

LUNCH & DINNER

Cali
SISTERS

first thing first!

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

STARTERS

CALI CORNBREAD – 7

Pain au maïs tout chaud (gluten free), beurre yuzu à partager

LABNEH – 6

Dip de labneh, huile d'olive bio Kalios, zaatar

FLATBREAD – 9

Flatbread homemade & labneh, tahini, miel, grenade, menthe & amandes fumées

TRUFFLE BURRATA & CRUNCHY RADIS – 15

Burrata des Pouilles, truffe noire de Bourgogne, radis Red Meat, huile de truffe

FRESH CARPACCIO DE ST JACQUES – 17

Carpaccio de St Jacques fraîches, zestes de citron, huile d'olive Bio kalios, sarrasin grillé. That's it !

PULLED PORK TACOS X3 – 15

Tacos de maïs, porc français (bio) effiloché cuit 8h, mayo maison citronnée, maïs croquant, pickles d'oignon rouge, coriandre, gouda & salsa verde

CLASSICS WITH A TWIST

AVOCADO TOAST (V) – 14

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

SEASON SALAD (GF / V on demand) – 14

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

GNUDI BABY – 17

Gnocchi dorés et fondants de ricotta et épinards, crème parmesan-ricotta, noisettes concassées, pousses de moutarde

GNUDI A LA TRUFFE NOIRE – 25

ROASTED SWEET POTATO – 17

Patate douce rôtie, feta, granola salé, grenade & herbes fraîches

BUTTERNUT CARBO – 18

Linguine, crème de butternut, chips de jambon, jaune d'oeuf, parmesan & beurre brun infusé à la sauge

MEATBALLS FOR Y'ALL (GF on demand) – 16

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

ZAATAR SALMON – 19

Saumon Bömlo de Norvège Friends of The Sea & choux-fleur rôtis
au sumac et zaatar, crème citronnée à l'ail, menthe & zaatar



DIRTY VEGGIE SIDES

CALI FRIES – 4,5

Frites maison coupées avec amour, parmesan, romarin

TRUFFLE FRIES – 7

Nos Cali fries avec de la truffe noire de Bourgogne et du parmesan

CAROTTES FANES CARAMÉLISÉES – 8

Sauce miel tahini, sésame, menthe

GREEN SALADE DE SAISON – 6

SWEET TREAT

THE BROOKIE Pour 1p – 6

La version XXL pour 3/4p – 20

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

COFFEE + COOKIE – 5,5

Café très gourmand, servi avec notre house cookie au chocolat et à la fleur de sel

COOKIE ONLY – 3,5

CLASSIC CHEESECAKE – 7

Le «classic», ultra crémeux, avec des zestes de citron

CHAI BUTTERSCOTCH – 10

Comme une crème caramel et biscuit croquant aux épices chai

BROKEN LEMON PIE – 8

Crème de citron lemon curd infusée au thym, crème coco fouettée, pâte sablée en 1000 morceaux

Check us out
@thecalisisters

GF : Gluten Free / V : Vegan

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.

THIRSTY ?



COCKTAILS

CHILL BASIL - 12

Gin Normindia infusé au basilic, sirop de concombre, citron, Huile CBD Huages au chanvre

MOMOJITO - 10

Le cocktail de Momo, notre chef Bar !
Rhum white angostura, yuzu tonic, citron, sirop de sucre infusé à la menthe, Bitter angostura.

CALI MULE - 12

Vodka Tito's, sirop de grenade et menthe, citron, Gingerbeer

PAMELA'S PALOMA - 11

White tequila Alacran, jus de pamplemousse, sirop de sucre à la fleur d'oranger, citron, soda pamplemousse



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



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

THÉS

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

