

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
OEUFS 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

Velouté Dubarry, noisettes et herbes fraîches
Haddock fumé et sa crème à la ciboulette, croûtons
Rillettes de paleron de bœuf et légumes pickles

PLATS 21,00

Filet mignon de porc, poireaux grillés et sauce moutarde
Tartare de truite saumonée et sa salade de quinoa
Risotto au petit épeautre à la châtaigne et parmesan
Lieu jaune confit, écrasé de patates douces, sauce vierge à la grenade

DESSERTS 10,00

Sélection de fromages
Tiramisu
Salade de fruits frais
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

POUR GRIGNOTER : DE 18H30 À 22H30

La planche gourmande (Sélection de charcuterie et de fromages)	23,00
La planche végétale	18,00
La planche de fromages	19,00
La planche de charcuterie	20,00

LE PLATEAU MAVROMMATIS

CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES 20,50
HOUMOUS
TARAMA BLANC

* Pour 2 personnes

L'OFFRE GOURMANDE

1 PLANCHE GOURMANDE 30,00
+ 2 VERRES DE VIN*

* la sélection du moment

La salade de fruits frais	10,00
Tiramisu	10,00
La pâtisserie de 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

THÉ BLANC Bai Mu Dan Impérial	6,20
THÉS NOIRS Earl Grey Chai du Kerala Darjeeling Runglee Rungliot English Breakfast	6,20
THÉS VERTS Vallée du Nil Sensha Fukujyu Touareg Green Passion Jasmin	6,20
Chai Latte	6,50
INFUSIONS ET ROOÏBOS Verveine Mynthe Peach Rooïbos Camomille	6,20

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* orange ou pamplemousse	6,50
Citronnade maison	6,50
Kombucha Refeel Menthe poivrée	6,50
Vivant Kombucha Ceylan - Gingembre Blanc - Nature Jasmin - Framboise Verveine - Fleur d'oranger	6,50
Jus de pomme artisanal, 33cl 75cl Domaine Sicera	6,50 14,00
Sodas, 33cl Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	5,80
Tonic J. Gasco, 20cl	3,50

* Jusqu'à 18h

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

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 Pinot Noir 2019 Domaine Philippe Livera	12,00	52,00
Châteauneuf du Pape 2018 Domaine Jérôme Gradassi, Côtes du Rhône		57,00

LES BULLES

	16 cl	75 cl
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

LE VIN DU MOIS

	14 cl	75 cl
Pacherenc du Vic-Bihl Sec, 2020 - Pyrénées	10,00	44,50

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 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 - À PARTIR DE 17H30

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 rouge, 15cl	10,00
COCKTAIL SANS ALCOOL	
Jus de cranberries, jus d'ananas, jus de citron, sirop de sucre, menthe fraîche	
Illusions perdues, 16cl	9,00
COCKTAIL SANS ALCOOL	
Infusion au fenouil, Martini floréale, infusion de thé Semaine 38	

LES SIGNATURES

Les fleurs du mal, 14cl	16,00
Gin Nuage, Saint-Germain, jus d'aloé vera, jus de pomme artisanal, jus de citron, aquafaba	
Le candidat, 18cl	14,00
Vodka Nuage, café pressé à froid, mousse de lait, sirop de thé Chai	
L'âme du vin, 18cl	20,00
Bourgogne Pinot Noir 2019, vermouth Dolin blanc, la Cavale blanc AOP 2021, sirop de bergamote, jus de citron, J. Gasco dry tonic	
Un parfum à sentir, 9cl	17,00
Liqueur Candide, jus de citron, sirop de gingembre, sirop de cardamome	
Illusions perdues, 14cl	17,00
Gin Nuage, fenouillette, infusion de thé Semaine 38, verjus Merlet, Martini floréale	
Harmonie du soir, 12cl	18,00
Whisky Cooperies, amaretto Quaglia, purée d'abricot, jus de citron, aquafaba, angostura bitter	
L'Alchimiste, 11cl	15,50
Vodka Nuage, IGP Ardèche Syrah 2019, sirop de falernum, jus de citron, aquafaba	
Le rêve d'un curieux, 10cl	17,50
Mezcal, Cointreau, jus d'aloé vera, jus de citron, sirop d'agave, orange bitter, zestes de pamplemousse	

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
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 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

LES SPIRITUEUX - 6cl

Cachaça Magnifica	9,00
Gin Nuage	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