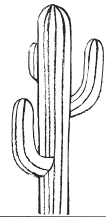


STARTERS TO SHARE

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 verte	
CHEDDAR SCONES	8
Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue	
AVOCADO HUMMUS & FRESH ZA'ATAR SALAD (V)	9
Hummus à l'avocat, salade d'herbes fraîches au za'atar, et warm foccacia to dip !	
QUESO FUNDIDO & CRISPY TORTILLAS	9
Melted cheddar & mimolette fondus, little touch de paprika, et tortillas de maïs croustillantes	
HALLOUMI CRISPY	7
Halloumi fried & chimichurri	



MAINS

KALE CAESAR SALADE (V on demand)	13
Romaine, kale, halloumi, kimchi, amandes fumées, creamy miso sauce + oeuf mollet-6 minute egg (+2) / avocat (+2) / saumon fumé (+4) / bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)	
ROASTED SWEET POTATO	16
Patate douce rôtie, feta, granola salé, grenade & herbes fraîches	
GNUDI BABY	17
Gnocchi dorés et fondants de ricotta et épinards, crème parmesan-ricotta, noisettes concassées, pousses de moutarde	
PASTA ALLA NORCINA	20
Rigatoni, chair de saucisse fermière, parmesan, champignons de saison, sauge - <i>to keep you warm</i>	
MEATBALLS FOR Y'ALL	18
Boulettes de bœuf à la ricotta, sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard	
SEASON SHAKSHUKA (FOR 2)	35
Cocotte de légumes confits, oeuf bio parfait, harissa, avocat de Sicile, queso fresco, herbes fraîches tartine de pain au levain	
TOMAHAWK 1KG (FOR 2/3)	85
Fantastic côte de boeuf tendre et maturée 30 jours (Irlande), 3 secret sauces, avec un tzatziki, une little green salade et nos Cali fries. Env. 20mn de cuisson, le temps d'un cocktail !	
CALI FRIES	5
Frites maison coupées avec amour, parmesan, romarin	
LITTLE GREEN SALAD	4
Mélange de salades de saison, honey vinaigrette	

NOS DESSERTS HOMEMADE WITH LOVE

THE INCREDIBLE CALI BROWNIE	9
Brownie décadent au tahini et chunks de halva (delicious pâte de sésame)	
CALI COOKIE PLATE	9
3 house cookies 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	

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 famous meatballs sont faites avec le boeuf Angus Salers de Samuel Fouillard dont l'élevage est à à 1h de Paris !

GF = Gluten-free / V = Vegan / LF = Lactose-free

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes est disponible sur demande auprès de la Cali Dream Team.

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

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.



FRESH, OH SO FRESH

HOMEMADE LEMONADE RHUBARBE (20CL) - 4,5

Limonaie 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

DIGESTIVE 4CL

la touch finale

AMARETTO DISARONNO - 6

AMARO DI ANGOSTURA - 6

SKINOS MASTIHA - 6

CHARTREUSE VERT - 6

FERNET - 6

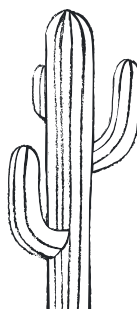
GOOD WHISKEY

Demandez notre sélection au bartender

SHOT (BARTENDER'S CHOICE) - 4

FEEL GOOD ANTI-STRESS BIO - 4,5

Infusion verveine, camomille, tilleul, bleuets



**Afin de limiter
notre impact environnemental,
nos pailles sont faites
à base de marc de café recyclé.**