

LUNCH

DRINK SUGGESTIONS

HOUSE LEMONADE À LA GRENADE (20CL) Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !	4,5
HOUSE SEASON SHRUB (20CL) Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre	4,5
VIN ROUGE Bourgogne, Pinot Noir — Domaine Delliance, 2021 (bio) — <i>Fruité et frais</i>	6
VINS BLANCS Californien - Sauvignon - Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, 2018	8
Chablis - Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 (bio) — <i>Minéral et frais</i>	6

SMALL & TO SHARE

CRISPY HALLOUMI Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge	8
CHEDDAR SCONES Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés	9
SWEET POTATO FRIES Frites de patate douce & aioli au chipotle	9
CORN Epi de maïs rôti, sésame noir, beurre au chipotle, coriandre	7
SEASON HUMMOUS & FLATBREAD 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, aioli 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

AVOCADO TOAST (*vegan sans feta*) 13
Avocat, tartine de pain au levain, radis red meat, feta, dukkah aux pistaches

SUPPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon caramélisé (*porc bio français*) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4

GRILLED CHEESE & SOUP 15
Sandwich chaud au cheddar fondu et oignons caramélisés & spicy tomato soupe

SHAKSHUKA 16
Compotée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches

BURRATA & BEETS 17
Burrata, betteraves roties, dukkah pistaches, pesto rouge

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

MISO GRILLED FISH 27
Pêche du moment, cuit au miso, butternut, herbes fraîches

SIRLOIN STEAK 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

MARKET SIDES

CALI FRIES 5,5
Frites maison, sel au sumac

CORN 7
Epi de maïs rôti, sésame noir, beurre au chipotle, coriandre

MINI CALI-FLOWER & CHEESE GRATIN 9
Petit gratin de chou-fleur rôti au cheddar, et ail confit

LITTLE GREEN SALAD (*vegan*) 6
Salades d'automne, radis red meat, noix de pécan

FINALLY ...

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE 6
No description needed

COOKIE PLATE 8
Assiette de 3 cookies tout chauds

CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» 8
Notre *american classic* fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

HONEY RICOTTA 10
Ricotta fouettée, *burnt honey* infusé au romarin, miel croustillant honeycomb, romarin

PEANUT BUTTER BOMB 11
Peanut butter fouetté, morceaux de chocolat et peanut, fleur de sel