

NIGHT

COCKTAILS



| | |
|---|----|
| GREEN TO | 13 |
| Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée | |
| BELLINI SPRITZ | 9 |
| Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison | |
| L.A MULE | 12 |
| Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron | |
| FROZEN MARGHARITA | 11 |
| Tequila Alacran, sirop de grenade maison, agave, citron | |
| RHUM-BRÛLÉ | 13 |
| Crème Brulée de rhum, vanille, citron, aquafaba | |
| OLD FASHION | 12 |
| Whiskey, sirop de sauge et café | |

SMALL & TO SHARE

| | |
|---|----|
| CRISPY HALLOUMI | 8 |
| Halloumi frit, salsa verde & chili | |
| GUACAMOLE & TORTILLAS | 11 |
| Avocat, épices, et chips de maïs (Vegan & gluten-free) | |
| LOS TACOS | 15 |
| 3 tacos de maïs, effiloché de porc, gouda, pickles d'oignon rouge, coriandre, salsa verde | |
| FRIED CHICKEN | 9 |
| Suprême de volaille croustillant, spicy mayo, coriandre, citron | |
| SEASON BURRATA | 12 |
| Burrata crémeuse, pesto de betteraves, 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

| | |
|---|----|
| SHAKSHUKA | 16 |
| Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches | |
| CALI-FLOWER (vegan) | 14 |
| Chou fleur rôti au curcuma, tahini, amandes fumées, pickles d'oignon et herbes fraîches | |
| AUTUMN SALADE | 15 |
| Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, oeuf mollet, noisettes | |
| TRUFFLE MAC'N'CHEESE | 24 |
| Pâtes mafalda, truffe, crème de parmesan, <i>for truffle & cheese lovers</i> | |
| MEATBALLS | 19 |
| Meatballs de boeuf et ricotta aux épices (fenouil), <i>tomato sauce</i> , parmesan, <i>ricotta cream</i> , ciboulette | |
| FISH CRUDO (gluten-free) | 20 |
| Bar, pesto de betteraves rôties, huile d'olive, citron, cébettes, et chips de maïs | |

STREET FOOD CORNER

| | |
|---|----|
| SMASH BURGER | 18 |
| Steak de boeuf, Martin's Potato Roll, cheddar, bacon, <i>relish sauce</i> , laitue, <i>with cali fries</i> (option vegan disponible) | |
| LOBSTER ROLL AU HOT BUTTER | 28 |
| Roll brioché doré, homard, chou & carottes croquants, beurre blanc «hot butter», cébettes, <i>with cali fries</i> | |

SIDES

| | |
|---|-----|
| CALI FRIES | 5,5 |
| Frites maison - découpées avec amour -, sel au sumac | |
| TRUFFLE PARMESAN FRIES | 9 |
| Frites maison au parmesan et à la truffe | |
| LITTLE GREEN SALAD (vegan) | 6 |
| Pousses d'épinard, radis red meat, dukkah aux pistaches | |

FINALLY ...

| | |
|---|----|
| CHOCO CHIP COOKIE PLATE | 9 |
| Cookie plate to share. No description needed. | |
| CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» | 8 |
| Notre <i>American classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron | |
| CHOCO BRIOCHE TOAST | 9 |
| Comme une brioche perdue dorée et fondante, ganache au chocolat, mascarpone, noisettes caramélisées, fleur de sel | |
| RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL | 10 |
| Ricotta fouettée, <i>house made granola</i> , figues | |