

## Starters

### CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit,  
salsa verde & chili - 8

### CRABCAKES

2 beignets de tourteaux  
& spicy mayo - 12

### SUMMER BURRATA

Burrata, tomates cherry,  
pesto (*gluten-free*) - 13

### GUACAMOLE & TORTILLAS

Avocat, épices & chips de maïs  
(*vegan & gluten-free*) - 11

### AUBERGINE & TAHINI

Aubergine rôtie marinée, sauce tahini,  
sésame & menthe (*vegan & gluten-free*) - 8

### GREEN HUMMUS & CRUDITÉS

Houmous aux herbes &  
légumes de saison (*gluten-free*) - 9

### SEASON MARKET SALAD

Pastèque, feta, radis,  
basilic (*gluten-free*) - 10

## Mains

### FRESH SO FRESH

#### QUINOA & AVOCADO BOWL

Quinoa, avocat, tomates cherry, citron,  
amandes fumées, pousses de saison  
& sauce tahini (*vegan & gluten-free*) - 17

#### PANZANELLA SALAD

Tomates à l'ancienne,  
burrata, croûtons,  
salsa macha - 17

#### TRUITE SNACKÉE

Truite snackée à la plancha,  
caviar d'aubergine,  
salsa verde, pickles de moutarde  
(*gluten-free*) - 24

### CALI CLASSICS

#### MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta,  
sauce tomate, parmesan,  
ricotta cream, mix d'herbes, toast - 20

#### SHAKSHUKA

Compotée de tomates & poivrons aux épices,  
oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta,  
herbes fraîches, toast - 18

#### GREEN PASTA

Orecchiette, crème onctueuse  
épinards & basilic  
pecorino, citron - 17

### HOT THINGS

#### RIGATONI ALLA VODKA

Rigatoni,  
sauce tomate crémeuse,  
ricotta - 15

#### TRUFFLE GRILLED CHEESE

Sandwich brioché, gouda à la truffe,  
crème de truffe, jaune d'œuf  
& salade croquante de saison - 15

#### BBQ RIBS

Travers de porc sauce BBQ au Mezcal,  
taboulé de boulgour aux herbes,  
pickles d'oignons - 22

#### Suppléments on-demand :

Bacon caramélisé (porc bio français) +2 / Oeuf bio poché +2 / Croûtons de halloumi frit +3 / Truite fumée française +4

## Sides

### CALI FRIES

Frites maison,  
sel au sumac - 6

### SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce &  
aïoli au chipotle - 7

### LITTLE CAESAR SALAD

Salade de sucrine, croûtons,  
sauce Caesar et parmesan - 7

## To Share... or not

### ICE CREAM & COOKIES

Fior di latte maison  
& choco chip cookie bits - 9

### ICE CREAM & BERRIES

Fior di latte maison  
& fruits du moment - 10

### ICE CREAM, COOKIES & BERRIES

Fior di latte maison, 3 choco chip cookies  
& fruits du moment - 15

## Sweet

### HALVA BROWNIE

Not so classic brownie au chocolat, halva  
& crème tahini - 8

### CALIFORNIAN COBBLER

Crumble fondant à la myrtille et à la nectarine,  
en cocotte & crème fraîche (servi chaud) - 9

Ajoutez notre fior di latte 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. Pas de saumon chez nous. En revanche, de la truite fumée française : even better.