

# BRUNCH

Cali  
UPTOWN

## FORMULE BRUNCH - 29 €

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche + 1 boisson chaude (café filtre à volonté OU 1 espresso/allongé/thé)  
Pour 1 cappuccino/latte/wellness latte +2€. *Détails des boissons au dos.*

## GO BOTTOMLESS - 39 €

Formule brunch + Cocktail Mimosa à volonté

### PLATS SALÉS

#### PERFECT EGG SANDWICH

Bun brioché, oeuf bio, bacon caramélisé, gouda, pousses d'épinards, smoked hot sauce Maison Martin

#### SMASH BURGER

Potato roll, steak de bœuf, cheddar, oignons caramélisés, bacon bits, pickles, with cali fries

#### AVOCADO TOAST *(vegan)*

Avocat de Sicile, pain au levain, chips de kale, radis colorés, graines de moutarde

#### MEATBALLS

Meatballs de bœuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette + Cali fries (+3)

#### CALI CAESAR VEGGIE *(vegan sans parmesan & œuf)*

Sucrines, parmesan, œuf bio mollet, granola salé, radis multicolores, graines de moutarde, sauce tahini  
*Make it a «crispy chicken caesar» + 3€ (poulet label rouge)*

### SUPPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon caramélisé au sirop d'érable (porc bio français) +2, avocat +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4

### PLATS SUCRÉS

#### BRIOCHE TOAST RHUBARBE

Brioche en mode french toast, ricotta fouettée, rhubarbe & sirop de rhubarbe, pistaches

#### PANCAKES

Pile de pancakes, caramel tahini, mûres & myrtilles, sirop d'érable

#### RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL

Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries

#### CHIA PUDDING *(vegan)*

Graines de chia, lait d'amande, fruits rouges, amandes, sirop d'érable

#### LE CALI CHEESECAKE

Notre «American classic» fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

---

## MARKET SIDES

### WEDGE SALAD WITH VEGAN RANCH *(vegan)*

Sucrines, vegan ranch, herbes fraîches, crunchy granola salé, piment rouge

### CALI FRIES — Frites maison, sel au sumac, ciboulette

6

5,5

## YOU AIN'T DONE YET...

### NOTRE HOUSE COOKIE au chocolat et à la fleur de sel

### LE CALI CHEESECAKE

3,5

7

## KID'S MENU

Limonade maison + Hot choco + "Big kid" brunch egg sandwich & cali fries **OU** wild pancakes + Choco cookie

20



Chez Cali, tout est fait maison, tous les jours, avec des produits frais et de saison.

À l'image de la philosophie californienne en la matière, nous privilégions un sourcing local, et tendons vers une carte de plus en plus veggie (ET yummy) pour limiter notre consommation de viande. Celle que nous proposons est sélectionnée avec soin, en France uniquement, comme notre porc bio du Finistère, ou le bœuf de nos meatballs en Baie de Somme. Notre pain arrive tous les matins tout chaud de chez nos amis de la Boulangerie Union à 100m, notre café est fraîchement torréfié chez Coutûme à 150m. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française, even better

# DRINKS

## BRUNCH COCKTAIL

Mimosa (hors formule Brunch & Mimosa) — Prosecco, jus d'orange frais	5
Prosecco «Reguta» 2018 — Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly !	5/23

## FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade rhubarbe (20cl) — Limonade maison à la rhubarbe et au citron, so fresh !	4,5
Cali season shrub (20cl) — Refreshing boisson maison pétillante aux fruits de saison	4,5
Orange juice — Jus d'orange	6
Yumi yellow (20cl) — Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C	6
Yumi green (20cl) — Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C	6
Yumi pink (20cl) — Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C	6
Coca / Coca zero (33cl)	4,5
Perrier (33cl)	4
Vittel (50cl/1L)	4/6
San Pellegrino (50cl/1L)	4/6

## BEERS

Uptown Ipa (25cl/50cl) — Full saveur, avec un final doux et légèrement amer qui ne vous laissera pas sur votre soif !	5/9
Uptown Blonde (25cl/50cl) — Une blonde fresh & légère, avec des notes de fruits tropicaux.	4/7
Corona (33,5cl) — Une bière blonde de soif et de sun, from Mexico	7

## COFFEE PLEASE

Tous nos cafés viennent de chez nos amis "Coutume"

Espresso, allongé, déca	
Café filtre	
Latte / Cappuccino	4,5
Supplément végétal — Avoine, amande, coco	0,5

## WELLNESS LATTES

Iced latte (20cl) — Un classique américain de saison : un café glacé au lait	5
Golden latte (20cl) — Curcuma & gingembre frais confit	5
Chaï latte (20cl) — Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.	5
Matcha latte (20cl) Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.	5
Hot choco (20cl) Chocolat chaud maison	5

## THÉS

From le Parti du thé

Pretty good breakfast — Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat	
Les îles Stevensen bio — Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille	
Sencha Kagoshima — Thé vert du Japon	
Feel good anti-stress bio — Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets	