

BRUNCH

Cali
SISTERS

SAMEDI DIMANCHE

FORMULE BRUNCH - 29€

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche + 1 boisson chaude (café filtre à volonté)
(Lait végétal +0,50€, latte, cappuccino & chocolat chaud +2€, chaï, matcha & golden latte +3€).
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

Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines, pickles, œuf bio mollet

PASTRAMI BAGEL

Bagel au cheddar (Rachel's Bakery), pastrami, 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)

SUPLÉMENTS ON-DEMAND

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

PLATS SUCRÉS

CHOCO PANCAKES

Pile de fluffy pancakes, ricotta fouettée, sauce chocolat, noisettes
(Sirop d'érable disponible à la place de la sauce chocolat)

PB & JAM BRIOCHE

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

OVERNIGHT CHIA PUDDING

Pudding de chia au lait d'amande, vanille, baies de Goji, coco, chanvre, pollen, miel et myrtilles

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 7

CAESAR SALAD - Salade de sucrine, croûtons, sauce Caesar et parmesan 6

YOU AIN'T DONE YET...

LE CALI CHEESECAKE 7

CHOCO CHIP COOKIE - No description needed 3,5

KID'S MENU

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

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, Yumi pink

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*

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

2,5

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) — Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.

5

Hot choco (20cl) — Chocolat chaud maison

5

THÉS *From le Parti du thé*

Pretty good breakfast — Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat

4,5

Mister Green — Thé vert parfumé citron, citron vert, gingembre

4,5

Sencha Kagoshima — Thé vert du Japon

4,5

Feel good anti-stress bio — Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets

4,5