

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 Starters

Salade Verte

Un mélange de jeunes pousses de salade, délicatement assaisonné.

7.00

Green Salad

A blend of young salad leaves, delicately dressed.



Salade Mêlée

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

9.00

Mixed Salad

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



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.



Saumon Fumé

Saumon fumé en fines tranches, présenté sur ses toasts, rehaussé d'une crème acidulée à la ciboulette.

22.00

Smoked Salmon

Thinly sliced smoked salmon served on toast, enhanced with a tangy chive cream.



Involtini d'Aubergines

Involtini d'aubergines grillées garnis de mozzarella di bufala et pesto de roquette.

19.00

Grilled Eggplant Involtini

Grilled eggplant involtini filled with mozzarella di bufala and arugula pesto.

Foie Gras*

Foie gras mi-cuit au whisky, accompagné de son confit d'oignons rouges, servi avec un toast croustillant et un mesclun croquant pour une touche de fraîcheur.

26.00

Foie Gras*

Whisky-infused foie gras mi-cuit, paired with red onion confit, served with crispy toast and a fresh, crunchy mesclun salad.

Cali

Pâtes et risottos Pasta and Risottos

Risotto aux Morilles

Crémeux et parfumé, ce risotto est agrémenté de morilles.

41.00

Morel Risotto

This rich and flavorful risotto is enhanced with morel mushrooms.



Risotto Noir de Langoustine

Un risotto noir à l'encre de seiche, accompagné de queues de langoustine pour une harmonie de saveurs marines.

39.00

Black Langoustine Risotto

A black risotto made with squid ink, paired with langoustine tails for a harmony of ocean flavors.



Tagliatelle Toscane

Des tagliatelles savoureuses, rehaussées par la délicatesse du jambon cru et le parfum subtil de la sauge.

29.00

Tuscan Tagliatelle

Flavorful tagliatelle elevated by the delicacy of cured ham and the subtle aroma of sage.



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 et citronées, servies avec une sauce tartare maison, alliant texture croquante et fraîcheur.

39.00

Crispy Perch

Crispy and zesty breaded perch fillets served with homemade tartar sauce, combining a crunchy texture with refreshing flavors.



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.



Crevettes Chimichurri

Sauté de queues de crevettes à la chimichurri pimentée,

32.00

Chimichurri Shrimp

Sautéed shrimp tails in a spicy chimichurri sauce.

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

Volaille Forestière

Volaille rôtie, nappée d'une sauce onctueuse aux champignons.

29.00

Roast Poultry

Roasted poultry topped with a creamy mushroom sauce.



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.



Pavé de Cheval

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

34.00

Horse Steak

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



Filet de Boeuf

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 flambée with whisky, a must-try for meat lovers.

Souris d'Agneau

Une souris d'agneau, cuite pendant 7 heures et accompagnée d'un jus noir intense.

42.00

Lamb Shank

RA lamb shank slow-cooked for 7 hours, served with a rich, dark jus.



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.



Plateau Dégustation (pour 2 personnes)*

Un assortiment de nos viandes sélectionnées: cuisses de poulet, filet de bœuf, souris d'agneau et pavé de cheval, idéal pour partager un moment gourmand à deux..

Accompagné de sauces maison.

72.00/pers.

Tasting Platter (for 2 people)*

A selection of our finest meats: chicken thighs, beef tenderloin, lamb shank, and horse steak, perfect for sharing a delightful meal for two.

Served with homemade sauces.

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

Perches
Pays-Bas

Tomawak boeuf
Irlande et Pologne

Crevettes
Indonésie

Cheval
Argentine

Sole
Pays-Bas

Agneau
Australie, Irlande, G-B

Saumon
Norvège

Canard
France

Langoustines
Islande

Poulet
France



Cali