

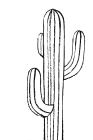
LUNCH

DRINK SUGGESTIONS

HOUSE LEMONADE À LA RHUBARBE (20CL)	4,5
Limonaide maison à la rhubarbe & au citron : so fresh !	
CALI SEASON SHRUB (20CL)	4,5
Refreshing boisson maison pétillante aux fruits de saison	
VIN ROSÉ	6
Cuvée Fontenille Rosé, Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021 Cheers to summer !	
VIN ROUGE	6
Bourgogne Pinot Noir — Domaine De La Monnette, 2019 (bio) — Fruité et frais	
VINS BLANC	7
Chardonnay - Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Riche en arômes de tropical fruits, aux notes toastées et vanillées	
Petit Chablis - Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 (bio) — Minéral et frais	7
BEER	
Uptown Blonde 25cl/50cl	4/7
Uptown IPA 25cl/50cl	5/9

SMALL & TO SHARE

CRISPY HALLOUMI	7
Halloumi frit, chimichurri & chili	
GUACAMOLE (Vegan & gluten-free)	11
Avocat, épices, et chips de maïs	
LOS TACOS	15
Tacos de maïs, effiloché de porc, gouda, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches, salsa verde	
FRIED CHICKEN	9
Suprême de volaille croustillant, spicy house mayo, coriandre, citron	
SEASON BURRATA	12
Burrata crémeuse, pesto de betteraves rôties, dukkah aux pistaches, basilic, huile d'olive Kalios & healthy nut crackers	



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

AVOCADO TOAST (<i>vegan</i>)	13
Avocat, pain au levain, chips de kale, radis colorés, graines de moutarde	
SUPPLÉMENTS ON-DEMAND	
<i>Bacon caramélisé au sirop d'érable (porc bio français) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4</i>	
SHAKSHUKA	15
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches	
BURRATA & GREENS (<i>vegan sans burrata</i>)	17
Burrata crémeuse, quinoa, concombres, roquette, menthe	
LOBSTER ROLL AU HOT BUTTER	28
Roll brioché doré, homard, chou & carottes croquants, beurre blanc «hot butter», cébettes, <i>with cali fries</i>	
SMASH BURGER	16
Steak de boeuf, Martin's Potato Roll, cheddar, bacon de la Maison Montalet, <i>relish sauce</i> , laitue, <i>pickles</i> , <i>with cali fries</i>	
BEYOND MEAT BURGER (<i>vegan</i>)	15
Steak végétal, Martin's Potato Roll (<i>traces de lait</i>), <i>relish sauce</i> , laitue, <i>pickles</i> , <i>with cali fries</i>	
GREEN PASTA	17
Conchiglione, petits pois, crème de ricotta, zeste de citron, pignons de pin, herbes fraîches	
MEATBALLS	19
Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	
FISH CRUDO (<i>gluten-free</i>)	18
Bar, pesto de betteraves rôties, huile d'olive, citron, cébettes, et chips de maïs	

MARKET SIDES

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

YOU AIN'T DONE YET...

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE	6
<i>No description needed</i>	
CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY»	8
Notre <i>American classic</i> 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, <i>house made granola</i> , figues	
COOKIE DOUGH	3,5
Petit pot de pâte à cookies crue. <i>Some «don't» like it hot</i>	