

# 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 de patates douces et basilic  
Houmous de betterave au cumin et graines de courge  
Tartare de bœuf au couteau à la thaïlandaise

### PLATS 21,00

Volaille basse température et siphon de pommes de terre & parmesan, sauce aux champignons  
Tigre qui pleure et son riz parfumé  
Lotte et carottes rôties, fondue de poireaux, sauce agrumes - verveine  
Curry de légumes

### DESSERTS 10,00

Sélection de fromages  
Banana bread  
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
La pâtisserie de Carl Marletti	12,00

### 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 PAUSE SUCRÉE

### LA SÉLECTION DU SHACK BY CARL MARLETTI

Le cake citron ou chocolat	4,00	La pâtisserie	12,00	La madeleine	3,00
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

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

<b>THÉ BLANC</b> Bai Mu Dan Impérial	6,20
<b>THÉS NOIRS</b> Earl Grey   Chai du Kerala Darjeeling Runglee Rungliot English Breakfast	6,20
<b>THÉS VERTS</b> Vallée du Nil   Sensha Fukujyu Touareg   Green Passion   Jasmin	6,20
<b>Chai Latte</b>	6,50
<b>INFUSIONS ET ROOÏBOS</b> 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

<b>LES BIÈRES</b>	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
<b>LES CIDRES &amp; LES POIRÉS</b>	
Cidre brut Florentin, 33cl   75cl	7,00   15,00
Poiré Odette, 75cl	16,00

## LES VINS ET LES BULLES

### LES ROUGES

	13 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 MOMENT

	13 cl	75 cl
Côteaux de l'Auxois, Clos de la Romanée 2020 - Bourgogne	12,00	56,00

### LES BLANCS

	13 cl	75 cl
Le Clos Fornelli 2022 Domaine Clos Fornelli Corse	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

	13 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

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

## LES SIGNATURES

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

## LES SIGNATURES

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

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

<b>Apérol, 6cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Baileys, 6cl</b>	<b>9,00</b>
<b>Campari, 6cl</b>	<b>8,50</b>
<b>Lillet Blanc, 6cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Martini, 6cl</b>	<b>7,50</b>
Blanco   Extra Dry   Rosso	
<b>Noilly Prat, 6cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Pampelle, 6cl</b>	<b>9,00</b>
<b>Pineau des Charentes bio 1719</b>	<b>9,00</b>
Cuvée 2007, 8cl	
<b>Ricard, 3cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Vermouth Dolin, 6cl</b>	<b>9,50</b>
Blanc   Rouge	

### LES LIQUEURS - 4cl

<b>Bénédictine D.O.M.</b>	<b>6,50</b>
<b>Chambord</b>	<b>6,50</b>
<b>Cointreau</b>	<b>6,50</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	<b>6,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>6,00</b>
<b>Get 27   Get 31</b>	<b>6,00</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>6,00</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>6,00</b>
<b>Kahlua</b>	<b>6,00</b>
<b>Suze</b>	<b>6,00</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>6,00</b>

### LES DIGESTIFS

<b>Absinthe Pernod, 3cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Armagnac, 4cl</b>	<b>8,00</b>
<b>Avèze, 4cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Calvados Lancelot, 4cl</b>	<b>8,00</b>
<b>Chartreuse verte, 4cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Cognac 1719 VSOP, 4cl</b>	<b>10,00</b>
<b>Cynar, 4cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Limoncello, 4cl</b>	<b>7,00</b>

### LES SPIRITUEUX - 6cl

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

### LES P'TITS PLUS

<b>Le p'tit plus soda</b>	<b>2,50</b>
<b>Le p'tit plus Tonic, 20cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Le p'tit plus liqueur</b>	<b>2,00</b>