

BRUNCH

Cali
SISTERS

SAMEDI DIMANCHE

FORMULE BRUNCH - 29€

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche + 1 boisson chaude (café filtre à volonté OU 1 espresso/allongé/thé)
Pour 1 cappuccino/latte/wellness latte +2€. *Détails des boissons au dos.*

PLATS SALÉS

PERFECT EGG SANDWICH

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

AVOCADO TOAST (vegan)

Avocat, pain au levain, graines de moutarde, ciboulette, chips de kale

PASTRAMI BAGEL

Bagel au cheddar (exclusivement pour Cali from la Boulangerie Union), pastrami «Les Cochonailles d'Olivier»,
cornichons maison, oignon rouge, *dijon mustard aioli* (+ Cali fries +3)

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches,
tartine de pain aux graines (Option *gluten-free* : pain à l'épeautre +2)

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon «Maison Montalet» caramélisé au sirop d'érable +2, pastrami «Les Cochonailles d'Olivier» +3,
avocat +2, œuf bio mollet +2,

PLATS SUCRÉS

BUTTERMILK PANCAKES COUNTRY-STYLE

Pile de fluffy pancakes, figues, miel croustillant *honeycomb*, crème fouettée infusée au miel
(Sirop d'érable disponible sur demande)

BAGEL & GRAPES

Bagel aux raisins secs (exclusivement pour Cali from la Boulangerie Union), cream cheese, raisin rôtis,
wine caramel, shiso, *carbonated grapes* (just try it!)

GRANOLA BOWL & WARM SEASON COMPOTE

Notre granola maison aux pignons de pin, compotée de fruits de saison, coconut yaourt (vegan)

LE CALI CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY»

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

Sucrine & 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 + Choco cookie + "Big kid" brunch egg sandwich & cali fries **OU** wild pancakes

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

À l'image de l'approche californienne du sourcing, nous privilégions un sourcing local.

Les viandes que nous proposons sont sélectionnées avec CARE, en France uniquement, dans des élevages en plein air, comme notre porc bio de la Maison Montalet (Tarn), ou le boeuf de nos meatballs de la Ferme d'Enjacquet (Gers) ou encore l'exceptionnel pastrami des «Cochonailles d'Olivier» (Anjou). 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, 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

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

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

Sencha Kagoshima — Thé vert du Japon

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