

lunch

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

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

Para Maria – Stolpman Vineyards, Domaine de Los Tecolotes, Californie, 2017

9/60

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 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

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

THEN

AVOCADO TOAST (LUNCH ONLY) - Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines, pickles, œuf bio poché Bacon caramélisé au sirop d'érable (français) +2, œuf poché +2, croûtons de halloumi frit +3	15
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 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</i> sauce, 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

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 <i>American classic</i> 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