

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, oeuf bio, bacon au sirop d'érable, gouda, pousses d'épinards, *smoked hot sauce* Maison Martin, *with cali fries*

AVOCADO TOAST (vegan)

Avocat, toast de pain au levain, radis multicolores, pickles de graines de moutarde

SHAKSHUKA

Compotée de potimarron, épices, œuf bio, noisettes, feta, herbes fraîches,
tartine de pain aux graines

WINTER SALADE

Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, poached egg,
sesame, noix

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon «Maison Montalet» caramélisé au sirop d'érable +2, avocat +2, œuf poché +2,
croûtons de halloumi frit +3

PLATS SUCRÉS

PANCAKES

Pile de *fluffy* pancakes, clémentine, orange, grenade, 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

CHIA PUDDING (vegan)

Chia Puddig au lait d'amande, mangue, kiwi, banane & granola

LE CALI CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY»

Notre «American classic» fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

MARKET SIDES

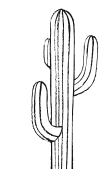
LITTLE GREEN SALAD (vegan) - Pousses d'épinard, radis red meat, dukkah aux pistaches	4
CALI FRIES — Frites maison, sel au sumac	5,5
TRUFFLE PARMESAN FRIES - Frites maison au parmesan et à la truffe	9

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

Limonaide maison + Hot Choco + Choco cookie + mini egg sandwich & *cali fries* **OU** mini pancakes & sirop d'érable



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

BOISSONS FRAÎCHES PROPOSÉES DANS LA FORMULE BRUNCH :

Jus pressés à froid Yumi, limonade à la grenade, shrub de saison, softs.

BRUNCH COCKTAIL

Mimosa (<i>hors formule Brunch & Mimosa</i>) — Prosecco, jus d'orange frais	5
Prosecco «Reguta» 2018 — <i>Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly !</i>	6/25

FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade grenade (20cl) — <i>Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !</i>	4,5
Cali season shrub (20cl) — <i>Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre</i>	4,5
Yumi yellow (20cl) — <i>Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C</i>	6
Yumi green (20cl) — <i>Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C</i>	6
Yumi pink (20cl) — <i>Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C</i>	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) — <i>Full saveur, avec un final doux et légèrement amer qui ne vous laissera pas sur votre soif !</i>	5/9
Uptown Blonde (25cl/50cl) — <i>Une blonde fresh & légère, avec des notes de fruits tropicaux.</i>	4/7
Corona (33,5cl) — <i>Une bière blonde de soif et de sun, from Mexico</i>	7

COFFEE PLEASE *Tous nos cafés viennent de chez nos amis "Coutume"*

Espresso, allongé, déca	
Café filtre	
Latte / Cappuccino	4,5
Supplément végétal — <i>Avoine, amande, coco, soja</i>	0,5

WELLNESS LATTES

Iced latte (20cl)— <i>Un classique américain de saison : un café glacé au lait</i>	5
Golden latte (20cl) — <i>Curcuma & gingembre frais confit</i>	5
Chaï latte (20cl) — <i>Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.</i>	5
Matcha latte (20cl) <i>Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.</i>	5
Hot choco (20cl) <i>Chocolat chaud maison</i>	5

THÉS *From le Parti du thé*

Pretty good breakfast — <i>Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat</i>
Les îles Stevensen bio — <i>Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille</i>
Sencha Kagoshima — <i>Thé vert du Japon</i>
Feel good anti-stress bio — <i>Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets</i>