

LUNCH

DRINK SUGGESTIONS

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

SMALL & TO SHARE

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



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, graines moutarde, ciboulette, chips de kale

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

SHAKSHUKA 16
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, 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

CORN 8
Epi de maïs rôti, sésame noir, beurre au chipotle, coriandre

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