

BREAKFAST ALL DAY

9h-16h

WAFFLES & SEASONAL FRUITS

Gaufres aux graines, mascarpone au chai fouetté, fruits de saison & noix de pécan caramélisées - 11

PERFECT EGG SANDWICH

Bun brioché, œuf bio, bacon, sauce cheddar, spicy mayo, pickles d'oignons, pousses d'épinard & pousses de saison - 15

CLASSIC AVOCADO TOAST

Tartine de pain, avocat, salsa macha aux graines, pickles, feta (vegan sans feta) & pousses de saison - 16

PERFECT GRANOLA & SEASONAL FRUITS

Granola maison, yaourt à la grecque & fruits de saison - 8

PASTRIES OF THE DAY

Cake of the day ou choco chip cookies - 4
Ask the Cali dream team for more info !

LUNCH

12h-14h30

TRUFFLE DICE

Dés de tapioca frits au parmesan fondant et à la truffe - 9
Le must, à partager... or not !

GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)

Avocat, épices & chips de maïs - 9

CHEESE NACHOS

Chips de maïs, cheddar fondant - 12

QUINOA & AVOCADO AUTUMN BOWL

Quinoa, avocat, butternut rôti au miel, amandes fumées, pousses de saison & sauce tahini (*vegan & gluten-free*) - 17

CLASSIC MAC & CHEESE

Un grand classique de la comfort food américaine !
Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage - 17

MAKE IT TRUFFLE - OUR CLASSIC MAC & CHEESE À LA TRUFFE - 25

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast - 20

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, mix d'herbes & toast - 22

SMASH BURGER

Steak de boeuf, bun brioché, cheddar, bacon, relish sauce,

SIDES

CLASSIC CALI FRIES

Frites maison - 6

SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce - 7

LITTLE CAESAR

Salade, parmesan, breadcrumbs - 7

DESSERTS

9h-16h

COFFEE & CHOCO CHIP COOKIE

No description needed - 6

CHEESECAKE « THE ONE & ONLY »

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron - 9

CALIFORNIAN COBLER

Crumble fondant à la pomme et fève tonka en cocotte & crème fraîche (servi chaud) - 9

DRINKS

Supplément végétal : avoine, amande - 0,5

SEASONAL HOMEMADE

SEASONAL HOUSE LEMONADE

Limonade maison aux fruits de saison : so fresh - 5

FRESH ORANGE JUICE / APPLE JUICE

Jus d'orange ou jus de pomme pressé maison - 5

GREEN DETOX

Jus frais pressé maison : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi - 7

SUPER FRUITS JUICES

KOMBUCHA

Nature, framboise ou gingembre (27,5cl) - 7
Sain, gourmand et full of probiotiques, le kombucha Vivant est made in Paris ! Il est livré à vélo.

HELLO SUNSHINE

Jus Yumi (25cl) : Pomme, ananas, citron, passion, gingembre, curcuma - 7

PINK SUNSET

Jus Yumi (25cl) : Pomme, fraise, orange, framboise, coco, fleur d'oranger - 7

SOFTS

Coca, Coca O (33cl) - 5

Perrier (33cl) - 5

Vittel (50cl/1L) - 5/7

San Pellegrino (50cl/1L) - 5/7

COFFEE, PLEASE

Notre café vient de chez nos amis «Coutume»

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA

For coffee addicts ! - 2,9

HOT CHOCO

Chocolat chaud maison - 5

WELLNESS LATTES

HOT LEMON

Le remède - Citron chaud, miel, romarin, gingembre - 4,5

LATTE, CAPPUCCINO

Gourmands et onctueux - 4,5

GOLDEN LATTE

Curcuma & gingembre frais confit - 5,5

CHAI LATTE

Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais - 5,5

MATCHA LATTE

Thé vert récolté à la main et moulu,
un concentré de bienfaits - 5,5

WINTER SPICE

Spice cinnamon orange latte - 5,5

THÉS

From «Le parti du thé»

DARJEELING IMPERIAL

Thé noir d'Inde - 4,5

SENCHA KAGOSHIMA

Thé vert du japon - 4,5

FEEL GOOD

Infusion bio, verveine, camomille, fleur d'oranger, tilleul - 4,5

SIGNATURE COCKTAILS

GREEN TO

Cali's Signature Cocktail !
Gin Normindia, sirop de concombre maison à la rose, liqueur de fleur de sureau, citron - 13

MIMOSA

Prosecco, jus d'orange frais - 8

BEACH BELLINI

Prosecco, purée de fruit de la passion - 12

SANTA MARGARITA

Cointreau, jus de citron, Tequila Alacrán - 11

LA MULE

Vodka Tito's, sirop de grenade, citron, menthe, ginger beer Fentiman's - 13

Don't find what you like ? Ask the Cali Dream Team for help !

FRESH BEER

UPTOWN BLONDE

Bière blonde 25cl/50cl - 4/8

UPTOWN IPA

Bière IPA 25cl/50cl - 5/9

GALLIA

Bière blanche en bouteille - 6

RED WINE

CHINON

«Les Gravier» - Complices de Loire, 2020 - Bio - 6/29

CÔTE DU RHONE

« Rouge & Noir », Domaine Chantebise, Côte Du Rhône Village, 2019 - Bio - 27

PINOT NOIR

Domaine Delliance, Bourgogne - Bio - 38

CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 - Bio - 45

PINOT NOIR

Saint Georges Vineyards, Central Coast, Californie, 2021- 10/68

ZINFANDEL OLD VINE

St Georges Vineyard, Central Coast, Californie, 2019 - 70

WHITE WINE

CHARDONNAY

Domaine Henri & Gilles Buisson, Bourgogne, 2020 - 7/38

POUILLY FUMÉ

Domaine des Cros Perrons, 2021 - 8/40

CHABLIS

Domaine Wengier, Bourgogne, 2021- 8/42

ROUSSANE

Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2018 - 9/65

ROSÉ WINE

CUVÉE FONTENILLE ROSÉ

Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021- 6/25

CHAMPAGNE & PÉTILLANTS

CHAMPAGNE

Frerejean Frères, 1er Cru Brut - 75

PROSECCO

Prosecco «Reguta», 2018 - 6/25