

the **CALI SISTERS**

HAVE THE TIME
OF YOUR LIFE

ÉVÈNEMENTS & PRIVATISATIONS

Contact
events@thecalisisters.com
06 15 67 33 85



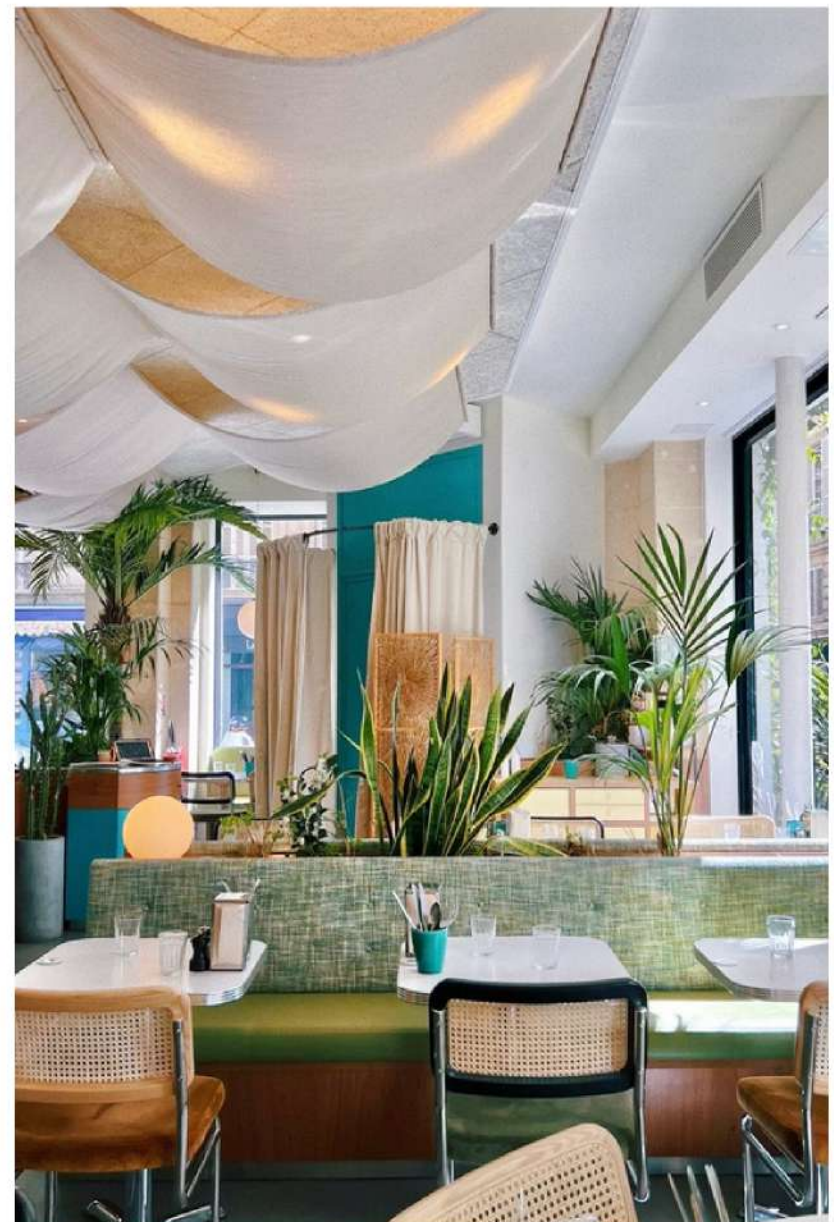
CALI UPTOWN
36 RUE DE PARADIS – PARIS 10

NOS ESPACES



RESTAURANT COMPLET

**100 places assises
ou 150 places debout**



TERRASSE

**20 places assises
ou 25 places debout
DE 18H à 22H**





ESPACE "FRONT"

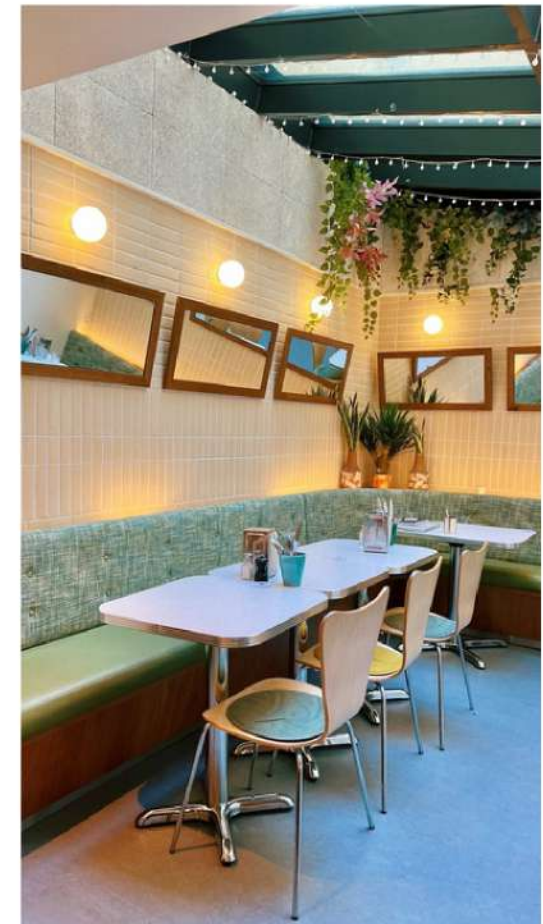
**40 places assises
ou
50 places debout**





ESPACE MEZZANINE

**20 places assises
ou 30 places debout**



NOS MENUS





MENU LUNCH

30€ TTC / 27,27€HT

*Menu à partir de 15 personnes
uniquement disponible au déjeuner*

STARTERS À PARTAGER

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

AVOCADO HUMMUS & DIP

Hummus à l'avocat, little salade d'herbes au zaatar, et tortilla crisps

PLAT AU CHOIX

AVOCADO TOAST

Avocat, tartine de pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerise, graines de moutarde

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

DESSERT

CHEESECAKE, LE "ONE & ONLY"

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



Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne



MENU DINNER

45€ TTC / 40,9€ HT

*Menu à partir de 15 personnes
Aucune contrainte horaire*

STARTERS A PARTAGER

MIX STARTERS

Halloumi frit
Avocado hummus
Season Burrata

PLAT AU CHOIX

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

GREEN PASTA

Rigatoni, petits pois, crème de ricotta, zeste de citron, pignons de pin, herbes fraîches

DESSERTS A PARTAGER

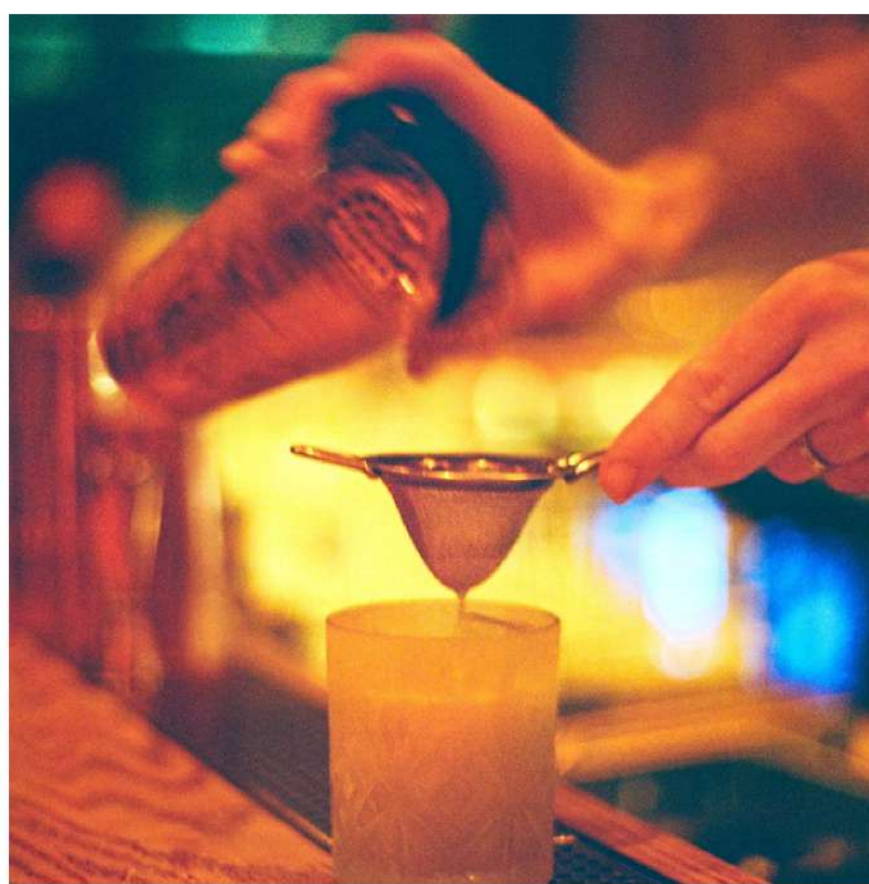
CHOCO CREAM & BERRIES

Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb

CHEESECAKE

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

Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne





MENU COCKTAIL

25€ TTC / 22,8€HT

Menu exclusivement food

MIX DE STARTERS A PARTAGER

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

AVOCADO HUMMUS & DIP

Hummus à l'avocat, little salade d'herbes au zaatar, et tortilla crisps

CALI FRIES

Frites maison, sel au sumac, aïoli au yuzu

SUMMER BURRATA

Cœur de burrata, pois frais, pétales de courgettes jaunes & vertes, zestes de citron, huile d'olive Kalios

CALI APPETIZER BOARD

Mix californien de starters : focaccia, cheddar mature, pocorn de pois chiches, tomates, radis, hummu



MENU COCKTAIL ALL NIGHT

65€ TTC / 59,1€ HT

*Menu hors boissons valable uniquement pour
des privatisations complètes*

TOUS LES BESTS DE NOTRE CARTE EN FORMAT COCKTAIL

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

AVOCADO HUMMUS & DIP

Hummus à l'avocat, little salade d'herbes au zaatar, et tortilla crisps

MINI SUMMER BURRATA

Cœur de burrata, pois frais, pétales de courgettes jaunes & vertes, zestes de citron, huile d'olive Kalios

MINI AVOCADO TOAST

Avocat, tartine de pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerise, graines de moutarde

MINI SMASH BURGER

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

MINI TACOS

Tacos de maïs, effiloché de porc bio, gouda, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches, salsa verde

MEATBALLS & RICOTTA

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

CHOCO CREAM & BERRIES

Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb

CHEESECAKE

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

CHOCO CHIP COOKIE

Cookies au chocolat et à la fleur de sel tout chauds !

MENU DRINKS

1 bouteille de vin rouge ou blanc au choix pour 3 personnes

FORMULE 9€ TTC/7,5€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio
OU
Côte du Rhône Village — Domaine Chantebise, 2019 — Bio
OU
Bière 50cl

FORMULE 15€ TTC/12,5€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio
OU
Côte du Rhône Village — Domaine Chantebise, 2019 — Bio
OU
Bière 50cl

+ 1 coupe de Prosecco

FORMULE 25€ TTC/20,9€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio
OU
Côte du Rhône Village — Domaine Chantebise, 2019 — Bio
OU
Bière 50cl

+ 1 coupe de Prosecco ou un cocktail maison

+ 1 digestif ou shots

FORMULE 13€ TTC/10,9€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - "Les Kérots" Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage — D. Reynaud, 2021 — Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 50cl

FORMULE 20€ TTC/16,7€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - "Les Kérots" Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage — D. Reynaud, 2021 — Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 50cl

+ 1 coupe de prosecco

FORMULE 30€ TTC/25€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - "Les Kérots" Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage — D. Reynaud, 2021 — Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 50cl

+ 1 coupe de prosecco ou un cocktail maison

+ 1 digestif ou shots



SEE YOU SOON

Contact
events@thecalisisters.com
06 15 67 33 85