

# 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

Baba ganoush  
Salade de petits pois, menthe, feta  
Gaspacho de printemps au concombre et à la tomate

### PLATS 21,00

Risotto d'asperges vertes et crumble de parmesan  
Salade d'épeautre au thon cru  
Volaille aux légumes rôtis, sauce au vin rouge  
Daurade marinée, sauce chien et ratatouille

### DESSERTS 10,00

Sélection de fromages  
Cake au citron  
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 PARTAGER : 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 MAVRO\*

CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES 20,50  
HOUMOUS  
TARAMA BLANC

\*Sélection de produits Mavrommatis 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
<b>Vivant Kombucha</b> 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>	9,50
Les bouteilles, 33cl Trouble #6 Indigo IPA D-Pilsner Mission Pale	
Les pressions, 25cl   50cl La sélection du moment	7,00   12,00
<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

	12,5 cl	75 cl
<b>Entre amis rouge 2017</b> Domaine Cazebonne, Bordeaux		28,00
<b>Le pur fruit du causse 2020</b> Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	38,00
<b>IGP Ardèche Syrah 2019</b> Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	51,00
<b>La Cavale AOP 2017</b> Lubéron		48,00
<b>Bourgogne Pinot Noir 2019</b> Domaine Philippe Livera	12,00	52,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	13,00	63,00
<b>Châteauneuf du Pape 2018</b> Domaine Jérôme Gradassi, Côtes du Rhône		57,00

### LE VIN DU MOMENT

	12,5 cl	75 cl
<b>Volcane Rouge 2022,</b> Domaine Miolanne, Puy-de-Dôme	8,50	36,00

### LES BLANCS

	12,5 cl	75 cl
<b>Le Clos Fornelli 2022</b> Domaine Clos Fornelli Corse	10,50	47,00
<b>La Cavale AOP 2021</b> Lubéron		48,00
<b>Instinctive 2020</b> Domaine l'Affût Loire	11,00	50,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	12,50	57,00

### LES BULLES

	14 cl	75 cl
<b>Champagne Extra Brut EPC</b> Blanc de noirs	18,00	89,00
<b>Champagne Rosé EPC</b> Extra brut Premier cru	18,00	100,00

### LES ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
<b>Petite Cavale AOP, 2020</b> Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
<b>Côtes de Provence, 2021</b> Domaine des Trois Filles, Provence	8,00	35,00
<b>Bandol, 2020</b> Domaine des Trois Filles, Provence		48,00



# LES COCKTAILS - À PARTIR DE 18H30

## 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 Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura	
<b>Moscow Mule, 16cl</b>	<b>13,00</b>
Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
<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 SANS ALCOOL

<b>Le lys rouge, 15cl</b>	<b>10,00</b>
Jus de cranberries, jus d'ananas, jus de citron, sirop de sucre, menthe fraîche	
<b>La marquise, 15cl</b>	<b>12,00</b>
Purée de framboises, jus de pomme artisanal, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sirop de violette, aquafaba	

## LES SIGNATURES

<b>Les fleurs du mal, 14cl</b>	<b>17,00</b>
Gin Nuage, Saint-Germain, jus d'aloë vera, jus de pomme artisanal, jus de citron, aquafaba	
<b>Le contrebandier, 18cl</b>	<b>18,00</b>
Rhum Bologne, champagne EPC blanc de noirs, sirop d'agave, jus de citron, bitter concombre, menthe fraîche et huile de menthe maison	
<b>L'île aux fleurs, 10cl</b>	<b>18,50</b>
Benriach <i>The smoky twelve</i> , Saint Germain, purée de framboises, jus de citron, sirop de violette, aquafaba	
<b>La Dame de volupté, 18cl</b>	<b>17,00</b>
Gin Nuage, pineau des Charentes, cynar, purée de pêche blanche, eau de rose, blanc d'œuf, orange bitter	
<b>Lettres d'un voyageur, 19cl</b>	<b>14,00</b>
Vodka Nuage, jus de cranberries, jus d'ananas, sirop de sucre, jus de citron, menthe fraîche	
<b>Le Capitaine Fracasse, 9,5cl</b>	<b>16,00</b>
Cognac Merlet, Kahlua, verjus Merlet, liqueur d'abricot	
<b>La mare au diable, 7cl</b>	<b>21,00</b>
<b>Cocktail fumé au bois d'orange</b>	
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked, Mezcal Nuestra Soledad, Campari, vermouth Dolin rouge	
<b>Un parfum à sentir, 9cl</b>	<b>15,00</b>
Liqueur Candide, jus de citron, sirop de gingembre, sirop de cardamome	

# 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 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>

## 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>