

# Carte des Cafés



## CALIA

BY DARIO'S GROUP

*Le café, un mot qui renferme un monde immense, partant de la ceinture équatoriale et voyage jusqu'ici, jusqu'à notre maison, notre tasse, nos papilles...*

*Bonne dégustation !*

*Caffè, una piccola parola che racchiude un mondo enorme, che parte nella fascia equatoriale e arriva fino a noi, alla nostra casa, alla nostra tazza, alla nostra bocca...*

*Buona degustazione !*

*Nous vous proposons différentes variétés de grains !*

### *90% Arabica – 10% Robusta*

*Ce mélange de café allie la douceur et l'acidité de l'Arabica à des notes grillées rappelant le caramel et l'amande du Robusta.*

### *100% Arabica Bio*

*Ce café bio a des notes fruitées et une légère acidité rappelant les agrumes. Subtile en bouche, il a une teneur en caféine délicate. Choix possible pour tous les cafés (1.00 CHF en supplément)*





## Nos classiques

Le premier espresso est né grâce à l'invention de la "machine à pression" par Angelo Moriondo, en 1884.

Espresso 3.50 CHF

Double espresso 4.50 CHF

Ristretto 3.50 CHF

Americano 4.00 CHF

Macchiato 4.00 CHF

Chocolat chaud 5.00 CHF

\* supplément 100% Arabica bio = 1.00 CHF



## *Cappuccino*

5.00 CHF

*Le Capuccino est un fameux café italien, sur lequel il est apprécié de faire un dessin avec la mousse de lait.*

## *Flat White*

5.50 CHF

*Inspiré du Cappuccino, le Flat White est plus fort en café.*



## *Hot Mocha*

6.00 CHF

*Un petit plaisir préparé avec chocolat chaud, espresso, lait moussé et cacao en poudre.*





## *Café Latte*

5.50 CHF

*Ce café est composé d'un espresso et de lait chaud avec un peu de crème.*

## *Latte Macchiato*

5.50 CHF

*Une belle combinaison d'espresso et de mousse de lait servie dans un grand verre pour rehausser le crémeux du lait.*



## *Caféapuccino baby*

6.00 CHF

*Le Caféapuccino Baby remplace le café par du lait ! Très gourmand, il convient aux petits et grands.*



## *Marocchino*

4.50 CHF

*Ce café tient son nom de la couleur du cuir utilisé comme bande pour les chapeaux de l'époque.*



## *Tarocchino*

5.00 CHF

*Avec l'ajout de caramel, le Marocchino se transforme en Tarocchino, un café encore plus doux.*



## *Dario's café*

6.50 CHF

*L'invention de l'équipe du Calia : un espresso servi avec un doux mariage de barbe à papa et de crème fouettée.*





## *Gianduia Boomer*

9.50 CHF

*Inventé par notre barista, ce café s'apparente à un dessert composé de crème fouettée à la Gianduia et d'espresso.*

## *Calia Etna*

8.50 CHF

*Portant le nom du fameux volcan de Sicile, ce café est une explosion de saveurs.*



## *Confusión*

7.50 CHF

*Un dessert qui ravira vos papilles grâce au mélange la crème Gianduia et du café.*





## *Moka*

7.00 CHF

*Un classique italien inventé en 1933 qui donne un café filtré avec du corps.*

## *V60 — V60 Froid*

6.00 CHF - 6.50 CHF

*Un café d'origine allemand très délicat au corps étoffé.*



## *Aeropress*

6.50 CHF

*Nouveau type de café né en 2005, tiré par pression manuelle ce qui rend le corps du café plus intense.*





## *Espresso Shakerato*

6.00 CHF

*Un café froid composé d'un double espresso sucré, le tout secoué dans un shaker.*

## *Nitro café*

7.00 CHF

*Ce café est tiré comme une bière pression, avec l'utilisation d'azote pour servir le V60 froid.*



## *Café Tonic*

9.00 CHF

*Un apéritif froid sans alcool très fameux en Norvège.*





## *Iced Latte*

5.50 CHF

*Une combinaison  
d'espresso et lait frais avec  
des glaçons, parfait pour  
l'été.*

## *Leccese*

4.50 CHF

*Typique des Pouilles, ce  
café froid est plus doux  
grâce à son ingrédient  
secret: l'Orgeat.*



## *Shake Gourmet*

8.50 CHF

*Ce café composé de  
crumble au chocolat crée  
une harmonie de saveurs  
qui convient parfaitement  
comme dessert.*

