

night

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
	RHUM-BRÛLÉ Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf	13
	SANTA MARGARITA Cointreau, jus de citron, tequila Alacrán	11

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 torréfié 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 (<i>vegan & gluten-free</i>)	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'œuf, 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, <i>relish sauce</i> , laitue, mayo Spicy, <i>with cali fries</i>	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, œuf poché, noix, sésame, sauce soja	15

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) - <i>No description needed</i>	6
CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» - Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	8
CALIFORNIAN COBBLER - <i>Crumble fondant aux pommes en cocotte & crème fraîche, servi chaud</i>	9
HALVA BROWNIE - <i>Not so classic brownie au chocolat, halva & sauce tahini</i>	7
LIME & BLOOD ORANGE PIE - <i>Tarte au citron vert & orange sanguine</i>	7