

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche +
1 boisson chaude (espresso/latte/cappuccino/thé ou café filtre à volonté).
Wellness latte +2€. Détails des boissons au dos.

GO BOTTOMLESS 39

Formule brunch + Cocktail *Mimosa* à volonté
(Prosecco, jus d'orange frais)



PLATS SALÉS



PERFECT EGG SANDWICH

Bun brioché, œuf, bacon caramélisé au sirop d'érable, gouda,
pousses d'épinards et smoked hot sauce Maison Martin

PANCAKES "SUCRÉ-SALÉ"

Pancakes, bacon caramélisé au sirop d'érable, œuf "sunny side up",
sauge, sirop d'érable

AVOCADO TOAST (V)

Avocado de Sicile, pain au levain et graines, kale, romanesco, graines de moutarde.
6-minute egg / œuf mollet on top (+ 2)
bacon (+2,5)

MEATBALLS (GF on demand)

Boulettes boeuf-ricotta, sauce de confit de tomates, parmesan,
pousses d'épinard, tartine de pain au levain

SEASON SALAD (GF / V on demand)

Roquette, endive, salade trévisse rôtie à l'orange, crispy échalotes, poire,
noix de pécan caramélisées, tahini à l'orange, œuf mollet



PLATS SUCRÉS



BRIOCHE TOAST AMLOU

Brioche en mode french toast, beurre amlou (amandes, miel, argan), poires, cannelle

WILD PANCAKES

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

COCO GRANOLA (V on demand)

Notre granola homemade aux pignons de pin, yaourt au lait de coco, kaki, bee pollen, miel

GAUFRES MULTIGRAINES

Gaufres, beurre de sirop d'érable, kaki

LE CALI CHEESECAKE

Le « classic » ultra crémeux avec des zestes de citron

HUNGRY FOR MORE ?

dirty veggie

GREEN SALADE DE SAISON – 6

CAROTTES FANES CARAMÉLISÉES – 8

Sauce miel tahini, sésame, menthe

CALI FRIES – 4,5

parmesan, romarin

TRUFFLE FRIES – 7

truffe noire, parmesan

sweet treat



NOTRE HOUSE COOKIE – 3,5

au chocolat et à la fleur de sel

LE CALI CHEESECAKE – 7

KIDS MENU

20

LIMONADE GRENADE

HOT CHOCO

«SMASH THE KID»

Mini smash burger
& cali fries

CHOCO COOKIE



THIRSTY ?



BRUNCH COCKTAIL

MIMOSA (hors formule *Brunch & Mimosa*) – 5
Prosecco, jus d'orange frais



VINS

(plus de choix sur la carte des vins)

PROSECCO «REGUTA» 2018
5€/23€

Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly !

VIN BLANC - PETIT CHABLIS
DOMAINE LOUIS MOREAU 2019
7€/35€

Chardonnay - Petit vin sec, tendre, et rond en bouche (with a taste of pommes & agrumes)

VIN ROUGE - *AOC CHINON - LOIRE
«CUISINE DE MA MÈRE» NICOLAS GROBOIS, 2020 - BIO
5,5€/24€

Cabernet Franc - Cultivé en bio & vendangé à la main, expressif et léger, avec une final touch acidulée et fruitée



FRESH, OH SO FRESH

HOMEMADE LEMONADE GRENADE (20CL) – 4
Limonade maison à la grenade, citron, so fresh !

HOMEMADE CALI SHRUB (20CL) – 4
Refreshing boisson maison au raisin 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

COCA / COCA ZERO(33CL) – 4

PERRIER (33CL) – 4

VITTEL (50CL) – 3,5

SAN PELLEGRINO (50 CL) – 3,5



COFFEE, PLEASE

TOUS NOS CAFÉS VIENNENT DE CHEZ NOS AMIS DE COUTUME

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA – 2,5

CAFÉ FILTRE – 3,5

LATTE / CAPPUCCINO – 4

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL – 0,5
Avoine, amande



WELLNESS LATTES

PUMPKIN SPICED LATTE (20CL) – 4,5
Un classique américain de saison :
espresso, sirop de pumpkin spice & lait.

GOLDEN LATTE (20CL) – 4,5
Curcuma & gingembre frais confit

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

THÉ

FROM LE PARTI DU THE

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

