

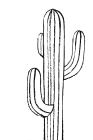
NIGHT

COCKTAILS

FROZEN FLAMINGO Vodka Tito's, jus de pastèque maison, citron, menthe, en version frozen, <i>so fresh !</i>	11
GREEN TO Gin Normindia, concombre, fleur de sureau, eau de rose, citron	12
IN LOVE WITH THE COCO Coco-infused white rum, lime, coco cream, menthe, flocons de coco. <i>Feels like summer !</i>	10
CALI SPRITZ Prosecco, Sirene Americano Rosso, eau gazeuse: <i>classic</i>	8
L.A MULE Vodka Tito's, rhubarbe, citron, Fentimans Ginger Beer, Angostura Aromatic Bitters	11
BELLINI BEACH Prosecco, purée de pêche & framboise maison, <i>for a cali-talian summer</i>	10

SMALL & TO SHARE *(disponible dès 18h)*

CRISPY HALLOUMI Halloumi frit, chimichurri & chili	7
AVOCADO HUMMUS DIP <i>(vegan)</i> Hummus à l'avocat, little salade d'herbes au zaatar, et tortilla crisps	8
LOS TACOS Tacos de maïs, effiloché de porc bio, gouda, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches, salsa verde	15
CALI APPETIZER BOARD Mix californien de <i>starters</i> : focaccia, cheddar mature, pocorn de pois chiches, tomates, radis, hummus	14
EARLY SUMMER BURRATA Cœur de burrata, <i>cherry tomatoes</i> , pousses de pois, huile d'olive Kalios & healthy nut crackers	12



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 boeuf 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

MAINS

CALI CAESAR VEGGIE (<i>vegan sans parmesan & oeuf</i>)	12
Sucrine, parmesan, oeuf bio mollet, granola salé, radis multicolores, graines de moutarde, sauce tahini	
CRISPY CHICKEN CAESAR	16
Caesar Salade avec du crispy chicken (poulet jaune label rouge)	
SUMMER SHAKSHUKA	14
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, cherry tomatotes, feta, herbes fraîches	
BEYOND MEAT BURGER	15
Steak végétal, bun brioché, cheddar, oignons caramélisés, pickles, <i>with cali fries</i>	
SMASH BURGER	16
Potato roll, steak de boeuf, cheddar, oignons caramélisés, bacon bits, pickles, <i>with cali fries</i>	
GREEN PASTA	17
Rigatoni, petits pois, crème de ricotta, zeste de citron, pignons de pin, herbes fraîches	
MEATBALLS	18
Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	
CEVICHE (<i>gluten-free</i>)	20
Maigre label rouge (Corse), cherry tomatoes, avocado, radis couleur, petits pois, nectarines, salsa verde, <i>fresh herbs & crispy tortillas</i>	
SUPPLÉMENTS ON-DEMAND	
Bacon caramélisé au sirop d'érable (<i>porc bio français</i>) +2, oeuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4	

MARKET SIDES

CALI FRIES	5,5
Frites maison, sel au sumac, ciboulette	
AUBERGINE (<i>vegan</i>)	8
Aubergine rôtie, cherry tomatoes, radis couleurs, crunchy granola salé, fresh herbs, tahini	
WEDGE SALAD WITH VEGAN RANCH (<i>vegan</i>)	6
Sucrines, vegan ranch, fresh herbs, crunchy granola salé, piment rouge	

YOU AIN'T DONE YET...

CHOCO CHIP COOKIE PLATE	6
Cookie plate to share. No description needed.	
CHEESECAKE	8
Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	
CHOCO CREAM & BERRIES	9
Crème choco, berries, rice krispies caramélisés	
RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL	10
Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries	