

Calisisters

CALISISTERS

Bienvenue chez Cali Sisters, la Cali dream team, vous accueille avec ces valeurs,
et la 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, au rythme de nos
morceaux préférés.

Enjoy !

DINNER

TO START & TO SHARE

NACHOS CHEDDAR FONDU JALAPENOS

Jalapenos - 10

CEVICE DORADE

Dorade, Pickles d'Oignon, tigré vert, cebette, zestes de citron, grenade - 14

MIMOSE EGGS & GRANOLA (BY MARION FLIPO)

Oeufs mimosa, crème de noisette au miso, granola salé - 10

COURGES RÔTIES

Labbeh, Pickless, Pollen, vinaigrette citronnée, noisettes - 14

TARTARE DE BOEUF TIGRE QUI PLEURE- 19

CLASSICS

LINGUINE

Al limone jus de citron, zest citron, ail, parmesan, tomates datterino rôties, - 18

TUNA TARTARE

Tartare de Thon, avocat, cébettes, zestes de citron, menthe, sauce soja, Spicy dressin - 24

SPRING SHAKSHUKA

Courgettes, brocoli, pousse d'épinards, citron confit, chimichurri, œuf, popcorn de pois chiches, Feta, herbes fraiche & Toast - 22

MY PERFECT KINF OF PLATE (BY MARION FLIPO)

Scone Cheddar ciboulette, œufs brouillés, tomates cerises rôties, avocat, crispy bacon, salade de pousses d'épinards - 20

GNUDI

Gnocchi de ricotta & épinards, tomates cerises rôties, pousses d'épinards, citron confit, paprika fumé - 19

MEATBALLS

Meatballs de bœuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraiche & toast - 21

CALI'S GRILL

CLASSIC BURGER & FRIES

Bun au sésame, steak de viande hachée 180Gr
Cheddar mature, onion ring, laitue, sauce maison – 25

GRILLED HONEY MISO SALMON

Saumon grille au miso et au miel, épinards
et tomates cerises rôties, citron confit – 26

RIBS DE BOEUF A PARTAGER

Frites, onion rings,
beurre de Paris & Cali fries – 34

WITH,

Classic fries – 6,5

Sweet potato fries & Parmesan – 8

Truffle fries – 8

Legumes de saison – 8

Little green salad – 4

AND LATER ...

DESSERTS

CALI - STYLE CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux,
pimpé avec quelques zestes de citron – 10

TIRAMISTU PISTACHE

Biscuit cuillère avec sa crème onctueuse à la pistache, berries – 10
& fleur de sel – 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 – 10

RHUBARB & ALMOND TART (BY MARION FLIPO)

Tarte à la crème d'amande torréfiée et à la rhubarbe pochée, crème crue. – 9

Retrouvez toute notre sélection de cocktails, vins et bières sur la carte des boissons.

DRINKS

SOFT DRINKS

EAU MINERALE - Eau plate (1L) - 7

Limonade alpin - menthe, verveine, bourgeons de pin - 6,5

Limonade sauvage - feuilles de cassis, églantier, fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés - 6,5

Limonade CITRON - écorces de citron, verveine - 6,5

Limonade ginger beer - ginger beer au piment oiseau - 6,5

GREEN DETOX - Jus frais (25cl) : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi - 7

FRESH ORANGE JUICE - Jus d'Orange pressé - 6

HELLO SUNSHINE - Pomme, ananas, citron, passion, gingembre, curcuma (25cl) - 7,5

PINK SUNSET - Pomme, fraise, orange, framboise, coco, fleur d'oranger (25cl) - 7,5

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

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - 12,5CL

CHARDONNAY - Bourgogne, Champs des Alouettes, 2021, BIO - 7

POUILLY FUMÉ - Domaine des terres Blanches, 2023 - 9

PETIT CHABLIS - Bourgogne, Les Garennes de chez Belena, 2023 - 8

VINS ROUGES - 12,5CL

CROZES-HERMITAGE - Domaine Les Pierres Blanches, BIO, 2023 - 9

MORGON - Côte du Py, 2023 - 8

CHATEAUNEUF du PAPE - Tradition Rouge 2022 - 7

CHINON - La marée du Diable, Domaine Géraud TAPIN - 2023 - 9

PINOT NOIR - Saint Georges Vineyards, Central Coast, Californie, 2018 - 10

VINS ROSE - 12,5CL

BAUX de PROVENCE - Château Romanin, Grands vins Rosé, 2024 - 7

IGP ALPILLES - Romanin 2024 - 9

CÔTE DE PROVENCE - Aumérade styler, 2024 - 8

CHAMPAGNE & Effervescent - 12,5CL

CHAMPAGNE - LEGRET & FILS, Brut équilibré (VEGAN) - 14

CHAMPAGNE - Michel, Carte Blanche Brut Nature BIO - 13

SAUMUR Royal 2017 - 7

CREMANT DE LOIRE - Emile Ackerman 2022 - 7

COFFEE, PLEASE

Nos cafés, nos LATTE à base d'Avoine/Amande

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA - 3

LATTE, CAPPUCCINO - 4,5

GOLDEN LATTE - Curcuma & gingembre frais confit - 5,5

CHAI LATTE - Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais - 5,5

MATCHA LATTE - Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits - 5,5

LATTE PISTACHIS A base de Pistaches...une vraie douceur... - 5,5

LATTE UBE Tubercule Igname Violet (Culture issue des Philippines) Un Incontournable.... - 5,5

THÉS

From Le Parti du Thé

THE GLACE - thé vert jasmin, feuilles de cassis, hibiscus, purée de pêche, fleur d'oranger - 6

DARJEELING IMPERIAL - Thé noir d'Inde - 6

SENCHA KAGOSHIMA - Thé vert du Japon - 6

GREEN DETOX - Thé vert gingembre, citron - 6

FEEL GOOD - Infusion bio, verveine, camomille, fleur d'oranger, tilleul - 6