



ALL DAY 9H-18H

BANANA BREAD (LF) 5	Aux big chunks de chocolat fondant, but lactose-free
CALI COOKIE 3,5	Notre house cookie au chocolat fondant et à la fleur de sel
COCO GRANO (V) 9	Notre granola homemade aux pignons de pin, yaourt au lait de coco, kiwi, miel, bee pollen
ACAI BOWL (V) 10	Banane, acai, goji, house granola

BRUNCHY LUNCH 10H-15H

HOUSE LEMONADE À LA RHUBARBE (20CL) 4,5	Limonaide maison à la rhubarbe & au citron : so fresh !
--	---

STARTERS

CHEDDAR SCONES 8	Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue
HALLOUMI CRISPY 7	Halloumi fried & chimichurri

BRUNCH

BEST EGG SANDWICH 12	Bun brioché, œuf bio, bacon caramélisé au sirop d'érable, gouda, pousses d'épinards et smoked hot sauce Maison Martin. Little green salade on the side. + Cali fries (+3)
AVOCADO TOAST (V) 14	Avocado de Sicile, pain au levain, chips de kale, romanesco, graines de moutarde + egg mollet (+2) / Saumon fumé (+4) / Bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)
PANCAKES "SUCRÉ-SALÉ" 12	Pancakes, bacon caramélisé au sirop d'érable, oeuf bio "sunny side up", sauge, sirop
SHAKSHUKA 14	Cocotte de légumes confits, oeuf bio parfait, harissa, avocat de Sicile, queso fresco, herbes fraîches, tartine de pain au levain

LUNCH

KALE CAESAR SALADE (V on demand) 13	Romaine, kale, halloumi, kimchi, amandes fumées, creamy miso sauce + egg mollet (+2) / avocat (+2) / saumon fumé (+4) / bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)
ANGELENO HEALING BOWL 15	Epeautre, butternut et betteraves rôties, queso fresco, crispy spicy chickpeas, noisettes torrifiées, herbes fraîches, vinaigrette honey orange-citron
MEATBALLS FOR Y'ALL 18	Boulettes de bœuf à la ricotta, sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard & pain au levain croustillant + Cali fries (+3)
TACOS AU PULLED PORK X3 15	Tacos de maïs, porc français (bio) effiloché cuit 8h, mayo maison citronnée, maïs croquant, pickles d'oignon rouge, coriandre, gouda & salsa verde
CALI FRIES 5	Always a good idea... Nos frites maison coupées avec amour, parmesan, romarin

NOS DESSERTS HOMEMADE WITH LOVE 10H-15H

THE INCREDIBLE CALI BROWNIE 9	Brownie décadent au tahini et chunks de halva (delicious pâte de sésame)
COFFEE + COOKIE 6	Café très gourmand, servi avec notre house cookie au chocolat et à la fleur de sel
CLASSIC CHEESECAKE 7	Notre american classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron
OAT SEASON FRUIT CRUMBLE (V) 8	Crumble aux flocons d'avoine, pommes & poires rôties, creamy mousse vegan à la bergamote

Chez Cali, tout est fait maison avec des produits frais et de saison, Californian-style. Nous privilégions un sourcing local et une carte de plus en plus veggie (et yummy) pour limiter notre consommation de viande. Celle que nous proposons est sélectionnée avec soin : par exemple, nos fameux meatballs sont faites avec le boeuf Angus Salers de Samuel Fouillard dont l'élevage est à 1h de Paris !



COCKTAILS

IN LOVE WITH THE COCO - 10

Coco-infused white rum, lime, coco cream, menthe, flocons de coco. Feels like summer !

GREEN TO - 12

Gin Normindia, concombre, fleur de sureau, eau de rose, citron

SUNSET TRIP - 9

Mezcal, citron, curcuma citrus infusion, honey syrup. Enjoy the ride !

L.A MULE - 11

Vodka Tito's, grenade, menthe, citron, Fentimans Ginger Beer, Angostura Aromatic Bitters

THE BURNING MAN - 12

Rhum ambré, citron enflammé, amaro di angostura, angostura bitters

L.A.VENDER - 8

Gin infusé à la lavande, shaken egg white, citron vert



COFFEE, PLEASE

TOUS NOS CAFÉS VIENNENT
DE CHEZ NOS AMIS DE COUTUME

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA - 2,5

LATTE / CAPPUCCINO - 4,5

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL - 0,5
Avoine, amande, coco



FRESH, OH SO FRESH

HOMEMADE LEMONADE RHUBARBE (20CL) - 4,5

Limonade maison à la rhubarbe et au citron, so fresh

HOMEMADE CALI SHRUB (20CL) - 4,5

Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise

YUMI YELLOW (20CL) - 6

Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C

YUMI GREEN (20CL) - 6

Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C

YUMI PINK (20CL) - 6

Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C

COCA / COCA ZERO (33CL) - 4,5

PERRIER (33CL) - 4

VITTEL (50CL/1L) - 4/6

SAN PELLEGRINO (50CL/1L) - 4/6

BEERS

SERVIES TOUTES FRAICHES

UPTOWN BLONDE 25CL/50CL - 4/7

Une blonde fresh & légère, avec des notes de fruits tropicaux.

UPTOWN IPA 25CL/50CL - 5/9

Full saveur, avec un final doux et légèrement amer qui ne vous laissera pas sur votre soif !

CORONA (33,5CL) - 7

Une bière blonde de soif et de sun, from Mexico.

CIDRE SASSY - 7

Produced and bottled in France !
C'est bon, c'est fin, ça se boit sans fin.

WELLNESS LATTES

PUMPKIN SPICED LATTE (20CL) - 5

Un classique américain de saison :
espresso, sirop de pumpkin spice & lait.

GOLDEN LATTE (20CL) - 5

Curcuma & gingembre frais confit

CHAI LATTE (20CL) - 5

Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.

MATCHA LATTE (20CL) - 5

Thé vert récolté à la main et moulu,
un concentré de bienfaits

HOT CHOCO (20CL) - 5

Chocolat chaud maison

THÉS

FROM LE PARTI DU THE

PRETTY GOOD BREAKFAST - 4,5

Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat

LES ÎLES STEVENSEN BIO - 4,5

Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille.

SENCHA KAGOSHIMA - 4,5

Thé vert du Japon

FEEL GOOD ANTI-STRESS BIO - 4,5

Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets

Afin de limiter

notre impact environnemental,

nos pailles sont faites

à base de marc de café recyclé.

