

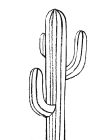
# LUNCH

## DRINK SUGGESTIONS

<b>HOUSE LEMONADE À LA GRENADE (20CL)</b> Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !	4,5
<b>HOUSE SEASON SHRUB (20CL)</b> Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre	4,5
<b>VIN ROUGE</b> Bourgogne, Pinot Noir — Domaine Delliance, 2021 (bio) — <i>Fruité et frais</i>	6
<b>VIN BLANC</b> Californien - Sauvignon - Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, 2018	8
Chablis - Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 (bio) — <i>Minéral et frais</i>	6
<b>BEER</b>	
Uptown Blonde 25cl/50cl	4/7
Uptown IPA 25cl/50cl	5/9

## SMALL & TO SHARE

<b>CRISPY HALLOUMI</b> Halloumi fritt, salsa verde & chili	8
<b>GUACAMOLE &amp; TORTILLAS</b> Avocat, épices, et chips de maïs ( <i>Vegan &amp; gluten-free</i> )	11
<b>FRIED CHICKEN</b> Suprême de volaille croustillant, spicy mayo, coriandre, citron	9
<b>SEASON BURRATA</b> Burrata crémeuse, pesto de betteraves, dukkah aux pistaches, basilic, huile d'olive Kalios & healthy nut crackers	12



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

<b>AVOCADO TOAST</b> <i>(vegan)</i>	14
Avocat, toast de pain multigraines bio, radis multicolores, pickles de graines de moutarde	
<b>SUPPLÉMENTS ON-DEMAND</b>	
<i>Bacon caramélisé au sirop d'érable (français) +2, œuf mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4</i>	
<b>CALI-FLOWER</b> <i>(vegan)</i>	13
Chou fleur rôti au curcuma, tahini, amandes fumées, pickles d'oignon et herbes fraîches	
<b>SHAKSHUKA</b>	16
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches	
<b>AUTUMN SALADE</b>	15
Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, oeuf mollet, noisettes	
<b>TRUFFLE MAC'N'CHEESE</b>	24
Pâtes mafalda, truffe, crème de parmesan, <i>for truffle &amp; cheese lovers</i>	
<b>SMASH BURGER</b>	18
Steak de boeuf, Martin's Potato Roll, cheddar, bacon, <i>relish sauce</i> , laitue, <i>with cali fries</i>	
<b>BEYOND MEAT BURGER</b> <i>(vegan)</i>	16
Steak végétal, Martin's Potato Roll ( <i>traces de lait</i> ), <i>relish sauce</i> , laitue, <i>with cali fries</i>	
<b>MEATBALLS</b>	19
Meatballs de boeuf et ricotta aux épices (fenouil) tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	
<b>LOBSTER ROLL AU HOT BUTTER</b>	28
Roll brioché doré, homard, choux & carottes croquants, beurre blanc «hot butter», cébettes, <i>with cali fries</i>	
<b>FISH CRUDO</b> <i>(gluten-free)</i>	20
Bar, pesto de betteraves rôties, huile d'olive, citron, cébettes, et chips de maïs	

## SIDES

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

---

## FINALLY ...

<b>CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE</b>	6
<i>No description needed</i>	
<b>CHEESECAKE, «THE ONE &amp; ONLY»</b>	8
Notre <i>American classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	
<b>CHOCO BRIOCHE TOAST</b>	9
Comme une brioche perdue dorée et fondante, ganache au chocolat, mascarpone, noisettes caramélisées, fleur de sel	
<b>RICOTTA &amp; SEASON FRUIT BOWL</b>	10
Ricotta fouettée, <i>house made granola</i> , figues	