

Du 7 au 14 février, Dawnie Perry, la plus californienne des cheffes parisiennes, investira les cuisines de Cali Sisters. Elle conclura sa semaine de résidence avec des *love specials* exclusifs le soir de la St Valentin.



dawnie perry ><



Old Hollywood love meets "New American Cuisine" CHEZ CALI SISTERS

Où trouver le soleil à Paris en février ? Chez Cali Sisters, et pendant une semaine !

Le restaurant américain de Bourse donne carte blanche à Dawnie Perry, cheffe californienne pure souche, et West Coast queen en matière de healthy food. Dawnie revendique un amour des bons produits, au plus proche des artisans, pour une cuisine simple, soucieuse de l'environnement, qui twiste les classiques de la comfort food américaine.

Cherry on the cake ? La résidence de Dawnie se terminera en apothéose **le soir de la Saint Valentin avec des *love specials*.**

When California comes to Cali Dawnie Perry

Dawnie Perry, 26 ans, est une cheffe d'origine californienne et vietnamienne. Elevée sous le sun californien, Dawnie, à 17 ans, décide de faire ses études à Paris. Pendant ses études à Ferrandi, la jeune cuisinière décide de commencer sa carrière dans la restauration comme barista dans des coffee-shops comme Boot Café, Fragments, Café Oberkampf, Dreamin' Man. En sortant de Ferrandi, elle devient cheffe de cuisine chez Café Comets, en suite cheffe résidente chez Mardi café. Dawnie fait maintenant partie de Studio Mekla, un studio creative dans l'événementiel et design culinaire.

Pour **enseigner le mois de février parisien et à l'occasion de la célèbre fête américaine Valentine's Day**, Dawnie Perry prend les manettes des cuisines de Cali Sisters pendant une semaine entière pour concocter un menu exclusif à partir des classiques de la comfort food U.S, et des specials à l'occasion de Valentine's Day !

Coup de coeur garanti pour la *oh-so-aphrodisiac* option **Oyster & Cocktail or Mocktail** le 14 février au soir, ainsi que pour le twisted crabcake sauce tartare.

Coup de coeur garanti avec cette démente .

Food is our love language.





Food is our love language

La cheffe Dawnie revisite à sa manière green et originale les plats emblématiques américains. On commence en partageant des starters classiques U.S : deep-fried olives & aioli et un cornbread tout chaud accompagné de beurre et miel chaud. Puis, on teste la version green de la famous shakshuka de chez Cali Sisters ou pour les gourmands, on ne passe pas à côté des Udon Carbonara au crispy "shiitake bacon" ou du Fried chicken revisité version Piccata. On finit en beauté avec une "Girl scout" tarte au chocolat coco et caramel ou l'incroyable "Pizzookie" de Dawnie pour les *big kids out there*.

Starters

Olives vertes frites, aioli - 8
 Cornbread, butter & hot honey - 11
 Butterbean dip - 12
 Taco tostada - 9

Mains

Grilled Little Gem Caesar - 16
 Fried chicken piccata - 22
 Udon carbonara au crispy "shiitake bacon" - 22
 Winter green shakshuka - 20

Desserts

"Pizzookie" - "Deep-dish" cookie, cuit minute, boule de glace - 16
 "Girl scout" tarte au chocolat avec un samoa cookie crust - 9
 Lemon Bar & meringue - 9

Valentine' Specials

Cocktail ou mocktail & oyster (gremolata kiwi, jalapeno, yuzu) -16
 Pear Carpaccio - 11
 Spicy Tuna tartare toast - 15
 Crabcake, sauce tartare - 20



About Cali Sisters

La recette d'une soirée américaine réussie commence et se termine chez Cali Sisters.

Dès l'entrée un bar à cocktails à l'ambiance feutrée, plus loin sous la verrière XXL, à la lueur des bougies, une cuisine américaine iconique - qu'il s'agisse de classic mac & cheese, de meatballs, d'un black cod ou wagyu steak, ou encore du famous cheesecake New York style - accompagnée de vins vintage californiens et de cocktails classiques, du Cali Negroni à la Santa Margarita en passant par le cocktail signature depuis Day 1, le Green To.

Dans une ambiance vibrante et chaleureuse, digne des speakeasy les plus cools de NYC & L.A., un cadre unique, à la fois glamour et décontracté.

America is calling.



Infos pratiques

- Du 7 au 14 février 2024, au déjeuner et au dîner
- Menu spécial / à la carte
- Dîner de Valentine's le 14/02 : *specials* en plus de la carte Dawnie x Cali
- Brunch du samedi 10 et dimanche 11 : formule brunch classique

Adresse

17 rue Notre Dame des Victoires, Paris 2e
Réservation : www.thecalisisters.com

