

lunch

SNACKS

CRISPY HALLOUMI - Halloumi frit, salsa verde & chili	8
GUACAMOLE & TORTILLAS Avocat, épices, et chips de maïs (<i>Vegan & gluten-free</i>)	11

FRESH & HOMEMADE

Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !	4,5
Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre	4,5

WINE SUGGESTIONS






VIN ROUGE

La Cuadrilla (syrah & grenache) – Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2020	10/60
Crozes-Hermitage – Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 – Bio	8/45
Pinot Noir Signature, Bourgogne – Domaine La Monette, 2020 – Bio	7,5/38

VIN BLANC

Chardonnay – Stolpman Vineyard, Roussanne, Ballard Canyon, Californie, 2018	9/65
Pouilly Fumé – Domaine des Cros Perrons, 2021	8/40
Chablis – Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 – Bio	7/36

COCKTAILS

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



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, Les viandes que nous proposons sont sélectionnées 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.

FIRST

TRUFFLE BURRATA - Burrata, truffe, radis d'hiver	15
LABNEH & COURGE RÔTIE - Labneh, courge rôtie, noisettes, huile de thym	10
ROASTED SWEET POTATO - Patate douce rôtie, hot honey, cacahuètes et sésame, mayo chipotle	8
CALI-FLOWER - 1/4 chou fleur brûlé, tahini, grenade, herbes fraîches	12

THEN

AVOCADO TOAST (<i>vegan</i>) - Avocat, toast de pain au levain, radis multicolores, pickles d'oignon rouge et pickles de moutarde	14
---	----

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon caramélisé au sirop d'érable (français) +2, œuf poché +2, croûtons de halloumi frit +3

WINTER SALAD - Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, œuf poché, noix, sésame, sauce soja	15
SHAKSHUKA - Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, tahini, herbes fraîches	16
BUTTERNUT CARBO - Linguine, butternut cream, jaune d'œuf, parmesan, sauge	17
TRUFFLE MAC'N'CHEESE - Pâtes mafalda, truffe, crème de parmesan, <i>for truffle & cheese lovers</i>	24
SMASH BURGER - Steak de boeuf (Baie de Somme), bun brioché, cheddar, bacon, <i>relish sauce</i> , laitue, mayo chipotle <i>with cali fries</i>	18
MEATBALLS - Meatballs de boeuf et ricotta aux épices (fenouil) tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	19

WITH

CALI FRIES - Frites maison, sel au sumac	5,5
SWEET POTATO FRIES - Frites de patate douce, coupées avec amour	8
TRUFFLE PARMESAN FRIES - Frites maison au parmesan et à la truffe	9
LITTLE GREEN SALAD (<i>vegan</i>) - Pousses d'épinard, radis red meat, dukkah aux pistaches	4

FINALLY

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE - <i>No description needed</i>	6
CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» - Notre <i>American classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	8
RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL - Ricotta fouettée, <i>house made granola</i> , fruits de saison	7
MILK & HONEY PECAN PIE	9