lunch

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

RHUM-BRÛLÉ — 13
Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf

SANTA MARGARITA — 11
Cointreau, jus de citron, tequila Alacrán

FRESH & HOMEMADE

Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh ! — 4,5

WINE SUGGESTIONS

VIN ROUGE

Para Maria — Stolpman Vineyards, Domaine de Los Tecolotes, Californie, 2017 — 9/58

Crozes-Hermitage — Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio — 8/45

Pinot Noir, Bourgogne — Domaine Delliance — 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

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 de Bretagne élevé sur paille ou le boeuf de nos meatballs en Baie de Somme. Notre pain arrive chaque matin, tout chaud, de chez nos amis de la boulangerie Union à 100m et notre café est fraîchement torrefié chez Coutume à 150m. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française : even better.

FIRST

CRISPY HALLOUMI - Halloumi frit, salsa verde & chili 8

GUACAMOLE & TORTILLAS - Avocat, épices, et chips de maïs *(vegan & gluten-free)* 11

BETTERAVES RÔTIES - Betteraves rôties, œufs de truite, orange sanguine & salade de saison 8

BURRATA - Burrata, sumac 10

LABNEH & COURGE RÔTIE - Labneh, courge rôtie, noisettes, huile de thym 10

CALI-FLOWER - Chou fleur brûlé 1/4, tahini, grenade, herbes fraîches 12

SOUPE BAJA CALIFORNIA - Bouillon de tomate, poulet effiloché, tortillas, avocat, maïs, coriandre 12

THEN

SHAKSHUKA - Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio poché, feta, herbes fraîches, toast (gluten) 16

BUTTERNUT CARBO - Linguine, butternut cream, jaune d'oeuf, parmesan, sauge 17

RIGATONI ALLA VODKA - Rigatoni, sauce tomate crémeuse, ricotta 16

MEATBALLS - Meatballs de boeuf et ricotta aux épices (fenouil), tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette, toast (gluten) 19

SMASH BURGER - Steak de boeuf, bun brioché, cheddar, bacon, *relish sauce,* laitue, mayo Spicy, *with cali fries* 18

BBQ RIBS - Travers de porc sauce BBQ au Mezcal, polenta crémeuse, pickles 20

TRUITE SNACKÉE - Truite, caviar de poireaux, salsa verde & pickles de moutarde 22

WINTER SALAD - Salade de courge rôtie au miel et thym, pousses d'épinard, champignons de Paris, oeuf poché, noix, sésame, sauce soja 15

AVOCADO TOAST (LUNCH ONLY) - Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines, pickles, oeuf bio poché 15

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

WITH

CALI FRIES - Frites maison, sel au sumac *5,5*

SWEET POTATO FRIES - Frites de patate douce *7*

CAESAR SALAD - Salade de sucrine, croûtons, sauce Caesar et parmesan 6

FINALLY

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE (LUNCH ONLY) - *No description needed* 6

CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» - Notre *American classic* fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron 8

CALIFORNIAN COBBLER - *Crumble fondant aux pommes en cocotte & crème fraiche, servi chaud* 9

HALVA BROWNIE - *Not so classic brownie au chocolat, halva & sauce tahini* *7*

LIME & BLOOD ORANGE PIE - *Tarte au citron vert & orange sanguine* *7*

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes est disponible sur demande auprès de la Cali Dream Team.