

# LUNCH

## DRINK SUGGESTIONS

<b>HOUSE LEMONADE À LA RHUBARBE (20CL)</b>	4,5
Limonade maison à la rhubarbe & au citron : so fresh !	
<b>CALI SHRUB À LA GRENADE (20CL)</b>	4,5
Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise	
<b>VIN ROSÉ</b>	6
Cuvée Fontenille Rosé, Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021 Cheers to summer !	
<b>VIN ROUGE</b>	6
Pinot Noir - Domaine Deliance, Bourgogne, 2020 (bio) — Fruité et frais	
<b>VINS BLANCS</b>	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	

## SMALL & TO SHARE

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

**AVOCADO TOAST** (*vegan*) 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** (*vegan sans ricotta*) 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 tomatotes, 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** (*make your own tacos !*) 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

## 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** (*vegan*) 5  
Sucrine & mesclun, tomates cerise, radis, vinaigrette citron-poivre

## DESSERT

**CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE** 6  
*No description needed*

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

**CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY»** 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