

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

Apéro Appetizer

Plateau bronze	40.00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages</i>	
Bronze Tray	
<i>Assortment of cold meats and cheeses</i>	
Plateau argent	80.00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages et deux pizzas au choix</i>	
Silver Tray	
<i>Assortment of cold meats and cheeses and two pizzas of your choice</i>	
Plateau or	120.00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages, deux pizzas au choix, nems de poulet, crevettes panées et croustillants de chèvre</i>	
Gold Tray	
<i>Assortment of cold meats and cheeses, two pizzas of your choice, chicken spring rolls, breaded shrimp and crispy goat cheeses</i>	

Entrées Starters

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

Cali

Entrées ou Plats Starters or Dishes

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

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

Pâtes et risotto Pasta and Risottos

Gnocchis <i>Gnocchis à la crème de gorgonzola et noisettes</i> Gnocchi <i>Gnocchi with gorgonzola cream and hazelnuts</i>	32.00
Risotto aux morilles <i>Risotto aux morilles fraîches</i> Risotto with morels <i>Fresh morel risotto</i>	38.00
Risotto à la truffe <i>Risotto à la truffe noire et parmesan en carta fata</i> Truffle risotto <i>Risotto with black truffle and parmesan in carta fata</i>	39.00
Penne à la vodka <i>Penne à la vodka et petits lardons sautés</i> Penne vodka <i>Penne with vodka and bacon</i>	29.00
Tagliatelle aux morilles <i>Tagliatelle aux morilles fraîches</i> Tagliatelle with morels <i>Tagliatelle with fresh morels</i>	35.00

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

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

Poulet frit au piment <i>Suprême de poulet frit au piment (léger)</i> Chilli Fried Chicken <i>Chilli-fried chicken supreme (light)</i>	33.00
Filet de boeuf <i>Filet de boeuf, sauce aux morilles fraîches</i> Beef tenderloin <i>Fillet of beef, fresh morels sauce</i>	59.00
Ribs de porc <i>Ribs de porc, marinade BBQ, cuisson basse température sous vide</i> Pork ribs <i>Pork ribs, BBQ marinade, low temperature vacuum cooking</i>	38.00
Côte de boeuf (2 personnes) / Prix par personne <i>Service flambé au Jack Daniel's, viande rassie sur os</i> <i>Accompagnement sauces : chimichurri, béarnaise, beurre Cali et morilles</i> Prime rib of beef (for two people) / Price per person <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
T-bone (2 personnes) / Prix par personne <i>Service flambé au Jack Daniel's, viande rassie sur os</i> <i>Accompagnement sauces : chimichurri, béarnaise, beurre Cali et morilles</i> T-Bone (for two people) / Price per person <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
Braisé de boeuf (minimum 2 personnes) / Prix par personne <i>Braisé de bœuf confit sauce diable</i> Braised beef (minimum 2 people) / Price per person <i>Braised beef confit with devil's sauce</i>	41.00

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

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

Cali

Glaces Ice Cream

Cannelle
Cinnamon
-
Dulce de leche
Dulce de leche
-
Caramel beurre salé
salted butter caramel
-
Pistache à l'ancienne
Old-fashioned pistachio
-
Vanille
Vanilla

4.50 / boule
4.50 / scoop

Matcha
Matcha
-
Bacio della veneta
Bacio della veneta
-
Panna (fior di latte)
Panna
-
Latte macchiato
Latte macchiato

Sorbets Sorbets

Chocolat
Chocolate
-
Abricot du Valais
Apricot
-
Poire
Pear
-
Citron basilic
Lemon Basil

4.50 / boule
4.50 / scoop

Mangue
Mango
-
Fruits de la passion
Passion fruit
-
Framboise
Raspberry

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