

# NIGHT

## COCKTAILS



<b>GREEN TO</b> Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée	13
<b>BELLINI SPRITZ</b> Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison	9
<b>L.A MULE</b> Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron	12
<b>FROZEN MARGHARITA</b> Tequila Alacran, sirop de grenade maison, agave, citron	11
<b>RHUM-BRÛLÉ</b> Crème Brulée de rhum, vanille, citron, aquafaba	13
<b>OLD FASHION</b> Whiskey, sirop de sauge et café	12

## SMALL & TO SHARE

<b>CRISPY HALLOUMI</b> Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge	8
<b>CHEDDAR SCONES</b> Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés	9
<b>SWEET POTATO FRIES</b> Frites de patate douce & aïoli au chipotle	9
<b>CORN</b> Epi de maïs rôti, sésame noir, beurre au chipotle, coriandre	7
<b>SEASON HUMMOUS &amp; FLATBREAD</b> Hummus de patate douce et curcuma, huile d'olive, piment espelette	12

### TACOS CORNER

#### STOP LIGHT TACOS TRIO

Red - Pulled pork, coriandre, pickles d'oignon

Yellow - Chou fleur rôti, guacamole, pickles de chou rouge, aïoli au chipotle

Green - Pulled chicken, salsa fresca, jalapenos

Single taco - 6

Trio - un de chaque couleur ou trois de la même couleur - 16



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

<b>SHAKSHUKA</b>	16
Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches	
<b>BURRATA &amp; BEETS</b>	17
Burrata, betteraves roties, dukkah pistaches, pesto rouge	
<b>GNUDI</b>	19
Gnocchi de ricotta et parmesan, shiso pourpre, crème de parmesan, noisettes	
<b>MEATBALLS</b>	19
Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	
<b>MISO GRILLED FISH</b>	27
Pêche du moment, cuit au miso, butternut, herbes fraîches	
<b>SIRLOIN STEAK</b>	35
Faux-filet de boeuf Blonde de Galice (cuisson saignante), chimichurri, salade verte d'automne, pour 1 big meat-lover or for 2 Avec 1 side de votre choix	

## SIDES

<b>CALI FRIES</b>	5,5
Frites maison, sel au sumac	
<b>CORN</b>	7
Epi de maïs rôti, sésame noir, beurre au chipotle, coriandre	
<b>MINI CALI-FLOWER &amp; CHEESE GRATIN</b>	9
Petit gratin de chou-fleur rôti au cheddar, et ail confit	
<b>LITTLE GREEN SALAD (vegan)</b>	6
Salades d'automne, radis red meat, noix de pécan	

---

## FINALLY ...

<b>COOKIE PLATE</b>	8
Assiette de 3 cookies tout chauds	
<b>CHEESECAKE, «THE ONE &amp; ONLY»</b>	8
Notre <i>american classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	
<b>HONEY RICOTTA</b>	10
Ricotta fouettée, <i>burnt honey</i> infusé au romarin, miel croustillant honeycomb, romarin	
<b>PEANUT BUTTER BOMB</b>	11
Peanut butter fouetté, morceaux de chocolat et peanut, fleur de sel	