

night

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
	RHUM-BRÛLÉ - Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf	13
	SANTA MARGARITA - Cointreau, jus de citron, tequila Alacrán	11
	CALI SPRITZ - Sirène Aperitivo, eau pétillante, prosecco	10

CLASSIC COCKTAILS

	GIN TONIC - Gin Normandia, Tonic water Fentimans	12
	MOJITO - Rhum blanc Angostura, citron vert, eau pétillante, sirop de sucre de canne, menthe	11
	VIRGIN L.A MULE - Sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron	9
	VIRGIN MOJITO - Citron vert, eau pétillante, sirop de sucre de canne, menthe	10

FRESH & HOMEMADE

Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh ! 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
Bourgogne «Coulejoie» – Domaine Dominique Laurent	7/38

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



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 de Bretagne élevé sur paille ou le boeuf de nos meatballs en Baie de Somme. Notre pain arrive chaque matin, tout chaud, de chez nos amis de la boulangerie Union à 100m et notre café est fraîchement torréfié chez Coutume à 150m. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française : even better.

FIRST

CRISPY HALLOUMI - Halloumi frit, salsa verde & chili	8
GUACAMOLE & TORTILLAS Avocat, épices, et chips de maïs (<i>vegan & gluten-free</i>)	11
BURRATA - Burrata, sumac	10
LABNEH & COURGE RÔTIE - Labneh, courge rôtie, noisettes, huile de thym	10
BETTERAVES RÔTIES - Betteraves rôties, œufs de truite, orange sanguine & salade de saison	8
CALI-FLOWER - Chou fleur brûlé 1/4, tahini, grenade, herbes fraîches	12
SOUPE BAJA CALIFORNIA - Bouillon de tomate, poulet effiloché, tortillas, avocat, maïs, coriandre	12

THEN

SHAKSHUKA - Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches, toast (<i>gluten</i>)	16
GNUDI - Gnocchi de ricotta et épinards, crème de parmesan, noisettes	19
RIGATONI ALLA VODKA - Rigatoni, sauce tomate crémeuse, ricotta	16
MEATBALLS - Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette, toast (<i>gluten</i>)	19
BBQ RIBS - Travers de porc sauce BBQ au Mezcal, polenta crémeuse, pickles	20
TRUITE SNACKÉE - Truite, caviar de poireaux, salsa verde, pickles de moutarde	22
WINTER CAESAR SALAD - Romaine, kale, courge grillée, croûtons, sauce caesar maison, parmesan (avec ou sans volaille croustillante)	17
TRUFFLE GRILLED CHEESE - Sandwich brioché, gouda à la truffe, crème de truffe, bacon, jaune d'œuf & salade croquante de saison	17

WITH

CALI FRIES - Frites maison, sel au sumac	5,5
SWEET POTATO FRIES - Frites de patate douce & aioli au chipotle	7
CAESAR SALAD - Salade de sucrine, croûtons, sauce Caesar et parmesan	6

FINALLY ...

CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE (LUNCH ONLY) - <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
CALIFORNIAN COBLER <i>Crumble fondant aux pommes en cocotte & crème fraîche (servi chaud)</i>	9
LIME & BLOOD ORANGE PIE <i>Tarte au citron vert & orange sanguine</i>	7
HALVA BROWNIE <i>Not so classic brownie au chocolat, halva & sauce tahini</i>	7