



the
**CALI
SISTERS**

A sunset background with a gradient from purple to orange. Several palm trees are visible against the sky. A string of warm-toned globe lights hangs diagonally across the frame.

**HAVE THE TIME
OF YOUR LIFE
CALIFORNIAN-STYLE**



CALI SISTERS
17 RUE NOTRE DAME DES VICTOIRES
PARIS 2



CALI SISTERS
17 RUE NOTRE DAME DES VICTOIRES
PARIS 2





Cali
UPTOWN

36
RUE
DE PARADIS

36
RUE
DE PARADIS

CALI UPTOWN
36 RUE DE PARADIS
PARIS 10





PARTAYYYY



FAMILY-STYLE DINNER

SHARING IS CARING, *tout se partage ! (à partir de 13 personnes)*

STARTERS

BURRATA & RAINBOW CARROTS

Burrata crémeuse des Pouilles, carottes multicolores rôties au miel, noisettes

AVOCADO HUMMUS & FRESH ZA'ATAR SALAD (V)

Hummus à l'avocat, salade d'herbes fraîches au za'atar, et warm foccacia to dip !

FLATBREAD

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

CHEDDAR SCONES

Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue

MAINS

GNUDI BABY

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

SEASON SHAKSHUKA (FOR 2)

Cocotte de légumes confits, oeuf parfait, harissa, avocat de Sicile, queso fresco, herbes fraîches tartine de pain au levain

TOMAHAWK 1KG (FOR 2/3)

Fantastic côte de boeuf tendre et maturée 30 jours (Irlande), 3 secret sauces, avec un tzatziki, une little green salade et nos Cali fries. Env. 20mn de cuisson, le temps d'un cocktail !

DESSERTS

THE INCREDIBLE CALI BROWNIE

Brownie décadent au tahini et chunks de halva (delicious pâte de sésame)

CALI COOKIE PLATE

3 house cookies au chocolat et à la fleur de sel

CLASSIC CHEESECAKE

Notre american classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron





YUMMY-HEALTHY LUNCH

45€ TTC / personne



FRESH, OH SO FRESH

HOUSE LEMONADE GRENADE (20CL)

Limnade maison à la grenade, citron : so fresh !

or any soft...

STARTERS TO SHARE

AVOCADO HUMMUS & FRESH ZA'ATAR SALAD (V)

Hummus à l'avocat, salade d'herbes fraîches au za'atar, et warm foccacia to dip !

CHEDDAR SCONES

Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue

HALLOUMI CRISPY

Halloumi fried & chimichurri

MAINS

(1 plat au choix)

AVOCADO TOAST (V)

Avocado de Sicile, pain au levain, chips de kale, romanesco, graines de moutarde + egg mollet (+2) / Saumon fumé (+3) / Bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)

ANGELENO HEALING BOWL (V on demand)

Riz rouge, hummus de betteraves, pickles de betteraves rôties, radis, popcorn de pois chiches au sumac, noisettes, queso fresco

MEATBALLS FOR Y'ALL (GF on demand)

Boulettes de bœuf à la ricotta (bœuf français Angus Salers), sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard + Cali fries (+3)

DESSERTS

(1 dessert au choix)

CALI COOKIE

house cookies au chocolat et à la fleur de sel

THE INCREDIBLE CALI BROWNIE

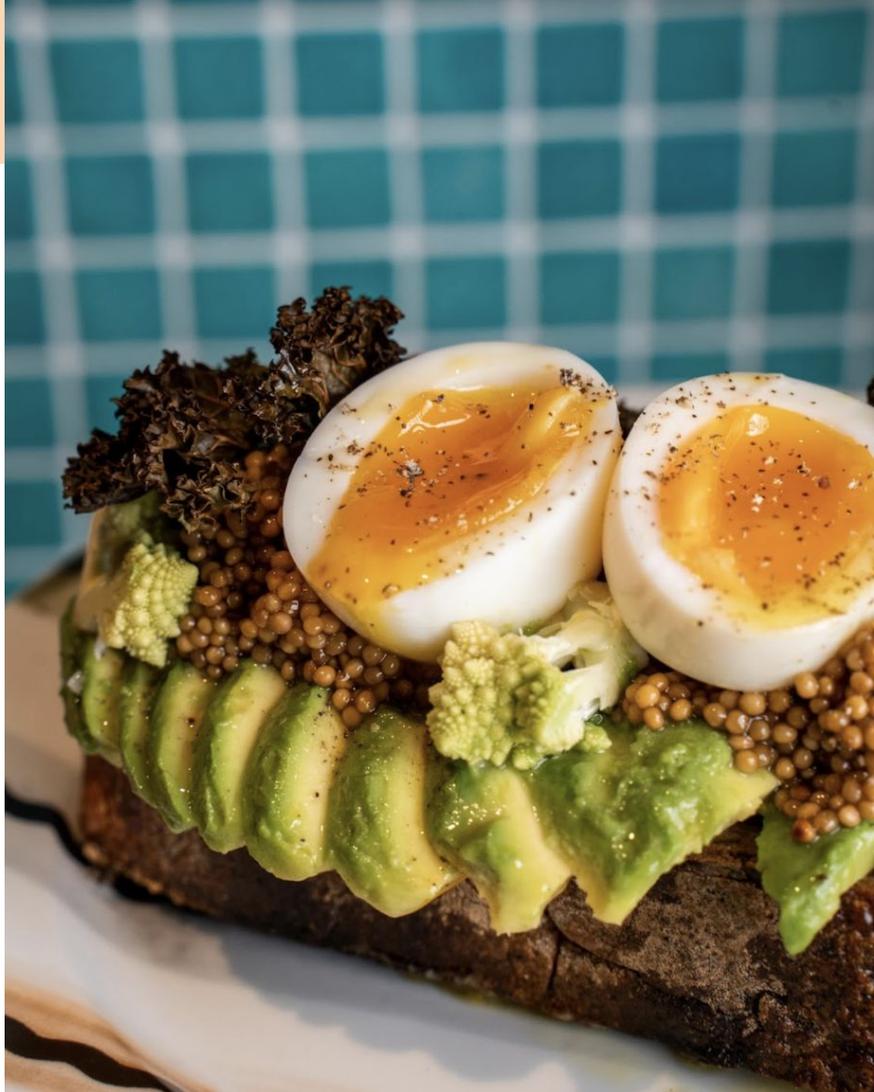
Brownie décadent au tahini et chunks de halva (delicious pâte de sésame)

CLASSIC CHEESECAKE

Notre american classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA

NB : Notre menu évolue avec les saisons



COCKTAIL STYLE

Version cocktail dinatoire

FLATBREAD

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

BURRATA & RAINBOW CARROTS

Burrata crémeuse des Pouilles, carottes multicolores rôties au miel, noisettes

MINI GNUDI

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

AVOCADO HUMMUS

Hummus à l'avocat et warm focaccia to dip

CHEDDAR SCONES

Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue

HALLOUMI CRISPY

Fried halloumi & chimichurri

MINI PULLED PORK BURGER

MINI AVOCADO TOAST (V)

Avocado de Sicile, pain au levain et graines, kale, romanesco, graines de moutarde

CALI COOKIE PLATE

House cookies au chocolat et à la fleur de sel

CHOCO CREAM & FRESH BERRIES

SEASON FRUIT + OAT CRUMBLE





COCKTAILS



IN LOVE WITH THE COCO - 10

Coco-infused white rhum, lime, coco cream, menthe, flocons de coco. Feels like summer !

GREEN TO - 12

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

WHEN LIFE GIVES YOU LEMON - 9

Bourbon, amaretto, citron vert, Angostura, bitter citron sauvage, sirop de romarin maison

CALI MULE - 11

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

THE BURNING MAN - 12

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, citron vert, cannelle

VIOLET HILL - 8

Gin français, liqueur de kumquat, liqueur de violette, citron bio, sirop de myrtille maison

FORMULES STANDIN' OR SITTING' ? EVERYTHING IS POSSIBLE !



Formule breakfast avec petit déjeuner et
boissons chaudes

Formule lunch & dinner assis avec nos best
à partager

Formules lunch & dinner debout
Cocktail style (à partir de 30 personnes)

Formule afternoon break avec
goûter et boissons

Formule afterwork party avec nos best à
partager et cocktails maison

**Privatisation complète
ou semi-privatisation**
(CA minimum HT en fonction de la période)



Formule breakfast avec petit déjeuner et
boissons chaudes

Formule lunch & dinner assis avec nos best
à partager

Formules lunch & dinner debout
Cocktail style (à partir de 30 personnes)

Formule afternoon break avec
goûter et boissons

Formule afterwork party avec nos best à
partager et cocktails maison

**Privatisation complète
ou semi-privatisation de la partie mezzanine**
(CA minimum HT en fonction de la période)

CONTACT US !

events@thecalisisters.com

06.15.67.33.85





SEE YOU
VERY
SOON
CALI FRIEND