

# 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, gouda, pousses d'épinards, *smoked hot sauce* Maison Martin, *with cali fries*

### AVOCADO TOAST *(vegan)*

Avocat, toast de pain multigraines bio, radis multicolores, pickles de graines de moutarde

### MEATBALLS

Meatballs de bœuf et ricotta fondantes, *warm tomato sauce*, parmesan, crème de ricotta, ciboulette, & tartine de pain aux graines, *with cali fries*

### LOBSTER ROLL & CALI FRIES (+9 sur la formule brunch)

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

### AUTUMN SALADE

Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, œuf mollet, noisettes

### 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, ricotta fouettée, cranberries, sirop d'érable  
(Sirop d'érable disponible sur demande)

### 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

### LITTLE GREEN SALAD *(vegan)*

Pousses d'épinard, radis red meat, dukkah aux pistaches

6

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

5,5

### TRUFFLE PARMESAN FRIES - Frites maison au parmesan et à la truffe

9

## YOU AIN'T DONE YET...

### NOTRE HOUSE COOKIE au chocolat et à la fleur de sel

3,5

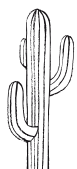
### LE CALI CHEESECAKE

7

## KID'S MENU

20

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



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 bœuf 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 grenade (20cl) — Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !        | 4,5 |
| Cali season shrub (20cl) — Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre  | 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)<br>Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.                  | 5 |
| Hot choco (20cl)<br>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 |  |