Cali SISTERS

EVENING MENU

@thecalisisters

STARTERS TO SHARE

TACOS PULLED PORK X1/X3 — 5/15
Tacos de maïs, porc français (bio) effiloché cuit 8h, mayo maison citronnée, maïs croquant, pickles d'oignon rouge, coriandre, gouda & salsa verde

AVOCADO HUMMUS & FRESH ZA'ATAR SALAD (V) — 9
Hummus à l'avocat, salade d'herbes fraîches au za'atar, et warm foccacia to dip !

CHEDDAR SCONES — 8
Warm scones, caramelized onions, fresh crème crue

BURRATA & RAINBOW CARROTS — 14
Burrata crémeuse des Pouilles, carottes multicolores rôties au miel, noisettes

HALLOUMI CRISPY — 7
Halloumi fried & chimichurri

FLATBREAD — 10
Flatbread homemade & labneh, tahini, miel, grenade, menthe & amandes fumées

MAINS

KALE CAESAR SALADE (V on demand) — 12
Kale, dressing aux noix de cajou, parmesan, amandes fumées, crousti câpres
+ egg mollet (+2) / avocat (+2) / saumon fumé (+4) / bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)

ROASTED SWEET POTATO — 16
Patate douce rôtie, feta, granola salé, grenade & herbes fraîches

GNUDI — 17
Gnocchi dorés et fondants de ricotta et épinards, crème parmesan-ricotta, noisettes, pousses de moutarde

PASTA ALLA NORCINA — 20
Rigatoni, chair de saucisse fermière, champignons de saison, épinards, parmesan, et a *hint* d'huile de truffe – *to keep you warm*

MEATBALLS FOR Y'ALL — 18
Boulettes de bœuf à la ricotta (boeuf français Angus Salers), sugo de tomates, graines de fenouil, parmesan, pousses d'épinard
& pain au levain croustillant

CRISPY POLPO — 30
Poulpe croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, crème au sumac, chou pak choï, pickles de chou fleur, poudre d'olive, chimichurri

SEASON SHAKSHUKA (FOR 2) — 35
Cocotte de légumes confits, oeuf parfait, harissa, avocat de Sicile, queso fresco, herbes fraîches

TOMAHAWK 1KG (FOR 2) — 44/PERS
Fantastic côte de bœuf tendre et maturée 30 jours (boeuf français Angus Salers), 3 secret sauces, avec un tzatziki, une little green salade et nos Cali fries.

SIDES

CALI FRIES — 5
Frites maison coupées avec amour, parmesan, romarin

CAROTTES FANES CARAMÉLISÉES — 8
Sauce miel tahini, sésame, menthe

NOS DESSERTS HOMEMADE WITH LOVE

THE INCREDIBLE CALI BROWNIE — 9
Brownie décadent au tahini et chunks de halva (delicious pâte de sésame)

CALI COOKIE PLATE — 9
3 house cookies au chocolat et à la fleur de sel

BANOFFEE PIE (GF) — 9
Tarte amande & avoine, caramel tahini, banane, coco cream, copeaux de chocolat

SEASON FRUIT + OAT CRUMBLE (V) — 8
Crumble aux flocons d'avoine, pommes & poires rôties, creamy mousse vegan à la bergamote

LE CALI CHEESECAKE — 7
Notre «american classic» fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

Chez Cali, tout est fait maison avec des produits frais et de saison, Californian-style. Nous privilégions un sourcing local et une carte de plus en plus veggie (et yummy) pour limiter notre consommation de viande. Celle que nous proposons est sélectionnée avec soin : par exemple, nos famous meatballs sont faites avec le boeuf Angus Salers de Samuel Fouillard dont l'élevage est à à 1h de Paris !

GF = Gluten-free / V = Vegan / LF = Lactose-free

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.

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

BEERS IN A BOTTLE

SERVIES TOUTES FRAICHES

CAMDEN PALE ALE (33CL) – 7
Une blonde fresh & légère, avec des notes de fruits tropicaux.

GOOSE ISLAND IPA (33,5 CL) – 7,5
Full saveur, avec un final doux et légèrement amer qui ne vous laissera pas sur votre soif !

CORONA (33,5CL) – 7
Une bière blonde de soif et de sun, from Mexico.

CIDRE SASSY – 7
Produced and bottled in France !
C'est bon, c'est fin, ça se boit sans fin.

FRESH, OH SO FRESH

HOMEMADE LEMONADE RHUBARBE (20CL) – 4,5
Limonade maison à la rhubarbe et au citron, so fresh

HOMEMADE CALI SHRUB (20CL) – 4,5
Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise

YUMI YELLOW (20CL) – 6
Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C

YUMI GREEN (20CL) – 6
Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C

YUMI PINK (20CL) – 6
Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C

COCA / COCA ZERO(33CL) – 4,5

PERRIER (33CL) – 4

VITTEL (50CL/1L) – 4/6

SAN PELLEGRINO (50CL/1L) – 4/6

DIGESTIVE 4CL

AMARETTO DISARONNO – 6

AMARO DI ANGOSTURA – 6

SKINOS MASTIHA – 6

CHARTREUSE VERT – 6

FERNET – 6

GOOD WHISKEY
Demandez notre sélection au bartender

SHOT (BARTENDER'S CHOICE) – 4

FEEL GOOD ANTI-STRESS BIO – 4,5
Infusion verveine, camomille, tilleul, bleuets

Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de marc de café recyclé.

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.