

FRESH OH SO FRESH

SEASONAL HOUSE LEMONADE (25cl) <i>Limonade maison aux fruits de saison : so fresh !</i>	5
--	---

YUMI YELLOW (20cl) 6
Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C

YUMI GREEN (20cl) 6
Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C

YUMI PINK (20cl) 6
Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C

KOMBUCHA BLANC - NATURE (25cl) 7
Eau purifiée, thé blanc bio, fleurs blanches

KOMBUCHA JASMIN - FRAMBOISE (25cl) 7
Eau purifiée, thé vert jasmin bio, framboise bio

KOMBUCHA CEYLAN- GINGEMBRE (25cl) 7
Gingembre frais bio, Ceylan, fruits secs

Sain, gourmand et full of probiotiques, le kombucha Vivant est made in Paris ! Il est livré à vélo.

Coca / Coca zero (33cl) 5

Perrier (33cl) 5

Vittel (50cl/1L) 5/6

San Pellegrino (50cl/1L) 5/6

BEERS *Servies very fresh.*

Uptown Blonde 25cl/50cl 4/7

Uptown IPA 25cl/50cl 5/9

Corona 33,5cl 7

Cidre Sassy 33,5cl 7

CHAMPAGNE ET PETILLANTS

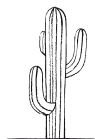
Prosecco «Reguta», 2018	6/25
Coupe Champagne Langlet Brut	12
Champagne Langlet Brut	55
Frerejean Frères, 1 ^{er} Cru Brut	75

APERITIVO

Cointreau (4cl) - Liqueur à base d'écorces d'oranges douces et amères	6,5
Porto (6cl) - Classic !	6,5
Campari (6cl) - Écorces d'orange et herbes aromatiques : bitter & sweet	6,5
Gin Hendricks (4cl) - Essences de concombre et pétales de roses : « most unusual gin » !	7,5

PERFECT FINISH

Amaretto (4cl) - Liqueur d'amande, avec une légère saveur amère	7,5
Get 27 (6cl) - Un goût mentholé incomparable	7,5
Cognac H by Hine (6cl) - Aromatique, floral et profond	7,5
Limoncello (4cl) - Italian's favorite !	7,5
The Barman's Choice - Shots	6



Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de marc de café recyclé. 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.

VINS BLANCS

AU VERRE - 12,5cl

Californie - Roussane — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, 2018	9
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	9
Chardonnay, Bourgogne — Domaine Wengier, 2022	8
Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020	7

BOTTLE - 75cl

CALIFORNIEN

Californie - Roussanne — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, 2018	65
---	----

FRANÇAIS - *Notre sélection de vins bio, raisonnés, biodynamiques ou nature.*

Ju de Vie — Domaine de la Graveirette, 2021 — Bio	26
Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020	36
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	40
Saumur, Chenin «Tête d'Ange» — Domaine Manoir de la Tête Rouge, 2021 - Bio	32
Sancerre — Domaine La Clef du Récit, 2021	45
Saint Romain, «En Poilange» — Domaine Buisson, 2020 — Bio	70
Meursault — Domaine Buisson, 2021 — Bio	120

VINS ROSES

Cuvée Fontenille Rosé — Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021	6/25
Côte de Provence — Château Roubine, Cru «Premium», 2022	38

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

Espresso, allongé, déca	2,5
Latte / Cappuccino	4,5
Supplément végétal — Avoine, amande, soja	0,5

WELLNESS LATTES

GOLDEN LATTE (20cl) <i>Curcuma & gingembre frais confit</i>	5
CHAI 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

THES *From le Parti du thé*

DARJEELING IMPERIAL <i>Thés noirs d'Inde</i>	4,5
MISTER GREEN <i>Thé vert mélange citron, citron vert, gingembre</i>	4,5
SENCHA KAGOSHIMA <i>Thé vert du Japon</i>	4,5
MIDNIGHT IN PROVENCE, INFUSION BIO <i>Infusion verveine, camomille, menthe, rose</i>	4,5

CALI'S HOUSE COCKTAILS



GREEN TO — *Cali's Signature Cocktail*

Gin Normindia, sirop de concombre maison à la rose, liqueur de fleur de sureau, citron

13



BEACH BELLINI — *Our season take on a classic*

Prosecco, purée de pêches maison, sirop de vanille à la muscade

12



REDCISCO

Vodka Tito's, sirop de pastèque, citron, menthe & eau pétillante

10



CALI NEGRONI

No description needed

13



L.A MULE WOOD BERRIES

Vodka Tito's, sirop de fruits des bois, citron, ginger beer Fentiman's

13



SANTA MARGARITA

Cointreau, jus de citron, tequila Alacrán

11



SANTA CRUZ RHUM

Rhum brun Botran, Cointreau, sirop de cassis, citron, blanc d'œuf & sirop de sucre de canne

14

& THE CLASSICS

GIN TONIC

Gin Normandia, Tonic water Fentimans

12

MOJITO

Rhum blanc Angostura, citron vert, eau pétillante, sirop de sucre de canne, menthe

10

CALI SPRITZ

Aperol, eau pétillante, prosecco

11

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron vert, eau pétillante, sirop de sucre de canne, menthe

7

GRAPEFRUIT ELIXIR

Jus de pamplemousse et menthe maison, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche

7

VINS ROUGES

AU VERRE - 12,5cl

Californie - Pinot noir – Saint Georges, Central Coast, 2021	8
Morgon – Château de Grand Pré, 2021 – Bio et nature	7
Chinon «Les Gravier» – Complices de Loire, 2020 – Bio	6
Crozes-Hermitage – Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 – Bio	9

BOTTLE - 75cl

CALIFORNIEN

Californie - Pinot noir – Central Coast, Saint Georges Vineyards, 2021	65
Californie - Para Maria – Domaine de la Tecolotes, Stolpman Vineyards, 2017	58
Californie - Zinfandel Old Vine – Central Coast, St Georges Vineyard, 2019	70

FRANÇAIS - *Notre sélection de vins bio, raisonnés, biodynamiques ou nature.*

Côte Du Rhône Village « Rouge & Noir» – Domaine Chantebise, 2019 – Bio	26
Chinon «Les Gravier» – Complices de Loire, 2020 – Bio	29
Pinot Noir Bourgogne –Domaine Delliance– Bio	38
Morgon – Chateau de Grand Pré, 2021 – Bio et nature	36
Pic Saint-Loup – Château La Roque, 2021 – Bio	40
Crozes-Hermitage – Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 – Bio	45
Saint Emilion – Château Beynat, 2020 – Bio	55
Côtes De Nuits Village – Domaine Laurent, 2018 – Bio & Nature	70
Pommard «Les Petits Noizons» – Domaine Buisson, 2018 – Bio	80