

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	5,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	6,00
OEUF 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	

LE DÉJEUNER : DE 12H À 14H30

ENTRÉES 11,00

Gravlax de lieu jaune, concombre mariné et crème crue à l'aneth acidulée

L'abricot rôti, burrata et son condiment cacahuètes - coriande

Barigoule d'artichauts au lard

DESSERTS 10,00

Sélection de fromages du terroir

Légèreté choco - coco

Salade de fruits frais

La pâtisserie de CARL MARLETTI 12,00

PLATS 21,00

Suprême de volaille, duo de courgettes rôties, émulsion de parmesan et basilic thaï

Tartare de bœuf aux herbes, pommes de terre rôties

Colin en piperade de poivrons, riz aux olives

Salade de saison : quinoa, concombre, tomate, olives, pickles d'oignon rouge et crumble de feta

LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	28,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	36,00
+2€ avec la pâtisserie CARL MARLETTI	

POUR GRIGNOTER : DE 19H30 À 22H30

La planche gourmande - Dès 18h30 23,00
(Sélection de charcuterie et de fromages du terroir)

La planche végétale - Dès 18h30 18,00

Gravlax de lieu jaune, concombre mariné et crème crue à l'aneth acidulée 15,00

Barigoule d'artichauts au lard 13,00

L'abricot rôti, burrata et son condiment cacahuètes - coriande 13,00

La salade de fruits frais 10,00

Légèreté choco - coco 10,00

La pâtisserie CARL MARLETTI 12,00

LA PAUSE SUCRÉE

LA SÉLECTION DU SHACK BY CARL MARLETTI

Le cake citron ou chocolat	4,00	La pâtisserie	12,00	Le plaisir (cacahuètes ou noix de pécan ou pistaches)	7,00
Le cake marbré praliné	5,50	Le cookie Brown'	7,00	Le financier	4,00
Le cake aux fruits confits	5,00	Le gâteau basque	7,50	La guimauve	1,00
Le cake aux marrons confits	5,00	La madeleine	3,00		

LA PAUSE CHANGE EN FONCTION DES JOURS ALORS N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER TOUTES LES GOURMANDISES QUI SONT À DÉCOUVRIR

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,00
Double espresso	4,50
Noisette	3,10
Allongé	3,30
Déca	3,20
Déca allongé	3,50
Cappuccino	4,90
Latte	5,30
Presse de café	6,00
Chocolat chaud	5,70
Supplément lait végétal	0,50

THÉS BLANCS	6,20
Bai Mu Dan Impérial 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 Rooïbos	

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* <i>orange ou pamplemousse</i>	6,50
Citronnade maison	6,50
Kombucha Refeel <i>Citron - Gingembre Menthe poivrée Myrtille - Fleur de sureau Hibiscus - framboise</i>	6,50
Le Schorle des Filles de l'Ouest <i>Le cassis truculent</i>	6,00
Jus de pomme artisanal, 33cl 75cl <i>Domaine Sicera</i>	6,50 14,00
Sodas, 33cl <i>Coca-Cola Coca-Cola Zéro</i>	5,80
Tonic J. Gasco, 20cl	3,50

LES BIÈRES ET LES CIDRES

LES BIÈRES	7,30
Les bouteilles, 33cl Trouble #6 Indigo IPA D-Pilsner Mission Pale	
Les pressions, 25cl 50cl La sélection du moment	6,00 9,50
LES CIDRES & LES POIRÉS	
Cidre brut Florentin, 33cl 75cl	7,00 15,00
Poiré Odette, 75cl	16,00

* Jusqu'à 18h

LES VINS ET LES BULLES

LES ROUGES

	14 cl	75 cl
Entre amis rouge 2017 Domaine Cazebonne, Bordeaux		28,00
Le pur fruit du causse 2020 Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,00	33,00
IGP Ardèche Syrah 2019 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	9,50	38,00
La Cavale AOP 2017 Lubéron		41,00
Bourgogne Côte d'Or 2018 Domaine Humbert, Côte d'Or	12,00	52,00
Châteauneuf du Pape 2018 Domaine Jérôme Gradassi, Côtes du Rhône		57,00

LE VIN DU MOIS

	14 cl	75 cl
Cantina di Torra blanc, 2021 Corse	10,50	46,00

LES BLANCS

	14 cl	75 cl
Depuis le temps 2021 Domaine Guilhem-Barré Languedoc	7,50	28,00
La Cavale AOP 2021 Lubéron		35,00
Instinctive 2020 Domaine l'Affût Loire	9,50	42,00
Pouilly-Fuissé Les Tilliers 2020 Domaine Saumaize-Michelin Bourgogne	12,50	55,00

LES BULLES

	16 cl	75 cl
Champagne Extra Brut EPC Blanc de blancs	18,00	70,00
Champagne Extra Brut EPC Blanc de noirs	18,00	70,00
Champagne Rosé EPC Extra brut Premier cru	18,00	70,00
Champagne La Grande Dame 2012, Veuve-Clicquot		200,00

LES ROSÉS

	14 cl	75 cl
Petite Cavale AOP, 2020 Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
Côtes de Provence, 2021 Domaine des Trois Filles, Provence	8,00	35,00
Bandol, 2020 Domaine des Trois Filles, Provence		44,00

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

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

LES SIGNATURES

Le lys du Japon, 16cl	10,00
COCKTAIL SANS ALCOOL Purée d'abricot, thé au jasmin, jus de citron, sirop de sucre, aquafaba	
Bien loin d'ici, 13cl	11,00
COCKTAIL SANS ALCOOL Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, jus de citron, sirop de vanille, sirop d'orgeat, concombre	

LES SIGNATURES

Les fleurs du mal 2.0, 14cl	16,00
Gin Greenalls, Chambord, jus d'aloë vera, jus de pomme artisanal, jus de citron, aquafaba	
Les dames vertes, 15,5cl	15,00
Gin Greenalls, Fenouillette, jus de citron, concombre, sirop de sucre	
Le crépuscule du soir, 16cl	22,00
Vermouth blanc Dolin, Champagne blanc de noir EPC, liqueur de violette, jus de citron	
Le roi s'amuse, 16cl	18,00
Mezcal, jus de pamplemousse, sirop de romarin, jus de citron, 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 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	

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	9,00
Cuvée 2007, 8cl	
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
Jargermeister	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 SPIRITUEUX - 6cl

Cachaça Magnifica	9,00
Gin Greenalls	11,00
Rhum	
Bacardi Carta Blanca Bacardi Carta Oro	8,00
Bologne Agricole	10,00
Angostura 1919	14,00
Santa Teresa	14,00
Tequila Patrón Anejo	16,00
Tequila Patrón Silver	13,00
Vodka Nuage	11,50
Whiskies	
Benriach <i>The smoky twelve</i>	15,50
Coperies Single Malt - <i>whisky français</i>	13,50
Helsinki Whiskey Rye Malt	15,00
Johnny Walker Black	9,00
Slane Irish	8,50
Woodford Reserve Bourbon	13,00
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	15,00

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