

Cali

RESTAURANT BAR EAT | DRINK | PARTY

CARTE DES METS PROPOSÉE PAR LE CHEF
VALENTIN ALLAIS



Prix en CHF
TVA 7.7% incluse

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

lecali.ch
hello@lecali.ch

ENTRÉES

STARTERS

JEUNES POUSSÉS DE SALADE 7.5
Young salad leaves

**JEUNES POUSSÉS DE SALADE,
REHAUSSÉS DE LEURS CRUDITÉS** 9.5
Young salad leaves enhanced with their raw vegetables

**NORITAKI DE FILET DE BŒUF SUR SON LIT DE PAPAYE VERTE,
GINGEMBRE ROSE, POINTE DE WASABI EN GOMME** 19
Noritaki beef tenderloin on a bed of green papaya pink
ginger, a hint of Wasabi gum

**CEVICHE DE THON ROUGE SUR SA NAGE LÈCHE DE TIGRE,
CAVIAR MOLÉCULAIRE DE CRANBERRY** 18
Bluefin tuna ceviche on its nage leche de
tigre cranberry molecular caviar

LE PETIT ŒUF PARFAIT DANS LA PRAIRIE 16
Little perfect egg on the prairie



SUR LA TERRE

ON THE EARTH

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, 39
AGRÉMENTÉ AU PISTOU VERDE, STRACCIATELLA DE "SESSANO"
ET SES PERLES DE BALSAMIQUE, POMMES GRENAILLES,
SALADINE ET TOASTS
Beef tartare cut with a knife, garnished with pistou verde,
stracciatella from "Sessano" and its pearls of balsamic,
potatoes, saladine and toast

PAS DE SUSHIS C'EST UN TARTARE 43
BOEUF COUPÉ AU COUTEAU AGRÉMENTÉ DE CONCOMBRE,
CORIANDRE, GINGEMBRE CONFIT, OIGNON NOUVEAU,
VINAIGRAITTE SÉSAME WASABI, SALADE COLESLAW ET EDAMAME
No sushi it's a tartare / Knife-cut beef garnished with cucumber, coriander, candied
ginger, new onion, sesame wasabi vinaigrette, coleslaw and edamame

RIB'S DE PORC FONDANTS, AVEC SON CRUMBLE 39
CROUSTILLANT, MARINADE BBQ MAISON AU HENNESSY,
POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES
Fondant pork ribs with its crispy crumble homemade
Hennessy BBQ marinade, potatoes, vegetables

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, SAUCE MADÈRE, 53
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES POÊLÉS
Rossini-style beef tenderloin, mousseline potato, madeira
sauce, pan-fried vegetables

CÔTE DE BŒUF SUISSE, RASSIE 6 SEMAINES (2 PERS.) 58/pers
POMMES GRENAILLES, GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES,
AVEC SES SAUCES: CHIMICHURRI, POIVRE VERT, BBQ AU HENNESSY
SERVICE FLAMBÉ AU JACK DANIEL'S
Swiss beef rib stale 6 weeks (2pers), potatoes, vegetables
Sauce: chimichurri, green pepper, Hennessy BBQ
Flame service with Jack Daniel's

SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS 9/escalope
Extra foie gras slice



SUR UN AIR DE IODE

ON AN IODIZED AIR

**NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES SUR, UN RISO NERO
INTÉGRALE, ÉCUME SAFRANÉE, PETITS LÉGUMES POÊLÉS**

46

Scallops seared on their riso nero, saffron foam, small
pan-fried vegetables

**DAURADE ROYALE GRILLÉE EN PAPILLON,
RIZ SAUTÉ AUX TOMATES SÉCHÉES, GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES**

41

Sea bream grilled in butterfly, fried rice with dried
tomatoes, vegetable geometry



LES VÉGÉTARIENS

THE VEGETARIANS

**MEZZALUNA FARÇIES AUX ASPERGES ET BUFALLA DE CHEZ
MOLISANO, CRÈME DE GRANA PADANO AUX MORILLES,
TUILE DE GRANA PADANO** 34
Mezzaluna stuffed with asparagus and bufalla from Molisano,
Grana Padano cream with morels, Grana Padano tile

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 13/g
Fresh truffle supplement

**RISOTTO* AUX MORILLES OU À LA TRUFFE NOIRE,
MONTÉ AU MASCARPONE, TUILE DE GRANA PADANO** 31
Morel or black truffle risotto mounted with mascarpone,
Grana Padano tile

*** SERVICE FLAMBÉ AU COGNAC HENNESSY, DANS LA
MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO (DÈS 2 PERS.)** +9/pers.
Flame service with Hennessy cognac, in the Parmigiano
Reggiano millstone (from 2 pers.)



NOS DOUCEURS

OUR SWEETS

CALI CELEBRATION CAKE - POUR 2 PERSONNES 32
**COOKIE GÉANT, 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX, SAUCE CARAMEL,
SAUCE CHOCOLAT, SMARTIES, PÉPITES CARAMÉLISÉES, BILLES 3
CHOCOLATS, VERMICELLES ARC-EN-CIEL**

Cali Celebration Cake - for 2 people

Giant cookie, 2 scoops of ice cream of your choice, caramel topping,
chocolate topping, smarties, caramelized nuts, 3 chocolate balls,
rainbow sprinkles

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE FIOR DI LATTE, 16
**COULIS MAISON CARAMEL AU BEURRE SALÉ EN OPTION
(15 MIN D'ATTENTE)**

Soft chocolate cake, fior di latte ice cream.

Homemade salted butter caramel coulis optional
(15 min waiting time)

TARTELETTE DÉSTRUCTURÉE, CRÉMEUX À LA FRAISE, 15
SABLÉ, MERINGUE, FRAISES FRAÎCHES

Unstructured tartlet, strawberry cream, shortbread, meringue,
fresh strawberries

SOUS LE SOLEIL DES TROPIQUES: CRUMBLE, COQUE EN CHOCOLAT, 16
**BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES (MANGUE, ANANAS, FRUIT DE LA
PASSION, GRENADE), EMULSION COCO**

Under the tropical sun: crumble, chocolate shell, exotic fruit brunoise
(mango, pineapple, passion fruit, pomegranate), coconut emulsion



NOS GLACES

OUR ICE CREAM

4.5/Boule

CANELLE

Cinnamon

FRAMBOISE

Raspberry

DULCE DE LECHE

Dolce de leche

CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

CRÈME DOUBLE ET MERINGUE

Double cream & meringue

PISTACHE À L'ANCIENNE

Old-fashioned pistachio

NOIX DE COCO

Coconut

BACIO DELLA VENETA

Bacio della veneta

AMARETTO

Amaretto

PANNA (FIOR DI LATTE)

Panna (fior di latte)

MATCHA

Matcha

SÉSAME NOIR

Black sesame

LATTE MACCHIATO

Latte macchiato

NOS SORBETS

OUR SORBETS

4.5/Boule

CHOCOLAT

Chocolate

FRAISE

Strawberry

ABRICOT DU VALAIS

Apricot from Valais

CITRON BASILIC

Lemon basil

MANGUE

Mango

FRUITS DE LA PASSION

Passionfruits



NOS PARTENAIRES ET ARTISANS

OUR PARTNERS AND ARTISANS

POMMES-DE-TERRE

Fritche Sàrl

GLAÇES ET SORBETS

L'Artisan glacier

POISSONS FRAIS

Novameditpesca Sàrl

LÉGUMES

Roduit SA

PÂTES ET FROMAGES

Padula

PAINS

Le pain des Frouzes

VIANDES

Viandes Riviera Lipka Frères SA

PROVENANCE

ORIGIN

BOEUF

Suisse

PORC

Suisse

VOLAILLE

Union européenne

THON

Indonésie

NOIX DE SAINT-JACQUES

États-Unis

DAURADE

Grèce

