

**STARTERS**

**SPICY TUNA TARTARE TOAST** - Pain brioché toasté, tartare de thon, salsa spicy, cébettes - 14

**TRUFFLE DICE** - Dés de tapioca frits, au parmesan fondant et à la truffe - 9

**GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)** - Avocat, épices & chips de maïs - 10

**BUTTERBEAN DIP & HOUMOUS** - Houmous de haricots blancs, huile aux herbes, & focaccia toast - 12

**TOSTADA** - Crispy tortilla, houmous de haricots noirs, salsa criolla, pickles, coriandre - 9

**CLASSICS**

**QUINOA & AVOCADO BOWL (V/GF)** - Quinoa, avocat, butternut rôti au miel, amandes fumées, pousses de saison & sauce tahini - 19

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

**GRILLED LITTLE GEM CAESAR** - Sucrine grillée, crispy chicken, sauce caesar, breadcrumbs croustillants, noix de pécan caramélisées, parmesan - 20

**POPEYE'S SHAKSHUKA** - Blettes, épinards, menthe et herbes, oeuf, feta fouettée, pistaches, coriandre, carvi - 22

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

**TRUFFLE MAC & CHEESE** - Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage et à la truffe - 25

**GNUDI** - Gnocchi de ricotta et épinards poêlés et dorés, crème de parmesan, noisettes - 23

**MEATBALLS** - Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraîches & toast - 24

**SIDES**

Classic fries - 6,5

Sweet potato fries & pecorino - 8

Truffle fries - 8

Little green salad - 7

**DESSERTS**

**COOKIE + COFFEE** - 6

**NEW YORK-STYLE CHEESECAKE** - Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron - 10

**POACHED PEAR** - Poire pochée au miel et à la verveine, chocolat fondu & fleur de sel - 10

**PIZZOOKIE & ICE CREAM** - "Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée et chanvre de chez Glazed - 11

**GIRL SCOUT** - Tarte au chocolat avec un samoa cookie crust, coco râpée & caramel beurre salé - 9

# DRINKS

## **SOFT DRINKS**

### **SEASONAL HOUSE LEMONADE**

Limonade maison aux fruits de saison : so fresh - 5,5

### **GREEN DETOX**

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

### **KOMBUCHA** - Nature, framboise ou gingembre (25cl) - 7,5

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 - 13

### **GREEN TO** - Cali's Signature Cocktail !

Gin Normindia, sirop de concombre maison à la rose, liqueur de fleur de sureau, citron - 14

### **CALI NEGRONI**

No description needed - 13