



HOUSE LEMONADE RHUBARBE (20CL) 4,5
Limonade maison à la rhubarbe et au citron : so fresh !

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

AVOCADO TOAST (V) 14
Avocado de Sicile, pain au levain, chips de kale, romanesco, graines de moutarde + egg bio mollet (+2) / Saumon fumé (+4) / Bacon caramélisé au sirop d'érable (+2)

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

ANGELENO HEALING BOWL (V on demand) 15
Riz rouge, hummus de betteraves, pickles de betteraves rôties, radis, popcorn de pois chiches au sumac, noisettes, queso fresco

SHAKSHUKA 14
Cocotte de légumes confits, œuf bio parfait, harissa, avocat de Sicile, queso fresco, herbes fraîches, tartine de pain au levain

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

SIDES

CALI FRIES 5 **CAROTTES FANES CARAMÉLISÉES** 8
Frites maison coupées avec amour, parmesan, romarin Sauce miel tahini, sésame, menthe

ROASTED SWEET POTATO 8
Patate douce rôtie, feta, granola salé, grenade & herbes fraîches

NOS DESSERTS HOMEMADE WITH LOVE

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

COFFEE + COOKIE 6
Café très gourmand, servi avec notre house cookie 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 fameux meatballs sont faites avec le boeuf Angus Salers de Samuel Fouillard dont l'élevage est à à 1h de Paris !



COCKTAILS

IN LOVE WITH THE COCO - 10

Coco-infused white rum, 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



COFFEE, PLEASE

TOUS NOS CAFÉS VIENNENT DE CHEZ NOS AMIS DE COUTUME

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA - 3

LATTE / CAPPUCCINO - 4,5

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL - 0,5
Avoine, amande



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

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.

WELLNESS LATTES

PUMPKIN SPICED LATTE (20CL) - 5

Un classique américain de saison :
espresso, sirop de pumpkin spice & lait.

GOLDEN LATTE (20CL) - 5

Curcuma & gingembre frais confit

CHAI LATTE (20CL) - 5

Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.

MATCHA LATTE (20CL) - 5

Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits

HOT CHOCO (20CL) - 5

Chocolat chaud maison

THÉS

FROM LE PARTI DU THE

PRETTY GOOD BREAKFAST - 4,5

Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat

LES ÎLES STEVENSEN BIO - 4,5

Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille.

SENCHA KAGOSHIMA - 4,5

Thé vert du Japon

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.

