

BRUNCH O'CLOCK

formule
29 euros

UN PLAT
SALÉ

+

UN PLAT
SUCRÉ

+

UN COLD
DRINK

+

CAFÉ FILTRE
À VOLONTÉ

salé

EGG SANDWICH [13]

Bun brioché, œuf au plat bio extra-frais, gouda, bacon caramélisé au sirop d'érable, pousses d'épinard, et mélange de pousses *on the side*.

✓ BURRATA & BEETS [17]

Burrata, betteraves rôties, pousses, pickles d'oignon rouge, croûtons maison de focaccia, dukkah pistaches, vinaigrette à la mélisse de grenade.

FRITTATA [12]

La best version de l'omelette en cocotte, œufs bio extra-frais, champignons de Paris rosés et épinards, gouda & *fresh herbs on top*.

MEATBALLS FOR Y'ALL [16]

Boulettes de bœuf à la ricotta, sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard & pain au levain croustillant.

LOBSTER BUN [23] (+8 sur la formule)

Bun brioché, homard, mayo citronnée, herbes fraîches, sucres, mélange de pousses *on the side*.

suppléments

MAPLE BACON [4]

Bacon au sirop d'érable.

EGG SUNNY-SIDE UP [3]

Oeuf bio extra-frais, au plat «sunny-side up», piment d'espelette, herbes fraîches.

sucré

PINE NUT GRANO [8]

Notre granola homemade aux pignons de pin, ricotta fouettée, pommes & poires rôties.

WILD PANCAKES [12]

Pancakes au quinoa, caramel tahini, pommes & poires rôties, noix de pécan.

MULTIGRAIN WAFFLES [12]

Gaufres multigraines, beurre de sirop d'érable, pommes & poires rôties.

BRIOCHE TOAST [11]

Comme une brioche perdue, fruits de saisons caramélisés & notre house caramel tahini.



MORE AT THE BACK

Boissons incluses
dans la formule,
plus à la carte au
dos !

cold drink

HOUSE LEMONADE GRENADÉ (20cl) [4]

Limonade maison à la grenade, menthe & au citron, so fresh !

CALI SHRUB (20cl) [4]

Refreshing boisson maison au kiwi et au vinaigre de cidre.

ORANGE JUICE (25cl) [5]

Jus d'orange.

YUMI YELLOW (20cl) [5]

Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C.

YUMI GREEN (20cl) [5]

Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C.

YUMI PINK (20cl) [5,5]

Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C.

In the mood for booze?

SUNSET MIMOSA [10] (+5€)

Sirop de grenade, jus d'orange, Prosecco Artiginiale.

CALI SPRITZ [9] (+5€)

Aperitivo Sirene, Prosecco Artiginiale, orange.

✓ Plats pouvant être faits
vegan sur demande.

Cali SISTERS

HUNGRY FOR MORE ?

to share... or not

- ✓ CALI FRIES [4,5]
Frites rustiques de pommes de terre, parmesan, romarin - découpées avec amour.
- ✓ RAINBOW BABY CARROTS [8]
Carottes rôties, miel tahini, sésame, menthe.
- ✓ COURGE & PESTO [7]
Courge Kabocha rôtie, pesto tahini & graines de courge, miel, grenade.

sweet treats

THE BROOKIE [6€ pour 1p - 20€ la version XXL pour 3/4p]

Mi-cookie, mi-brownie : 100% décadent, noisettes concassées & *secret sauce*.

COFFEE + COOKIE [5,5]

Café très gourmand. (cookie only 3,5€)

CLASSIC CHEESECAKE [7]

Le «classic», ultra crémeux.

CHECK US OUT
@thecalisisters



Cali SISTERS homemade

HOUSE LEMONADE GRENADE (20cl) [4]
Limonade maison à la grenade, menthe & au citron, so fresh !

CALI SHRUB (20cl) [4]
Refreshing boisson maison au kiwi et au vinaigre de cidre.

ORANGE JUICE (25cl) [5]
Jus d'orange.

COFFEE SHAKE (30cl) [5]
Espresso, lait d'avoine, dattes, beurre d'amandes.

PINK SMOOTHIE (35cl) [5,5]
Banane, fruits rouges, gingembre, lait d'amande, beurre d'amande.

GREEN SMOOTHIE (35cl) [5,5]
Pomme, épinards, banane, chou kale, beurre d'amande.

fresh drinks

YUMI YELLOW (20cl) [5]
Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C.

YUMI GREEN (20cl) [5]
Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C.

YUMI PINK (20cl) [5,5]
Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C.

COCA/COCA ZERO (33cl) [4]

PERRIER (33cl) [4]

VITTEL (50cl) [3,5]

SAN PELLEGRINO (50cl) [3,5]

coffees

ESPRESSO/ALLONGE/DECA [2,5]

CAFÉ FILTRE [3,5]

LATTE / CAPPUCCINO [4]

《 **SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL** [0,5]
AVOINE, AMANDE


**TOUS
NOS CAFES
VIENNENT
DE CHEZ
NOS AMIS DE
Coutume**

cali et quali

Chez Cali, tout est fait maison et avec amour, tous les jours. C'est la saison qui définit notre carte. Nous sélectionnons des produits français, avant tout, mais aussi les plus proches et qualis possibles : pains de nos amis de la Boulangerie Union et du Petit Grain, café de chez Coutume, tacos faits à la main in Paris par Nicolas Jimenez, viandes des Boucheries Nivernaises, huiles d'olive Kalios, produits laitiers de La Grande Crèmerie, ...

wellness lattes

PUMPKIN SPICE LATTE (20cl) [4,5]
Un classique américain de saison : espresso, sirop de pumpkin spice & lait.

GOLDEN LATTE (20cl) [4,5]
Curcuma & gingembre frais confit.

DARK LATTE (20cl) [4,5]
Sésame noir torréfié, gingembre frais & charbon végétal actif.

CHAI LATTE (20cl) [4,5]
Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.

MATCHA LATTE (20cl) [4,5]
Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.

HOT CHOCO (20cl) [4,5]
Chocolat chaud maison.

teas

FROM
le Parti
du Thé

PRETTY GOOD BREAKFAST [4]
Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat.

LES ÎLES STEVENSEN BIO [4]
Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille.

SENCHA KAGOSHIMA [4]
Thé vert du Japon.

FEEL GOOD ANTI-STRESS BIO [4]
Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets.

