

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, œuf bio, bacon «Maison Montalet», gouda, pousses d'épinards, *smoked hot sauce* Maison Martin

AVOCADO TOAST (vegan)

Avocat, pain aux graines, chips de kale, radis colorés, graines de moutarde

MEATBALLS

Meatballs de bœuf et ricotta fondantes, *warm tomato sauce*, parmesan, crème de ricotta, ciboulette,
& tartine de pain aux graines (+ *Cali fries* +3)

LOBSTER ROLL & CALI FRIES (+12 sur la formule brunch)

Roll brioché doré, homard, coleslaw, beurre blanc «hot butter», cébettes, *with cali fries*

BURRATA & GREENS (vegan sans burrata)

Burrata crémeuse, quinoa, concombres, roquette, menthe

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon «Maison Montalet» caramélisé au sirop d'érable +2, avocat +2, œuf bio mollet +2,
croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4

PLATS SUCRÉS

PANCAKES

Pile de *fluffy* pancakes, caramel au tahini, pommes & bananes rôties, noix de pécan

CHOCO BRIOCHE TOAST

Comme une brioche perdue dorée et fondante, ganache au chocolat, noisettes caramélisées, fleur de sel

GRANOLA & SEASON FRUIT BOWL

Ricotta fouettée, granola maison aux pignons de pin, figues, pistaches

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) 6

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

CALI FRIES — Frites maison, sel au sumac 5,5

YOU AIN'T DONE YET...

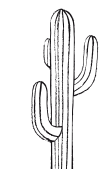
COOKIE DOUGH Petit pot de pâte à cookies crue. *Some «don't» like it hot* 3,5

NOTRE HOUSE COOKIE au chocolat et à la fleur de sel 3,5

LE CALI CHEESECAKE 7

KID'S MENU

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 l'approche californienne du sourcing, nous privilégions un sourcing local.

Les viandes que nous proposons sont sélectionnées avec CARE, en France uniquement, dans des élevages en plein air, comme notre porc bio de la Maison Montalet (Tarn), ou le boeuf de nos meatballs de la Ferme d'Enjacquet (Gers). 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, soja	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	