

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

Dès 18h30	
La planche gourmande	23,00
La planche végétale	18,00
La planche de fromages	17,00
La planche de charcuterie	20,00
Salade de fruits frais	10,00
Légèreté à la figue, granola noisettes, avoine et champignons	10,00
La pâtisserie de CARL MARLETTI	12,00

LE DÉJEUNER - DE 12H À 14H30

ENTRÉES 11,00

- Crème de maïs et chorizo
- Tataki de boeuf en carpaccio, sauce sésame et pickles d'oignons rouges et cacahuètes
- Roulé végétal façon wrap aux légumes de saison, crème aux herbes

PLATS 21,00

- Cabillaud confit aux agrumes et sa salade de tetragone et croûtons
- Suprême de volaille laqué, crème de courgettes à la menthe et légumes croquants
- Risotto de riz vénéré à la figue et aux noix
- Salade de poulpe confit en bouillon à la citronnelle, vermicelles de riz et légumes croquants

DESSERTS 10,00

- Assiette de fromages
- Salade de fruits frais
- Légèreté à la figue, granola noisettes, avoine et champignons
- 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 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 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

