

# le cali

Carte des mets proposée par le chef  
Valentin ALLAIS  
et en collaboration avec son second  
Patrice MAUPIED



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

## Côté Entrées

Jeunes pousses de salade

7.00

Tartare de saumon selon inspiration du chef, servi avec toasts

16.00

Tagliata d'onglet de boeuf sur saladine

17.00

Ceviche de thon rouge, lèche de tigre, billes moléculaires de grenade

18.00

Tomates multicolores et burratina, pistou-basilic et crème balsamique

15.00

## Côté terre

Onglet de boeuf grillé  
de chez Maillefer;  
Frites fraîches et légumes  
**32.00**

Dès 2 pers.  
Entrecôte de boeuf 250g  
de chez Maillefer;  
Frites fraîches et légumes  
**39.00 / pers.**

Sauce au choix:  
Poivre vert - BBQ Jack Honey -  
Beurre béarnaise - Mayonnaise pistou-basilic - Chimischurri  
**4.00**

Jack & BBQ  
Rib's de porc fondants,  
marinade BBQ Jack Honey, oignons  
grillés, épis de maïs grillé;  
Jumbo potato et crème acidulée  
**38.00**

Cali Burger  
Boeuf charolais label rouge,  
scarmoza, tomates séchées,  
mayonnaise pistou-basilic,  
oignons confits et rucola;  
Frites fraîches  
**28.00**

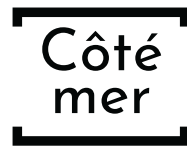
Pour 2 pers.  
Côte de bœuf rassie sur l'os  
de chez Maillefer;  
Gratin dauphinois et légumes;  
2 sauces au choix  
Service flambé au Jack Daniel's  
**54.00 / pers.**

Tartare de boeuf,  
coupé au couteau, tomates séchées,  
pistou-basilic et  
copeaux de parmesan;  
Frites fraîches, salade et toasts  
**34.00**

### Extras

Gratin dauphinois  
**7.00**  
-  
Portion de frites fraîches  
**5.00**  
-  
Escalope de foies gras  
**9.00**

Truffe fraîche  
**11.00 / g.**  
-  
Sauce:  
Poivre vert  
BBQ Jack Honey  
Beurre béarnaise  
Mayonnaise pistou-basilic  
Chimischurri  
**4.00**



Noix de Saint-Jacques saisies sur son risotto venere;  
Jus parfumé et légumes

44.00

Poulpe grillé, vierge aromatique, risotto et légumes

39.00

Tartare de saumon selon inspiration du chef;  
Frites fraîches, salades et toasts

32.00



### Fagottini Azzurri

Pâtes farcies: ricotta, mozzarella, olives taggiasche et basilic

Crème tomatée au Grana Padano

29.00

Risotto à la truffe noire, monté au mascarpone, tuile de Grana Padano

31.00

Dès 2 pers.

Flambé au cognac Hennessy VSOP dans la meule de Parmigiano Reggiano

8.00 /pers.

### Pastas en voyage

1

Choisissez vos pâtes:

Penne

ou

Spaghetti N°9

2

Choisissez votre sauce:

Pesto Burrata

Pignons, Grana Padano, ail, basilic, huile d'olive et burratina

26.00

-

Tartufo

Crème truffée au Parmigiano Reggiano

31.00

-

Primavera al Cali

Aubergines, courgettes, ail, thym, tomates et piment

28.00

-

Polpette di manzo

Boulettes de boeuf, tomates et basilic

32.00

## Côté Dessert

Pour 2 personnes  
Cali celebration cake  
Cookie géant, 2 boules de glace au choix,  
Sauce caramel, sauce chocolat,  
Smarties, pépites caramélisées, billes 3 chocolats, vermicelles arc-en-ciel  
**32.00**

Moelleux au chocolat et boule de glace vanille  
(15 min d'attente)  
**14.00**

Coupe de fraises et crème chantilly  
**12.00**

Carpaccio d'ananas et sorbet citron-basilic  
**12.00**

### **Nos gourmands**

Café gourmand  
3 mignardises et 1 boule de glace au choix  
**16.00**

-  
Espresso Martini gourmand  
3 mignardises et 1 boule de glace choix  
**26.00**

-  
Digestif gourmand  
3 mignardises et 1 boule de glace au choix  
**18.00**

## Côté glaces

Cannelle

-

Dulce de leche

-

Caramel beurre salé

-

Pistache à l'ancienne

-

Vanille

-

Matcha

-

Bacio della veneta

-

Panna (fior di latte)

-

Latte macchiato

---

## Côté sorbets

Chocolat

-

Abricot du Valais

-

Poire

-

Citron basilic

-

Mangue

-

Fruits de la passion

-

Framboise

4.50 / boule

## Côté partenaires

Pommes de terre  
Fritche Sàrl

Glaces et sorbets  
L'Artisan glacier

Poissons frais  
Royal Fish

Légumes  
Roduit SA

Pains burger  
The Bread Box

Pains  
Le pain des Frouzes

Viandes  
Maillerfer

Pâtes fraîches et fromages  
Padula

## Côté provenance

Boeuf  
France

Porc  
Suisse

Volaille  
France

Thon  
Maldives

Noix de Saint-Jacques  
US

Poulpe  
Espagne

Saumon  
Norvège

