

le SHACK



RESTAURANT | BAR | BAR À COCKTAILS | SALLES DE RÉUNION
STUDIOS TV & PODCAST | TALKS & CONCERTS | WELLNESS
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H À MINUIT

LE PETIT-DÉJEUNER - DE 8H À 10H30

CROISSANT	2,50
PAIN AU CHOCOLAT	2,80
TARTINE BEURRE-CONFITURE	5,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	6,00
ŒUFS BROUILLÉS	7,00

LES FORMULES

LE COUP DE FOUET	5,00
1 espresso + 1 viennoiserie	
LE COUP DE BOOST	12,50
1 boisson chaude + 1 tartine + 1 jus fraîchement pressé	

POUR GRIGNOTER LE SOIR ENTRE 19H30 ET 22H30

La planche gourmande - Dès 18h30	23,00
La planche végétale - Dès 18h30	18,00
Roulé de volaille, crème de concombre et menthe	15,00
La tomate burrata, vierge d'olive et basilic	13,00
Salade de petits pois et romaine, lait caillé, feuille et huile de capucine	13,00
Salade de fruits frais	10,00
Soupe de fraises avec céleri confit et fraises fraîches	10,00
La pâtisserie de CARL MARLETTI	12,00

LE DÉJEUNER - DE 12H À 14H30

ENTRÉES 11,00

La tomate burrata, vierge d'olive et basilic

Salade de petits pois et romaine, lait caillé, feuille et huile de capucine

Œuf mollet sur son taboulé de graines et de légumes, sauce vierge pécan - échalotes

PLATS 21,00

Roulé de volaille aux herbes, ratatouille de mon enfance

Salade de saison : base de petit épeautre aux herbes, haricots en sauce sésame, olives et cacahuètes

Maigre en sauce saté, crémeux de brocolis et confit de pois chiches

DESSERTS 10,00

Assiette de fromages

Salade de fruits frais

Soupe de fraises avec céleri confit et fraises fraîches

La pâtisserie de CARL MARLETTI 12,00

LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	28,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	36,00

+2€ avec la pâtisserie de CARL MARLETTI

BAR À COCKTAILS - À PARTIR DE 18H30

LES COCKTAILS SIGNATURES

Les fleurs du mal 2.0, 14cl	16,00
Gin Greenall's, chambord, aloé véra, jus de pomme artisanal, jus de citron, aquafaba	
Les dames vertes, 15,5cl	15,00
Gin Greenall's, fenouillette, jus de citron, concombre, sirop de sucre	
Le crépuscule du soir, 16cl	22,00
Vermouth blanc Dolin, champagne blanc de noirs EPC, liqueur de violette, jus de citron	
Le roi s'amuse, 16cl	18,00
Mezcal, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de romarin, bitter créole	
Madame Bovary, 18,5cl	19,00
Vodka Nuage, purée de framboises, verjus, sirop de litchi, jus de citron, aquafaba	
Le même, mais sans alcool	12,00
Les Garibaldiens, 6,5cl	14,00
Cynar, gin Greenall's, vermouth rouge Dolin, orange bitter, Bogart's bitter	
Parfum exotique, 21cl	20,00
Rhum ambré Angostura 1919, rhum Havana 7 ans d'âge, crème de coco, jus d'ananas, purée de fruits de la passion, jus de citron, feuilles de menthe	
Rêve d'enfer, 11cl	21,00
Whisky Benriach, Cointreau, nectar de poire, jus de citron, sirop de falernum, angostura bitter	
Le candidat, 18cl	15,00
Vodka Nuage, café pressé à froid, lait, sirop de thé chai	
Le lys du Japon, 16cl	10,00
Purée d'abricot, thé au jasmin, jus de citron, sirop de sucre, aquafaba	
Bien loin d'ici, 13cl	11,00
Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, jus de citron, sirop de vanille, sirop d'orgeat, concombre	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz, 14cl		Moscow Mule, 16cl	13,00
Classique : Apérol, Prosecco, Perrier	11,00	Vodka Nuage, ginger beer, citron vert	
Pamplemousse : Pampelle, Prosecco, J. Gasco Rosa	12,00	Caipirinha, 11cl	13,00
Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco Cedrat	12,00	Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne	
Mojito, 16cl	13,00	Cosmopolitan, 10cl	13,00
Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier		Vodka Nuage, triple sec, jus de cranberries, citron vert	

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3,00	CAPPUCCINO	4,90
DOUBLE ESPRESSO	4,50	LATTE	5,30
NOISETTE	3,10	PRESSE DE CAFÉ	6,00
ALLONGÉ	3,30	CHOCOLAT CHAUD	5,70
DÉCA	3,20		
DÉCA ALLONGÉ	3,50	SUPP. LAIT VÉGÉTAL	0,50

THÉS BLANCS 6,20

Bai Mu Dan Imperial | Jasmin Phoenix Pearls

THÉS NOIRS 6,20

Earl Grey | Chai du Kerala
Darjeeling Runglee Rungliot

THÉS VERTS 6,20

Vallée du Nil | Sensha Fukujyu | Touareg
Green Passion

CHAI LATTE 6,50

INFUSIONS ET ROOÏBOS 6,20

Verveine | Mynthe | Peach Rooibos

LES BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL, 50cl 1l	4,00		6,00
PERRIER FINES BULLES, 50cl 1l	4,50		6,50
THÉ GLACÉ MAISON	6,00		
JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ*	6,00		
KOMBUCHA Refeel, 33cl	6,50		
Gingembre-Citron Hibiscus-Framboise Menthe poivrée Myrtille-Fleur de sureau			
LE SCHORLE Les Filles de l'Ouest, 33cl	6,00		
La rhubarbe pimpante Le cassis truculent			
JUS DE POMME Sicera, 33cl 75cl	6,50		14,00
COCA-COLA COCA-COLA ZÉRO, 33cl	5,80		
TONIC J. GASCO, 20cl	3,20		

*Jusqu'à 18h

LES BIÈRES ET LES CIDRES

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES, 33cl 7,30

Trouble#6
Indigo IPA
D-Pilsner
Mission Pale

LES PRESSIONS, 25cl | 50cl 6,00 9,50

La sélection du moment

LES CIDRES ET LES POIRÉS

CIDRE BRUT FLORENTIN, 33cl | 75cl 7,00 15,00

POIRÉ ODETTE, 75cl 16,00

LES VINS ET LES BULLES

LES ROUGES

Entre amis rouge, 2017 14cl 75cl 28,00

Domaine Cazebonne, Bordeaux

Le pur fruit du causse, 2020 8,00 33,00

Domaine Combel-La-Serre, Sud-Ouest

IGP Ardèche Syrah, 2019 9,50 38,00

Domaine des Pierres Sèches, Ardèche

La Cavale AOP, 2017 41,00

Lubéron

Bourgogne Côte d'Or, 2018 12,00 52,00

Domaine Humbert, Côte d'Or

Châteauneuf du Pape, 2018 57,00

Domaine Jérôme Gradassi, Côtes du Rhône

LES BLANCS

Depuis le temps, 2021 14cl 75cl 7,50 28,00

Domaine Guilhem Barré, Languedoc

Instinctive, 2020 9,50 42,00

Domaine Combel-La-Serre, Sud-Ouest

La Cavale AOP, 2021 35,00

Lubéron

Pouilly-Fuissé Les Tuilliers, 2020 12,50 55,00

Domaine Saumaize-Michelin, Bourgogne

LES ROSÉS

Petite Cavale AOP, 2020 14cl 75cl 7,00 31,00

Certifié Agriculture Biologique, Lubéron

Côtes de Provence, 2021 8,00 35,00

Domaine des Trois Filles, Provence

Bandol, 2020 44,00

Domaine des Trois Filles, Provence

LES BULLES

Champagne extra brut EPC, 16cl 75cl 18,00 70,00

Blanc de blancs

Champagne extra brut EPC, 18,00 70,00

Blanc de noirs

Champagne rosé EPC, 18,00 70,00

Extra brut premier cru

Champagne La Grande Dame 2012, 200,00

Veuve-Cliequot

LES ALCOOLS

LES APÉRITIFS

Apérol, 6cl 7,00

Baileys, 6cl 9,00

Campari, 6cl 8,50

Lillet Blanc, 6cl 7,50

Martini, 6cl 7,50

Blanco | Extra Dry | Rosso

Noilly Prat, 6cl 6,50

Pampelle, 6cl 9,00

Pineau des Charentes bio 1719, Cuvée 2007, 8cl 9,00

Ricard, 3cl 7,50

Vermouth Dolin, 6cl 9,50

Blanc | Rouge

LES LIQUEURS

4cl

Bénédictine D.O.M. 6,50

Chambord 6,50

Cointreau 6,50

Disaronno Amaretto 6,00

Fernet Branca 6,00

Get 27 | Get 31 6,00

Grand Marnier 6,00

Jagermeister 6,00

Kahlua 6,00

Suze 6,00

Sambuca Molinari 6,00

LES DIGESTIFS

Absinthe Pernod, 3cl 7,00

Armagnac, 4cl 8,00

Avèze, 4cl 6,00

Calvados Lancelot, 4cl 8,00

Chartreuse verte, 4cl 7,50

Cognac 1719 VSOP, 4cl 10,00

Cynar, 4cl 6,00

Limoncello, 4cl 7,00

LES RHUMS

6cl

Bacardi Carta Blanca 8,00

Bacardi Carta Oro 8,00

Bologne Agricole 10,00

Angostura 1919 14,00

Santa Teresa 14,00

LES WHISKIES

6cl

Benriach the smoky twelve 15,50

Coperies Single Malt - whisky français 13,50

Helsinki Whiskey Rye Malt 15,00

Johnnie Walker Black 9,00

Slane Irish 8,50

Woodford Reserve Bourbon Woodford 13,00

Reserve Bourbon Double Oaked 15,00

LES SPIRITUEUX

6cl

Cachaça Magnifica 9,00

Gin Greenall's 11,00

Tequila Patrón Anejo 16,00

Tequila Patrón Silver 13,00

Vodka Nuage 11,50

LES P'TITS PLUS

Le p'tit plus soda 2,50

Le p'tit plus Tonic, 20cl 3,50

Le p'tit plus liqueur 2,00

