

# LUNCH

## DRINK SUGGESTIONS

<b>HOUSE LEMONADE À LA RHUBARBE (20CL)</b> Limonade maison à la rhubarbe & au citron : so fresh !	4,5
<b>CALI SEASON SHRUB (20CL)</b> Refreshing boisson maison pétillante aux fruits de saison	4,5
<b>VIN ROSÉ</b> Côte de Provence — «Hippy Roubine» Château Roubine, 2021 (bio) <i>Cheers to summer !</i>	6
<b>VIN ROUGE</b> Bourgogne Pinot Noir — Domaine De La Monnette, 2019 (bio) — <i>Fruité et frais</i>	6
<b>VINS BLANC</b> Chardonnay - Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 <i>Riche en arômes de tropical fruits, aux notes toastées et vanillées</i>	7
Petit Chablis - Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 (bio) — <i>Minéral et frais</i>	7

## SMALL & TO SHARE

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

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

## **MARKET SIDES**

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

## **YOU AIN'T DONE YET...**

<b>CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE</b>	6
<i>No description needed</i>	
<b>CHEESECAKE</b>	8
Notre <i>American classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	
<b>CHOCO CREAM &amp; BERRIES</b>	9
Crème choco, berries, rice krispies caramélisés	
<b>RICOTTA &amp; SEASON FRUIT BOWL</b>	10
Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries	