

LUNCH

DRINK SUGGESTIONS

HOUSE LEMONADE À LA RHUBARBE (20CL)	4,5
Limonade maison à la rhubarbe & au citron : so fresh !	
CALI SHRUB À LA GRENADE (20CL)	4,5
Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise	
VIN ROSÉ	6
Côte de Provence — «La Vie en Rose» Château Roubine, 2021 (bio) Cheers to summer !	
VIN ROUGE	6
Pinot Noir - Domaine Deliance, Bourgogne, 2020 (bio) — Fruité et frais	
VINS BLANCS	7
Chardonnay - Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Riche en arômes de tropical fruits, aux notes toastées et vanillées	
Petit Chablis - Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 (bio) — Minéral et frais	7

SMALL & TO SHARE

CHEEDAR SCONES	9
Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés	
CRISPY HALLOUMI	7
Halloumi frit, salsa verte & 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 Coutume à 150m. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française, even better

MAINS

AVOCADO TOAST (<i>vegan</i>)	13
Avocat, tartine de pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerise, graines de moutarde	
SUPPLÉMENTS ON-DEMAND	
Bacon caramélisé (porc bio français) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4	
MARKET GREEN SALAD (<i>vegan sans ricotta</i>)	
Sucrine & pousses d'épinards, ricotta, pêches, heirloom tomatoes, menthe fraîche, pois, popcorn de pois chiches, pickles d'oignon rouge, vinaigrette citron au poivre	15
SUMMER SHAKSHUKA	
Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, cherry tomatotes, feta, herbes fraîches	16
GREEN PASTA	
Conchiglione, petits pois, chèvre frais, crème de basilic & chèvre, zeste de citron, pignons de pin	17
GNUDI	
Gnocchi de ricotta et parmesan, shiso pourpre, crème de parmesan, noisettes	19
MEATBALLS	
Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	19
STEAK	
Sliced rumsteak & chimichurri (cuisson saignante parfaite)	20
FISH TACOS DIY (<i>make your own tacos !</i>)	
Tortillas de maïs, cabillaud crispy, guacamole, romaine, pickles, coriandre, chou, jalapeno, aïoli au chipotle	18
OCTOPUS SALAD	
Poulpe, nectarines & tomates, pommes de terre grenaille, dukkah, menthe fraîche, vinaigrette citron-chili	25

MARKET SIDES

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

DESSERT

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE	6
No description needed	
COOKIE DOUGH	
Petit pot de pâte à cookies crue. Some «don't» like it hot	3,5
CHEESECAKE	
Notre american classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	8
RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL	
Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries	10
CHOCO CREAM & BERRIES	
Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb	9