

LUNCH

STARTERS

TRUFFLE DICE

Dés de tapioca frits, au parmesan fondant et à la truffe
Le must, à partager... or not ! - 9

GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)

Avocat, épices & chips de maïs - 9

HONEY ROASTED CARROTS & LABNEH (GF)

Carottes rôties au miel et labneh - 12

STRACCIATELLA À LA TRUFFE

& toast - 14

MAINS

WEDGE SALAD

Salade iceberg, parmesan, noix de pécan caramélisées,
caesar dressing (sans anchois) & crumbs - 15
add crispy chicken +3

AVOCADO TOAST (lunch only)

Tartine de pain, avocat, salsa macha aux graines (slightly spicy !), pickles, feta, pousses de saison - 16

QUINOA & AVOCADO AUTUMN BOWL (V/GF)

Quinoa, avocat, butternut rôti au miel, amandes fumées,
pousses de saison & sauce tahini - 17

Suppléments on demand : Bacon caramélisé +2, avocat +2, oeuf mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite française +3

CLASSIC MAC & CHEESE

Un grand classique de la comfort food américaine !
Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage - 17

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices (slightly spicy !), oeuf bio,
popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast - 20

GNUDI

Gnocchi de ricotta et épinards,
crème de parmesan, noisettes - 21

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan,
ricotta cream, herbes fraîches & toast - 22

SIDES

CLASSIC CALI FRIES

Frites maison - 6
Truffle fries +2

SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce - 7

HONEY ROASTED CARROTS

Carottes rôties au miel - 8

DESSERTS

COFFEE & CHOCO CHIP COOKIE

Chocolate and coffee...
always a good idea - 6

CALIFORNIAN COBBLER

Crumble fondant à la pomme et fève tonka en cocotte
& crème fraîche (servi chaud) - 9

CHEESECAKE « THE ONE & ONLY »

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

BROOKIE SKILLET

Half brownie, half cookie with marshmallows (servi chaud)
To share... or not ! - 10



DRINKS

SOFT DRINKS

SEASONAL HOUSE LEMONADE

Limonade maison aux fruits de saison : so fresh - 5

GREEN DETOX

Jus frais pressé maison (25cl) : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi... energy inside ! - 7

KOMBUCHA

Nature, framboise ou gingembre (25cl) - 7

Sain, gourmand et full of probiotiques, le kombucha Vivant est made in Paris ! Il est livré à vélo.

SOFTS

Coca, Coca zéro, Perrier (33cl), Vittel (50cl/1L), San Pellegrino (50cl/1L) - 5/7

FRESH BEER

LAGUNITA IPA

Bière mythique de la brasserie américaine Lagunitas (33,5cl) - 8

CORONA

Bière blonde d'origine mexicaine (33,5cl) - 7

GALLIA CHAMPS LIBRE

Bière blonde pression (25/50cl)- 5,5/8

CALI WINES

PINOT NOIR

Vin rouge, Saint Georges Vineyards, central Coast, Californie, 2021 - 10/68

ZINFANDEL OLD VINE

Vin rouge, Saint Georges Vineyards, Central Coast, Californie, 2019 - 70

ROUSSANE

Vin blanc, Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2018 - 9/65

More wines sur la carte des boissons

SIGNATURE COCKTAILS

BEACH BELLINI

Prosecco, purée de fruit de la passion - 12

GREEN TO

Cali's Signature Cocktail !

Gin Normindia, sirop de concombre maison à la rose, liqueur de fleur de sureau, citron - 13

CALI NEGRONI

No description needed - 13

SEE YOU TONIGHT

CALI'S NIGHT PAIRING - FOOD & COCKTAILS

45€

TRUFFLE DICE X GREEN TO

Quand les dés de tapioca frits à la truffe rencontrent
le cocktail signature de Cali... it's a match !

SPAGHETTI & MEATBALLS X CALIFORNIAN RED WINE

Oh so classic plate de spaghetti & meatballs
+ a glass of Zinfandel from Santa Cruz : big YES.

BROOKIE SKILLET X ESPRESSO MARTINI

Chocolate & coffee : the perfect finish !