

CALISISTERS

Bienvenue chez Cali Sisters, la même Cali dream team que derrière Cali Uptown
mais aussi les mêmes valeurs,
la même philosophie californienne de l'accueil et des bons produits.

Chez Cali, nous célébrons les good vibes californiennes et sa cuisine éclectique.
Tout est fait maison, tous les jours, pour mettre à l'honneur les classiques
de la comfort food américaine «with a healthy twist».

Sans oublier les freshly shaken cocktails de saison et notre sélection de vins bio,
au rythme de nos morceaux préférés.

Enjoy !

DINNER

TO START & TO SHARE

APPETIZER TRIO

Fried olives, popcorn & chips maison - 9

TRUFFLE DICE

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

SPICY TUNA TARTARE TOAST

Pain brioché toasté, tartare de thon, salsa spicy, cébettes - 14

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

CORNBREAD

Whipped butter & hot honey - 11

CLASSICS

SMOKED CALI-FLOWER

Chou fleur multicolore, salade de boulghour & amandes, salsa verde, pickles, herbes fraîches - 18

POPEYE'S SHAKSHUKA

Blettes, épinards, menthe et herbes, oeuf, feta fouettée, pistaches, coriandre, carvi - 22

TRUFFLE MAC & CHEESE

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

GNUDI

Gnocchi de ricotta et épinards, crème de parmesan, noisettes - 23

MEATBALLS

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

SPAGHETTI & MEATBALLS

Spaghettis, meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream - 25

CALI'S GRILL

CLASSIC BURGER & FRIES

Bun au sésame, steak de viande hâchée 180gr,
cheddar mature, onion ring, laitue, sauce maison - 25

GRILLED MISO SALMON

Salmon au miso blanc, sucrose grillée, citron - 26

CRISPY CHICKEN PICCATA

Beurre blanc aux herbes et aux câpres
& chou pointu grillé - 23

WAGYU STEAK & FRIES

Rumsteak Wagyu (220g), onion rings à la bière,
beurre de Paris & cali fries - 34

SIDES

Classic fries - 6,5

Sweet potato fries & pecorino - 8

Truffle fries - 8

Little green salad - 7

AND LATER ...

DESSERTS

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

PIZZOKIE & ICE CREAM

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

'GIRL SCOUT' TART

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

LEMON BARRE

Lemon barre & meringue - 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