

Our Story

Le premier food truck bio à Paris depuis Mars 2012, monté par Californien! Notre passion est de vous proposer un produit respon. de qualité, à travers des préparations maison et notre choix de venant directement d'une coopérative bio française.



**SMALL PLATES**

Toast, Avocat, Citron vert, radis, coriandre	6
Guacamole and tortilla chips	6 <sup>.50</sup>
Black bean dip, salsa and tortilla chips	5
House spicy smoked nuts	4
	4 <sup>.50</sup> /8
Tacos or tostadas au choix x1 ou x2	
Mini Cali'Classic burger	6 <sup>.50</sup>
Poulet frit Cali style	7 <sup>.50</sup>
Frites Maison loaded w/cheese +2 w/cheese+bacon +2 <sup>.75</sup>	4
Nachos- fromage fondu, salsa maison w/carnitas +2 <sup>.75</sup>	6

**FRESH SALADS** *Petite ou grande 9/14 avec poulet mariné +2 avocat +1*

**Mixed greens & quinoa**, feta, noix, pickled vegetables, coriandre

**Romaine, pomme, radis, fromage**, noix fumée, crispy tortillas, red onions

**Cali'Caeser Salad**, romaine, bacon, croutons, sauce caeser maison

**Salade du jour** - Produits de saison et inspiration du chef

**ORGANIC PREMIUM MEAT BURGERS**

16

+1 extra topping +4<sup>.25</sup> double viande +2 / +2<sup>.75</sup> loaded cheese/bacon fries

**Servis avec des frites maison - Pains artisanaux et recette maison**

**Bœuf biologique, haché maison, issu d'une coopérative bio Française**

**Avec : laitue, tomates, oignons rouges, pickles, sauce maison**

**Cali'Classic** -Cheddar fermier, bacon bio, oignons caramélisés, avocat

**The Dude**-Beaufort,bacon bio,oignons caramélisés,poivrons rouges grillés

**The Obama**- Gouda, roquette, Chipotle mayo, avocat

**Half Moon Bay BBQ** - Bleu d'Auvergne, oignons rouges grillés, sauce BBQ

**The Muir Woods**-Cheddar-Gouda, beaufort, oignon frit, sauce BBQ

**What's happening at the truck**- les goûts de la semaine au Food Truck

**El Amante**- Poulet frit,Gouda,piment,avocat,oignons blancs, Chipotle mayo

**The Veggie** (sans viande)-Beaufort et Cheddar fondu, poivrons rouges grillés, oignons caramélisés, avocat, roquette

**TACOS** 3 for 13<sup>.50</sup>, 4 for 16, 6 for 24, 8 for 30

Avec **guacamole** +1<sup>.50</sup>€ ou **frijoles (haricots noirs) ou coleslaw maison**+3€

**Carnitas** - Epaule de porc bio braisé, salsa verde,radis, oignon blanc

**Pollo** - Blanc de poulet mariné, salsa roja, pickled onion rouge

**Carne Asada**-Bœuf bio braisé, pomme, salsa paprika fumé, oignon blanc

**Cali'Fish**- Tempura de cabillaud, chou rouge, chipotle mayo

blanc  
**Cariñe Asada** Beef bio braisée, pomme, salsa paprika fume, oignon  
**Cali' Fish**- Tempura de cabillaud, chou rouge, chipotle mayo  
**Smoked mushroom Quesadilla**- Fromage fondu, champignon fumée,  
salsa  
**Tostada tinga de pollo**, poulet, tortilla frit, chou blanc, crema  
citron  
**Enchiladas de mole** (par3/4)- poulet mariné, sauce mole, queso  
fresco maison, sesame, oignon blanc

**Quesadilla de chorizo**-fromage fondu chorizo maison, oignon nouveau, salsa verde  
**Tacos of the day**-produits de saison, inspiration du chef

**DESSERTS Maison**

**Crumble** de la saison 6  
**Cheesecake** du jour 6  
**Carrot** or Banana cake 4  
**Fudge Brownie** 4.75  
**Chocolate** Chip Cookie 3.50

**Weekend Brunch Specials**

**Granola** Maison & Yaourt Bio 6  
**Quinoa, yogourt and fruit bowl** 6.50  
**Pancakes avec breakfast sausage maison bio**, Sirop  
d'érable, fruits, noix 14.50  
**Chorizo and eggs (bio)** avec black beans et  
tortillas, salsa verde 14.50  
**Chilaquiles with eggs (bio)**-tortillas, salsa, topped  
w/ crema & oignon nouveau & queso fresco 14.50

Merci de régler votre note au bar  
\*Thanks for your business!\*  
Prix nets TTC, TVA 10 et 20% inclus, service compris.

**FRESH PRESSED JUICE & HOMEMADE COLD DRINKS (45cl)**

**Golden gate detox** : Pomme, Carotte, Gingembre 6.50  
**Green-GO** : Kiwi, Pomme, Concombre, Epinards 6.50  
**Jus du moment** 6.50  
**ICE TEA bio maison** (thé vert ou noir bio glacé) 4.50  
**Limonade maison** avec menthe (45cl) 4

**ARTISANAL CIDER Sassy (33cl)**

*pomme brut* (5.2%) 6  
*poiré* (2.5%) 6

**SOFT DRINKS 3.50**

Coca (33cl), Perrier (20cl), natural  
ginger beer, natural tonic

**LOCAL ARTISANAL BEERS**

Demi (25cl) 4.75 Pinte (50cl) 8  
**Deck & Donohue** Pale Ale (Montreuil)  
**Gallia** Blonde (Pantin)  
**Bouteille de saison...** 6 (33cl) & 8 (50cl)

*Brassée à main en Ile de  
façon artisanale et sans*

Merci de régler votre note au bar  
\*Thanks for your business!\*  
Prix nets TTC, TVA 10 et 20% inclus, service compris.  
(cocktails 4-6cl d'alcool/verre et pitcher 30cl)

verre / & Pitcher ^ 33

**Margarita\*** tequila, cointreau, citron vert pressé (we can make it spicy!)  
**Mai Thai\*** rhum, cointreau, citron vert pressé, orgeat d'amande  
**El Diablo** tequila, creme de cassis, ginger beer, citron vert,  
**Mezcal Paloma** Mezcal, jus de pamplemousse, Perrier, citron vert (+1€)  
**Moscow Mule** vodka, Fever Tree natural ginger beer, lime juice  
**Kentucky Mule** bourbon, FT natural ginger beer, lime juice  
**Dark and Stormy** rhum, FT natural ginger beer, lime juice  
**Whisky sour** Bourbon, citron, blanc d'oeuf, zest orange  
**Rhum, Lime & Tonic** Rhum, FT Natural Tonic & Lime  
**Gin & Tonic**, FT Natural Tonic & slice of cucumber  
**Bloody Mary** vodka, jus tomates et légumes, sel de céleri (weekends only)

**Premium Alcohol on the rocks and with a twist 7€**

Tequila, Mezcal, Bourbon or Rhum

**Vin de sélection : bio et agriculture raisonnée (récolté à la main sans pesticide)**

Verre (15cl) 4.75 - Bouteille (75cl) 21.50

**Rouge ou blanc, Val de Loire, Courtault-Tardieux**  
**Rosé, Provence, Château de Vauclaire**

Rouge ou Blanc, Val de Loire, Courtaud Indreux  
Rosé, Provence, Château de Vauclaire

Rouge, Ventoux, Provence, Domaine de la Verriere, culture raisonnée, (75cl) 25  
Rouge, Cotes du Rhône Villages, certifié Terra Vitis, (75cl) 27

SPECIALTY COFFEES& TEAS&CHOCOLAT

Café, torréfaction Artisanale à Paris

**Espresso** 3 (glacé +0.50)

**Cappuccino ou Latte** 4<sup>.50</sup> (glacé +0.50)

**Thé bio artisanal** 4 (glacé +0.50)

**Chocolat Chaud** 100% cacao 4