

NIGHT

COCKTAILS

FROZEN FLAMINGO	11
Vodka Tito's, jus de pastèque et sirop de basilic maison, en version frozen, so fresh !	
GREEN TO	12
Gin Normindia, concombre, fleur de sureau, eau de rose, citron	
IN LOVE WITH THE COCO	13
Coco-infused white rum, lime, coco cream, menthe, flocons de coco. <i>Feels like summer !</i>	
SPRITZ	9
Prosecco, Sirene Aperitivo, eau gazeuse: classic	
L.A MULE	12
Vodka Tito's, rhubarbe, citron, Fentimans Ginger Beer, Angostura Aromatic Bitters	
BELLINI BEACH	10
Prosecco, purée de pêche maison, <i>for a cali-talian summer</i>	

SMALL & TO SHARE

CHEDDAR SCONES	9
Scones tout chauds, <i>fresh</i> crème & oignons caramélisés	
CRISPY HALLOUMI	7
Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge	
AUBERGINE & CALI-FLOWER	9
Aubergine blanche rôtie, crème de chou-fleur, feta, amandes fumées	
HOUSE DIP & FLATBREAD	10
Flatbread tout chaud, dip de yaourt grec, huile d'olive aux épices, cébettes	
EARLY SUMMER BURRATA	14
Cœur de burrata, pois frais, pétales de courgettes jaunes & vertes, zestes de citron, huile d'olive Kalios	
STICKY RIBS	14
Ribs de porc caramélisés, cébettes, sésame	



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 boeuf 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

MAINS

MARKET GREEN SALAD <i>(vegan sans ricotta)</i>	15
Sucrine & pousses d'épinards, ricotta, pêches, heirloom tomatoes, menthe fraîche, pois, popcorn de pois chiches, pickles d'oignon rouge, vinaigrette citron au poivre	
SUMMER SHAKSHUKA	16
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, cherry tomatoes, feta, herbes fraîches	
GREEN PASTA	17
Conchiglione, petits pois, chèvre frais, crème de basilic & chèvre, zeste de citron, pignons de pin	
GNUDI	19
Gnocchi de ricotta et parmesan, shiso pourpre, crème de parmesan, noisettes	
MEATBALLS	19
Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	
STEAK	20
Sliced rumsteak & chimichurri (cuisson saignante parfaite)	
FISH TACOS DIY <i>(make your own tacos !)</i>	18
Tortillas de maïs, cabillaud crispy, guacamole, romaine, pickles, coriandre, chou, jalapeno, aïoli au chipotle	
OCTOPUS SALAD	25
Poulpe, nectarines & tomates, pommes de terre grenaille, dukkah, menthe fraîche, vinaigrette citron-chili	
SUPPLÉMENTS ON-DEMAND	
Bacon caramélisé (porc bio français) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4	

MARKET SIDES

CALI FRIES	5,5
Frites maison, sel au sumac, aïoli au yuzu	
ASPERGES	10
Beurre citron-ciboulette, tomates confites, noisettes torréfiées, fleur de sel	
MINI POTATOES & FETA	7
Pommes de terre grenaille, feta, cébettes	
LITTLE GREEN SALAD <i>(vegan)</i>	5
Sucrine & mesclun, tomates cerise, radis, vinaigrette citron-poivre	

YOU AIN'T DONE YET...

CHOCO CHIP COOKIE PLATE	9
Cookie plate to share. No description needed.	
COOKIE DOUGH	3,5
Petit pot de pâte à cookies crue. Some «don't» like it hot	
CHEESECAKE	8
Notre american classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	
RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL	10
Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries	
CHOCO CREAM & BERRIES	9
Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb	