

BRUNCH

Cali
UPTOWN

SAMEDI DIMANCHE

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

AVOCADO TOAST (vegan)

Avocat, 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)

BURRATA & GREENS (vegan sans burrata)

Burrata crémeuse, quinoa, concombres, mâche & roquette, menthe

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, «THE ONE & ONLY»

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

6

CALI FRIES — Frites maison, sel au sumac

5,5

YOU AIN'T DONE YET...

COOKIE DOUGH Petit pot de pâte à cookies crue. Some «don't» like it hot

3,5

NOTRE HOUSE COOKIE au chocolat et à la fleur de sel

3,5

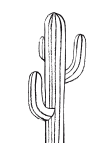
LE CALI CHEESECAKE

7

KID'S MENU

20

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



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