Cali</b>	40.00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages, accompagné de focaccia soufflée</i>	
<b>Cali Plate</b>	
<i>Assortment of cold meats and cheeses, accompanied by puffed focacc</i>	

---

## Entrées Sarters

---

<b>Gaspacho</b>	8.00
<i>Gaspacho de tomate</i>	
<b>Gazpacho</b>	
<i>Tomato gazpacho</i>	
<b>Salade verte</b>	7.00
<i>Mélange de salades</i>	
<b>Green salad</b>	
<i>Mixed salads</i>	
<b>Salade mêlée</b>	9.00
<i>Mélange de salades et ses crudités</i>	
<b>Mixed salad</b>	
<i>Mixed salads and raw vegetables</i>	
<b>Foie gras</b>	28.00
<i>Foie gras cuit au Sauternes et ses toasts</i>	
<b>Foie gras</b>	
<i>Foie gras cooked in Sauternes with toasts</i>	

*Cali*

---

## Entrées ou Plats Starters or Dishes

---

	1/2	1/1
<b>Nems de chèvre</b> <i>Nems de chèvre, sauce Cali et salade mêlée</i> <b>Goat's cheese nems</b> <i>Goat's cheese nems with Cali sauce and mixed salad</i>	21.00	35.00
<b>Tartare de saumon</b> <i>Tartare de saumon aux échalottes, sésame noir et ciboulette</i> <b>Salmon tartare</b> <i>Salmon tartare with shallots, black sesame and spring onions</i>	20.00	34.00
<b>Tartare de boeuf</b> <i>Tartare de boeuf, coupé au couteau, assaisonné traditionnellement</i> <b>Beef tartare</b> <i>Beef tartare, cut with a knife and seasoned traditionally</i>	24.00	39.00
<b>Caprese</b> <i>Caprese de Buffalo aux tomates colorées et son shot de gazpacho</i> <b>Caprese</b> <i>Caprese de Buffalo with coloured tomatoes and a shot of gazpacho</i>	21.00	30.00
<b>Tataki</b> <i>Tataki de thon, sauce hoisin et algues wakamé</i> <b>Tataki</b> <i>Tuna tataki with hoisin sauce and wakame seaweed</i>	21.00	36.00

Toutes nos entrées en "plats" sont servies avec au choix :  
pommes frites fraîches aux épices du Cali,  
risotto au parmesan ou écrasé de pommes de terre aux pignons de pin

All our "main course" starters are served with a choice of:  
fresh fries with Cali spices,  
parmesan risotto or mashed potatoes with pine nuts

*Cali*

---

## Pâtes et risotto Pasta and Risottos

---

<b>Gnocchis</b> <i>Gnocchis à la crème de gorgonzola et noisettes</i> <b>Gnocchi</b> <i>Gnocchi with gorgonzola cream and hazelnuts</i>	32.00
<b>Risotto au citron basilic</b> <i>Risotto au citron basilic</i> <b>Risotto with morels</b> <i>Lemon Basil Risotto</i>	29.00
<b>Risotto à la truffe</b> <i>Risotto à la truffe noire et parmesan en carta fata</i> <b>Truffle risotto</b> <i>Risotto with black truffle and parmesan in carta fata</i>	39.00
<b>Penne à la vodka</b> <i>Penne à la vodka et petits lardons sautés</i> <b>Penne vodka</b> <i>Penne with vodka and bacon</i>	29.00
<b>Fagottini à la truffe</b> <i>Fagottini farcis à la truffe, velouté au Grana Padano</i> <b>Fagottini with truffle</b> <i>Fagottini stuffed with truffle, creamy with Grana Padano</i>	32.00

---

## Pizzas Pizzas

---

**Du mardi au jeudi (sauf événement spécial)**  
*Notre carte de pizzas est à disposition*  
**Tuesday to Thursday (except for special event)**  
*Our pizza menu is available*

*Cali*

---

## Poissons Fishes

---

<b>Croustillant de perches</b> <i>Croustillant de perches Mac Clean, sauce tartare maison</i> <b>Crispness of perch</b> <i>Mac Clean perch fritters, homemade tartar sauce</i>	39.00
<b>Filet de saumon</b> <i>Demoiselle de saumon, sauce safran</i> <b>Salmon fillet</b> <i>Salmon demoiselle, saffron sauce</i>	36.00
<b>Poulpe rôti</b> <i>Poulpe rôti aux légumes et sa réduction de chimichurri maison</i> <b>Roasted octopus</b> <i>Roasted octopus with vegetables and homemade chimichurri reduction</i>	41.00
<b>Gambas (minimum 2 personnes) / Prix par personne</b> <i>Gambas rôties, flambées au choix (whisky, vodka ou pastis)</i> <b>Prawns (minimum 2 people) / Price per person</b> <i>Roasted prawns, flambéed with your choice (whisky, vodka ou pastis)</i>	39.00

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais et 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 vegetables and your choice:  
fresh fries with Cali spices,  
parmesan risotto or mashed potatoes with pine nuts

*Cali*

---

## Viandes Meat

---

<b>Poulet frit au piment</b> <i>Suprême de poulet frit au piment (léger)</i> <b>Chilli Fried Chicken</b> <i>Chilli-fried chicken supreme (light)</i>	33.00
<b>Filet de boeuf</b> <i>Filet de boeuf, sauce forestière au mélange de champignons frais</i> <b>Beef tenderloin</b> <i>Beef fillet, forest sauce with mixed fresh mushrooms</i>	59.00
<b>Ribs de porc</b> <i>Ribs de porc, marinade BBQ, cuisson basse température sous vide</i> <b>Pork ribs</b> <i>Pork ribs, BBQ marinade, low temperature vacuum cooking</i>	38.00
<b>Côte de boeuf (2 personnes) / Prix par personne</b> <i>Service flambé au Jack Daniel's, viande rassie sur os</i> <i>Accompagnement sauces : chimichurri, béarnaise, beurre Cali et morilles</i> <b>Prime rib of beef (for two people) / Price per person</b> <i>Served flambéed with Jack Daniel's, shaved meat on the bone</i> <i>Accompanied by sauces: chimichurri, béarnaise, Cali butter and morels.</i>	59.00
<b>T-bone (2 personnes) / Prix par personne</b> <i>Service flambé au Jack Daniel's, viande rassie sur os</i> <i>Accompagnement sauces : chimichurri, béarnaise, beurre Cali et morilles</i> <b>T-Bone (for two people) / Price per person</b> <i>Served flambéed with Jack Daniel's, shaved meat on the bone</i> <i>Accompanied by sauces: chimichurri, béarnaise, Cali butter and morels.</i>	59.00

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais et 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 vegetables and your choice:  
fresh fries with Cali spices,  
parmesan risotto or mashed potatoes with pine nuts

---

## Desserts Sweets

---

<b>Cali Celebration Cake (à partager)</b>	32.00
<i>Cookie géant, 2 boules de glace au choix, sauce caramel, sauce chocolat, smarties, pépites caramélisées, billes 3 chocolats, vermicelles arc-en-ciel</i>	
<b>Cali Celebration Cake (to share)</b>	
<i>Giant cookie, 2 scoops of ice cream of your choice, caramel sauce, chocolate sauce, smarties, caramelized nuggets, 3 chocolate balls, rainbow sprinkles</i>	
<b>Tarte au citron</b>	15.00
<i>Tarte au citron et sa meringue</i>	
<b>Lemon pie</b>	
<i>Lemon pie with meringue</i>	
<b>Ice Cream Cali</b>	13.00
<i>Boule de glace fior di latte, sauce chocolat, mousse cappuccino</i>	
<b>Ice Cream Cali</b>	
<i>Scoop of fior di latte ice cream, chocolate sauce, cappuccino mousse</i>	
<b>Moelleux au chocolat (15 minutes)</b>	15.00
<i>Fondant au chocolat noir 83%, cœur coulant chocolat blanc et boule de glace vanille</i>	
<b>Chocolate cake (15 minutes)</b>	
<i>83% dark chocolate fondant, flowing white chocolate center and scoop of vanilla ice cream</i>	
<b>Crème brûlée</b>	12.00
<i>Crème brûlée à l'ancienne</i>	
<b>Crème brûlée</b>	
<i>Old-fashioned crème brûlée</i>	

*Cali*



---

# Glaces & Sorbets

## Ice Cream & Sorbets

---

Noisette

Hustler

-

Caramel beurre salé

Salted butter caramel

-

Pistache

Pistachio

-

Vanille

Vanilla

-

Stracciatella

Panna

-

Café

Coffe

-

Chocolat

Chocolate

-

Citron & Basilic

Lemon Basil

-

Fruits de la passion

Passion fruit

-

Fraise

Strawberry

4.50 / boule

4.50 / scoop

*Cali*

---

## Partenaires Partners

Pommes de terre  
Fritche Sàrl

Glaces et sorbets  
L'Artisan glacier

Poissons frais  
Royal Fish

Légumes  
Brasier SA

Pâtes fraîches et fromages  
Padula et Saya SA

Viandes  
Mulhaupt

---

## Provenances Origins

Boeuf  
Suisse

Porc  
Suisse

Canard  
France

Thon  
Pacifique

Perches  
Pays-Bas

Poulpe  
Espagne

Poulet  
Suisse

Saumon  
Irlande

Gambas  
Vietnam



*Cali*