

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde
& chili 7

GUACAMOLE & TORTILLAS

Avocat, épices & chips de maïs
(vegan & gluten-free) 10

Starters

AUBERGINE

Aubergine rôtie marinée,
sauce tahina, sésame & menthe 8

ASPARAGUS

Asperges blanches, beurre noisette,
parmesan & sauge 14

BURRATA VERDE

Burrata, petits pois, pesto,
menthe & rose 13

OYSTER PLATE

5 huîtres n°3,
citron & Cali Sauce (orange, citron et
gingembre) 16

With a glass of champagne 24

Mains

FRESH SO FRESH

QUINOA & AVOCADO SALAD

Quinoa, avocat, tomates datterino,
citron, amandes fumées, pousses de saison
& sauce tahina 16

TRUITE SNACKÉE

Truite snackée à la plancha,
caviar d'aubergine,
salsa verde, pickles de moutarde 22

Suppléments on-demand

Bacon caramélisé (porc bio français) +2

Oeuf bio mollet +2

Croûtons de halloumi frit +3

Truite fumée française +4

CALI CLASSICS

MEATBALLS

Meatballs de boeuf,
tomato sauce, parmesan,
ricotta cream, ciboulette,
toast (gluten) 19

SHAKSHUKA

Compotée de tomates & poivrons aux épices,
œuf bio, popcorn de pois chiches, feta,
herbes fraîches, toast (gluten) 17

GNUDI & SPRING THINGS

Gnocchi de ricotta,
pesto pistache & roquette, asperges vertes,
petits pois 20

HOT THINGS

RIGATONI ALLA VODKA

Rigatoni, sauce tomate crémeuse,
ricotta 16

BBQ RIBS

Travers de porc sauce BBQ au Mezcal,
polenta crémeuse,
pickles d'oignons 22

TRUFFLE GRILLED CHEESE

Sandwich brioché, gouda à la truffe,
crème de truffe, jaune d'œuf
& salade croquante de saison 17

Sides

CALI FRIES

Frites maison,
sel au sumac
5,5

SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce &
aïoli au chipotle
7

TOMATES & PESTO

Tomates datterino
& pesto verde
6

LITTLE CAESAR SALAD

Salade de sucrine, croûtons,
sauce Caesar et parmesan
6

To share (or not)

ICE CREAM & BERRIES

Glace vanille maison
& framboises et myrtilles
12

ICE CREAM & COOKIES

Glace vanille maison
& 3 choco chip cookies
14

ICE CREAM, COOKIES & BERRIES

Glace vanille maison, 3 choco chip cookies
& framboises et myrtilles
16

Sweet

HALVA BROWNIE

Not so classic brownie au chocolat,
halva & crème tahini
7

CALIFORNIAN COBBLER

Crumble fondant aux pommes et
rhubarbe en cocotte & crème fraîche
(servi chaud)
9

Ajoutez notre glace vanilla maison +5
Ou une coupe de berries +7

Cali's Classic

CHEESECAKE

« THE ONE & ONLY »

Notre American classic fait maison, ultra crémeux,
pimpé avec quelques zestes de citron
9



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.