

BRUNCH

Cali
SISTERS

FORMULE BRUNCH - 29€

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche + 1 thé ou café filtre à volonté

Inclus dans la formule brunch.

Détails des autres boissons disponibles à la carte au dos.

PLATS SALÉS

PERFECT EGG SANDWICH

Bun brioché, œuf bio, bacon, spicy cheddar sauce, homemade mayo au yuzu, pousses d'épinards, pickles d'oignon rouge

MEATBALLS

Meatballs de bœuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette + *Cali fries* (+3)

AVOCADO TOAST *(vegan)*

Avocat, pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerises, graines de moutarde

SUMMER SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, tomates cerises, feta, herbes fraîches

MARKET GREEN SALAD *(vegan sans ricotta)*

Sucriner & pousses d'épinards, ricotta, pêches, heirloom tomatoes, menthe fraîche, pois, popcorn de pois chiches, pickles d'oignon rouge, vinaigrette citron au poivre

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon caramélisé au sirop d'érable (porc bio français) +2, avocat +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4

PLATS SUCRÉS

BRIOCHE TOAST & STRAWBERRIES

Brioche en mode french toast, fraises d'été, homemade nutella sauce

WILD PANCAKES

Pancakes au quinoa, mascarpone fouetté, rhubarbe & sirop de rhubarbe, pistaches

COOKIE PLATE

2 house cookies au chocolat et à la fleur de sel

RICOTTA & SEASON FRUIT GRANOLA BOWL *(vegan on-demand: yaourt lait de coco)*

Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries

LE CALI CHEESECAKE

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

MARKET SIDES

CALI FRIES — Frites maison, sel au sumac, aioli au yuzu 5,5

LITTLE GREEN SALAD 5

Sucriner & mesclun, tomates cerise, radis, vinaigrette citron-poivre

YOU AIN'T DONE YET...

COOKIE DOUGH Petit pot de pâte à cookies crue. Some «don't» like it hot 3,5

LE CALI CHEESECAKE 7

CHOCO CHIP COOKIE No description needed 3,5

KID'S MENU

20

Limonade maison + Hot choco + "Big kid" brunch egg sandwich & cali fries **OU** wild pancakes + Choco cookie



Chez Cali, tout est fait maison, tous les jours, avec des produits frais et de saison.

À l'image de la philosophie californienne en la matière, nous privilégions un sourcing local, et tendons vers une carte de plus en plus veggie (ET yummy) pour limiter notre consommation de viande. Celle que nous proposons est sélectionnée avec soin, en France uniquement, comme notre porc bio du Finistère, ou le bœuf de nos meatballs en Baie de Somme. Notre pain arrive tous les matins tout chaud de chez nos amis de la Boulangerie Union à 100m, notre café est fraîchement torréfié chez Coutûme à 150m. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française, even better

DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES PROPOSÉES DANS LA FORMULE BRUNCH :

Jus pressés à froid Yumi, limonade à la rhubarbe, shrub à la grenade, jus d'orange frais, verre de prosecco ou de rosé, softs.

BRUNCH COCKTAIL

Mimosa — Prosecco, jus d'orange frais

5

Prosecco «Reguta» 2018 — Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly !

5/23

FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade rhubarbe (20cl) — Limonade maison à la rhubarbe et au citron, so fresh !

4,5

Homemade cali shrub (20cl) — Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise

4,5

Orange juice — Jus d'orange

6

Yumi yellow (20cl) — Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C

6

Yumi green (20cl) — Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C

6

Yumi pink (20cl) — Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C

6

Coca / Coca zero (33cl)

4,5

Perrier (33cl)

4

Vittel (50cl/1L)

4/6

San Pellegrino (50cl/1L)

4/6

BEERS IN A BOTTLE *Plus de choix sur la carte des vins*

Camden Pale Ale (33cl) — Une blonde fresh & légère, avec des notes de fruits tropicaux.

7

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) — Une bière blonde de soif et de sun, from Mexico

7

COFFEE PLEASE *Tous nos cafés viennent de chez nos amis "Coutume"*

Espresso, allongé, déca

2,5

Café filtre

3,5

Latte / Cappuccino

4,5

Supplément végétal — Avoine, amande, coco

0,5

WELLNESS LATTES

Iced latte (20cl) — Un classique américain de saison : un café glacé au lait

5

Golden latte (20cl) — Curcuma & gingembre frais confit

5

Chai latte (20cl) — Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.

5

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 thé*

Pretty good breakfast — Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat

4,5

Les îles Stevensen bio — Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille

4,5

Sencha Kagoshima — Thé vert du Japon

4,5

Feel good anti-stress bio — Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets

4,5