

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 au sirop d'érable, *spicy cheddar sauce*, *homemade* mayo citronnée, pousses d'épinards, pickles d'oignon rouge

PANCAKES FOR CHAMPIONS

Pile de fluffy pancakes, œuf bio au plat, bacon au sirop d'érable, avocat, sirop d'érable

AVOCADO TOAST (*vegan sans feta*)

Avocat, tartine de pain multigraines, radis red meat, feta, dukkah aux pistaches

PASTRAMI BAGEL

Bagel au cheddar (Rachel's Bakery), pastrami «Les Cochonailles d'Olivier», pickles de concombre et 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)

SUPPLÉMENTS ON-DEMAND

Bacon caramélisé au sirop d'érable +2, pastrami +3, avocat +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3

PLATS SUCRÉS

BUTTERMILK PANCAKES

Pile de fluffy pancakes, pommes, poires et grenade, ricotta fouettée
(Sirop d'érable disponible sur demande)

PB & JAM BRIOCHE

Brioche toast - comme une brioche perdue -, peanut butter bomb, compotée de fruits de saison

GRANOLA BOWL & SEASON FRUIT

Notre granola maison, yaourt noix de coco, kiwi & banane (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

SWEET POTATO FRIES — Frites de patate douce & aioli au chipotleaioli au yuzu 9

LITTLE GREEN SALAD (*vegan*) 5

Salade verte d'automne, radis red meat, noix de pécan

YOU AIN'T DONE YET...

LE CALI CHEESECAKE 7

CHOCO CHIP COOKIE No description needed 3,5

KID'S MENU

Limonade maison + Hot Choco + Choco cookie + mini egg sandwich & *cali fries* **OU** mini pancakes & sirop d'érable 20

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 grenade, shrub de saison, softs.

BRUNCH COCKTAIL

Mimosa — Prosecco, jus d'orange frais

5

Prosecco «Reguta» 2018 — Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly !

6/25

FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade grenade (20cl) — Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !

4,5

Homemade cali shrub (20cl) — Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre

4,5

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