

lunch

SNACKS

CRISPY HALLOUMI - Halloumi frit, salsa verde & chili	8
CORNBREAD - Pain de maïs grillé, beurre au thym et zaatar	6

FRESH & HOMEMADE

Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !	4,5
Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre	4,5

WINE SUGGESTIONS

VIN ROUGE

La Cuadrilla (syrah & grenache) — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2020	10/60
Crozes-Hermitage — Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio	8/45
Pinot Noir Signature, Bourgogne — Domaine La Monette, 2020 — Bio	7,5/38

VIN BLANC

Chardonnay — Stolpman Vineyard, Roussanne, Ballard Canyon, Californie, 2018	9/65
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	8/40
Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio	7/36

COCKTAILS

 GREEN TO Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée	13
 BELLINI SPRITZ Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison	9
 L.A MULE Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron	12
 FROZEN MARGHARITA Tequila Alacran, sirop de grenade maison, agave, citron	11
 RHUM-BRÛLÉ Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf	13



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, Les viandes que nous proposons sont sélectionnées 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.

FIRST

TRUFFLE BURRATA - Burrata, truffe, radis d'hiver	15
LABNEH & COURGE RÔTIE - Labneh, courge rôtie, noisettes, huile de thym	10
ROASTED SWEET POTATO - Patate douce rôtie, hot honey, crunchy nuts	8

THEN

AVOCADO TOAST (<i>vegan, sans feta</i>) - Avocat, tartine de pain au levain, radis red meat, feta, dukkah <i>Bacon caramélisé (porc bio français) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4</i>	14
GRILLED CHEESE & SOUP - Sandwich chaud au cheddar fondu et oignons caramélisés & season soup	14
WINTER CAESAR SALAD - Romaine, kale, courge grillée, croûtons cornbread, sauce caesar maison, parmesan (avec ou sans volaille croustillante)	17
SHAKSHUKA - Comptée de tomates et poivrons aux épices, œuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches	16
GNUDI - Gnocchi de ricotta et parmesan, crème de parmesan, noisettes	19
TRUFFLE GNUDI BABY - Gnocchi de ricotta et épinards, truffe, crème de parmesan, noisettes	24
TRUFFLE MAC'N'CHEESE - Cocotte de rigatoni gratinées au fromage fondant et à la truffe fraîche	24
MEATBALLS - Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette	19
FRENCH TURKEY - Volaille façon Turkey confite 4h, farce, purée de courge, romarin frit	22

WITH

CALI FRIES - Frites maison, sel au sumac	5,5
TRUFFLE PARMESAN FRIES - Frites maison au parmesan et à la truffe	9
SWEET POTATO FRIES - Frites de patate douce & aïoli au chipotle	8
LITTLE GREEN SALAD (<i>vegan</i>) - Pousses d'épinard, radis red meat, dukkah aux pistaches	4

FINALLY ...

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE - <i>No description needed</i>	6
CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» Notre <i>American classic</i> fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	8
PUMPKIN TIRAMISU	9
MILK & HONEY PECAN PIE	9