

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

ROASTED SQUASH & LABNEH (GF) - Courge rôtie au miel et labneh - 12

STRACCIATELLA À LA TRUFFE & toast de pain multigraines - 14

SCALLOP CRUDO - Carpaccio de St Jacques fraîches, citron, huile d'olive, apple salsa, noisettes - 15

CLASSICS

CLASSIC CAESAR SALAD - Salade romaine, crispy chicken, parmesan, croûtons maison, caesar dressing, noix de pécan caramélisées - 19

AVOCADO TOAST - 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

CLASSIC MAC & CHEESE - Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage - 17

MAKE IT TRUFFLE | OUR CLASSIC MAC & CHEESE À LA TRUFFE - 25

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

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

SIDES

CLASSIC FRIES - 6

TRUFFLE FRIES - 8

SWEET POTATO FRIES & PECORINO - 7

LITTLE GREEN SALAD - 7

DESSERTS

COFFEE & CHOCO CHIP COOKIE - 6

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE - 9

APPLE COBBLER - 10

CALI'S BROOKIE SKILLET - 10

CHEF'S PUMPKIN PIE - Our season special - 12

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

55€

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 ou TRUFFLE MAC & CHEESE X CALIFORNIAN WINE

Oh so classic choice of pasta
avec un verre d'une de nos pépites californiennes

CHEESECAKE X COFFEE

Notre dessert signature avec un café : the perfect finish !