

SHACK



DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H À MINUIT

RESTAURANT - BAR - SALLES DE RÉUNION - CONCIERGERIE
STUDIO PODCAST - MUSIC LIVE & EXPO - WELLNESS

LE P'TIT DEJ'

8H - 10H30

CROISSANT	2,70
PAIN AU CHOCOLAT	3,00
TARTINE	5,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	7,00
ŒUFS BROUILLÉS	7,00

LES FORMULES

LE COUP DE FOUET	5,50
1 espresso + 1 viennoiserie	
LE COUP DE BOOST	13,50
1 boisson chaude + 1 tartine + 1 jus fraîchement pressé	

LE DÉJEUNER

12H - 14H30

ENTRÉES 13,00

Courgette grillée, salsa de mangue et yaourt grec acidulé

Salade de tomates anciennes et céleri, vinaigrette à l'huile d'argan

Crème de coco Paimpol, œufs de poisson, estragon séché et groseilles

Œuf mollet confit au soja, crémeux d'artichaut et poudre de jambon

DESSERTS 11,00

Minestrone de fruits de saison et son sorbet verveine

Crumble pêche Anastasia

Mousse légère de framboises, croustillant de pistaches et pétales d'œillet

La pâtisserie CARL MARLETTI 13,00

PLATS 24,00

Mignon de veau, fenouil rôti au miel et à l'orange, pistou de persil et coriandre

Pavé de saumon au sel fumé, émulsion de pommes de terre, confiture d'algues

Rouget en croûte de wasabi, déclinaison de brocolis et vierge menthe-kiwi

Duo de purées de carottes au lait de coco et pois chiches au saté, poireaux vapeur et sauce à l'arachide

LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	32,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	41,00

+2€ avec la pâtisserie de CARL MARLETTI

LA PAUSE SUCRÉE

LA SÉLECTION DU SHACK BY CARL MARLETTI

Le cake citron	4,00	La pâtisserie	13,00	La madeleine	3,00
Le cake chocolat	4,00	Le cookie Brown'	7,00	Le financier	4,00
Le marbré praliné	5,50	Le gâteau basque	7,50		

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

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.

Planches, bocaux, plateaux, tout est conçu pour que vous puissiez poser au centre de la table et picorer ensemble, selon votre faim et vos envies.

Et parce qu'on est des aventuriers, la carte change à toutes les saisons pour vous faire voyager !

LES PLANCHES

Cet été, la Corse est à l'honneur ! On vous amène un peu de l'île de beauté au beau milieu de notre cité...

La Charcut' **22,00**

Coppa, lonzu, saucisson sec de sanglier, saucisson sec et toppings

La Frometon **21,00**

Brousse à la marjolaine, tome corse, fleur de maquis, tomette de brebis

La Méli-Mélo **23,00**

Coppa, saucisson sec de sanglier, tome corse, brousse à la marjolaine

C'est comme le direct en télé, on est sans filet : on fait en fonction des producteurs alors soyez indulgent s'il y a un produit qui remplace l'un de ceux sus-cités

LES BOCAUX 21,00

On l'attaque au couteau pour étaler sur son pain ou à la fourchette si on le préfère nature, c'est comme on veut !

BOC'APÉRO

RILLETTES
DE MAQUEREAU,
CONDIMENT NAVETS
ET PAMPLEMOUSSE



BOC'VEG

LENTILLES CORAIL,
CHOUX KALE MARINÉ,
HOUMOUS
AU CURCUMA



BOC'2CHOOSE

CABILLAUD, COURGETTES
GRILLÉES ET AÏOLI
OU
TERRINE DE VOLAILLE
ET CHAMPIGNONS

Et si vous en voulez un peu plus, vous pouvez prendre un boc' supplémentaire à 4€

LE PLATEAU LIBANAIS 24,00

On décolle vers le Liban pour découvrir la vraie cuisine du coeur de Beyrouth... Le tout cuisiné avec amour par YA BAYTÉ

4 Mézas servis avec du pain libanais et de la sucrose :

Houmous

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois

Taboulé libanais

Crème de poivrons grillés au feu de bois

Et en DESSERT, retrouvez les PÂTISSERIES DE CARL MARLETTI

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,00	THÉ BLANC	6,20
Double espresso	4,50	Bai Mu Dan Impérial	
Noisette	3,10	THÉS NOIRS	6,20
Allongé	3,30	Earl Grey Chai du Kerala Darjeeling Runglee Rungliot English Breakfast	
Déca	3,20	THÉS VERTS	6,20
Déca allongé	3,50	Vallée du Nil Sensha Fukujyu Touareg Green Passion Jasmin Matcha	
Cappuccino*	4,90	CHAI LATTE*	6,50
Latte*	5,30	MATCHA LATTE*	6,50
Presse de café	6,00	INFUSIONS ET ROOÏBOS	6,20
Chocolat chaud*	5,70	Verveine Mynthe Peach Rooïbos Camomille	
Supplément lait végétal	0,50		

* Jusqu'à 18h

LES BOISSONS FRAICHES

Vittel, 50cl 1l	4,00 6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl 1l	4,50 6,50	Infusion glacée Bienfaits	5,50
Thé glacé maison	6,00	Jus de pomme artisanal, 33cl 75cl Domaine Sicera	6,50 14,00
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Sodas, 33cl Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	5,80
Citronnade maison	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50

* Jusqu'à 18h

LES BIÈRES ET LES CIDRES

LES BIÈRES

Les bouteilles, 33cl Indigo IPA D-Pilsner	9,50
Les pressions, 25cl 50cl La sélection du moment	7,00 12,00

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

	12,5 cl	75 cl
Entre amis rouge 2020 Domaine Cazebonne, Bordeaux		28,00
Le pur fruit du causse 2021 Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	38,00
IGP Ardèche Syrah 2021 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	51,00
La Cavale AOP 2017 Lubéron		48,00
Chitry «Constance» 2021 Bourgogne	13,00	63,00
Le Clos 2021 Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux		48,00

LES ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
Petite Cavale AOP, 2022 Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
Côtes de Provence, 2022 Domaine des Trois Filles, Provence	8,00	35,00
Bandol, 2022 Domaine des Trois Filles, Provence		48,00

LE VIN DU MOMENT

	12,5 cl	75 cl
L'éléphant blanc 2022, Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	10,00	45,00

LES BLANCS

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

LES BULLES

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

LES CLASSIQUES

Spritz, 14cl	
Classique : Apérol, Prosecco, Perrier	11,00
Pamplemousse : Pampelle, Prosecco,	12,00
J. Gasco rosa	
Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat	12,00
Le Mojito revisité, 16cl	13,00
Rhum Bacardi Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, prosecco	
Moscow Mule, 16cl	13,00
Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
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
SANS ALCOOL

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

LES SIGNATURES

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

LES ALCOOLS

LES APÉRITIFS

Apérol, 6cl	7,00
Baileys, 6cl	9,00
Campari, 6cl	8,50
Lillet Blanc Rouge, 6cl	7,50
Martini, 6cl	7,50
Blanco Extra Dry Rosso	
Noilly Prat, 6cl	6,50
Pampelle, 6cl	9,00
Pineau des Charentes Merlet	9,00
Extra vieux, 8cl	
Ricard, 3cl	7,50
Vermouth Dolin, 6cl	9,50
Blanc Rouge	

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 Qualgia, 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 LIQUEURS - 4cl

Bénédictine D.O.M.	6,50
Chambord	6,50
Cointreau	6,50
Amaretto Qualgia	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 SPIRITUEUX - 6cl

Cachaça Magnifica	9,00
Gin Nuage	11,00
Rhum	
Bacardi Quatros	8,00
Bologne Agricole	10,00
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