

LUNCH & DINNER

Cali
UPTOWN

first thing first!

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

STARTERS

FLATBREAD – 9

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

CALI CORNBREAD – 7

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

LABNEH – 6

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

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

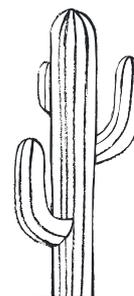
Boulettes de bœuf à la ricotta, sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard & pain au levain croustillant

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

PULLED PORK BURGER (lunch only) – 15,5

Bun brioché, porc français (bio) cuit 8h et effiloché, mayo citronnée, chou croquant, pickles d'oignon rouge, mélange de pousses & Cali fries on the side



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

PECAN PIE – 7

Tarte aux noix de pécan caramélisées, crème fouettée

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

GREEN TO' - 12

Gin Normindia, concombre, fleur de sureau,
eau de rose, citron

SANTA MONICOLADA - 11

Rhum Angostura White, Rhum Chairman's Reserve
Original, ananas, coco, citron vert, piment
oiseau

L.A MULE - 12

Vodka Tito's, grenade, menthe, citron,
Fentimans Ginger Beer, Angostura Aromatic
Bitters

BAJA CALIFORNIA - 10

Mezcal Alacran, raisin rouge, thé noir, jasmin,
bergamote, quatre épices, citron vert

CALI NEGRONI - 12

Gin Boxer, shrub de figues, Aperitivo Sirene,
Vermouth Punt y Mes

GOLDEN STATE - 13

Whiskey Teeling Single Grain, érable, Bitters
Angostura Aromatic & orange Bitters

CALI SPRITZ - 9

Aperitivo Sirene, Prosecco Reguta, orange



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

Limnade 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

