

DINNER

TO START & TO SHARE

TRUFFLE DICE

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

CEVICHE

Dorade, pickles d'oignon rouge, pistaches, zestes de citron - 14

GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)

Avocat, épices & chips de maïs - 10

GREEN HOUMOUS

Houmous aux petits pois et herbes, focaccia toast - 10

BURRATA & ASPERGES

Burrata crémeuse, pesto, asperges vertes, noisettes - 14

CLASSICS

GREEN PASTA

Conchiglione, burrata, crème pesto maison, asperges, pignons - 18

TUNA TARTARE

Tartare de thon, avocat, cébettes, zestes de citron et menthe - 24

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast - 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 et sauge, noisettes - 23

MEATBALLS

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

CALI'S GRILL

CLASSIC BURGER & FRIES

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

GRILLED HONEY MISO SALMON

Saumon grillé au miso et au miel, épinards et tomates cerises rôties, citron confit - 26

WAGYU STEAK & FRIES

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

WITH,

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

ETON MESS

Broken meringue, crème fouettée maison, berries - 10

PIZZOOKIE & ICE CREAM

"Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée & chanvre de chez Glazed - 12

"GIRL SCOUT" TART

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

LEMON BARRE

Lemon barre & meringue - 9