

# le 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

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

## LE DÉJEUNER

**12H - 14H30**

### ENTRÉES 13,00

Tartare de thon rouge, kiwi, huile de sésame et ciboule thaï

Tataki de bœuf condimenté, salade aigre douce

Crème de champignons rôtis et miso émulsionné

Tartine gourmande ricotta, œufs pochés

### DESSERTS 11,00

Crème brûlée matcha

Carotte cake aux raisins et chantilly au cumin

Soupe d'ananas, gelée de céleri comme un bobba

La pâtisserie CARL MARLETTI **13,00**

### PLATS 24,00

Ballotine de volaille à l'estragon, gratin dauphinois

Queue de bœuf confite déclinaison Roi Arthur, jus corsé

Pavé de truite beurre blanc aux agrumes, betteraves rôties

Aubergines farcies aux légumes de saison muscadés

### 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'HÉSITEZ 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

**L'Auvergne-Rhône-Alpes est à l'honneur ! On vous amène un peu de cette région au beau milieu de notre maison...**

**La Charcut'** 22,00

Jambon cru, terrine de canard, saucisse de Morteau grillée, saucisson à l'ail, jambon persillé

**La Frometon** 21,00

Comté 18 mois d'affinage, époisse, Brillat-savarin, chaource, morbier

**La Méli-Mélo** 23,00

Morbier, Brillat-savarin, comté 18 mois d'affinage, terrine de canard et jambon cru

**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

POIREAUX CONFITS  
ET  
ORANGES SANGUINES



### BOC' VEG

SOUPE À L'OIGNON  
AU CHAMPAGNE  
ET TOFU



### BOC' AU CHOIX

COCOTTE DE LÉGUMES  
ET SAUMON SPICY

**OU**

CROZETS DE SARRAZIN  
AU COMTÉ ET AU  
JAMBON DE DINDE

**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   Darjeeling Runglee Rungliot   English Breakfast	
Déca	3,20	THÉS VERTS	6,20
Déca allongé	3,50	Jasmin   Touareg   Green Passion	
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 maison*	6,50	Verveine   Mynthe   Peach Rooibos	
Chocolat viennois maison*	8,00	Camomille	
Supplément lait végétal	0,50		

\* Jusqu'à 18h

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, 50cl   1l	4,00   6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl   1l	4,50   6,50	Jus de pomme artisanal, 33cl   75cl	6,50   14,00
Thé glacé maison	6,00	Domaine Sicera	
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Sodas, 33cl	5,80
Citronnade maison	6,50	Coca-Cola   Coca-Cola sans sucre	
		Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
		Sado Waters, 33cl	4,70
		Eau minérale naturelle plate ou gazeuze aromatisée	

\* Jusqu'à 18h

## LES BIÈRES ET LES CIDRES

### LES BIÈRES

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

### 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
Le pur fruit du causse 2021 Domaine Combet-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	36,00
Entre amis rouge 2020 Domaine Cazebonne, Bordeaux	9,00	38,00
La Cavale AOP 2017 Lubéron	10,00	46,00
IGP Ardèche Syrah 2021 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	49,00
Chitry «Constance» 2021 Bourgogne	13,00	58,00
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	8,50	38,00
Bandol, 2022 Domaine des Trois Filles, Provence	10,50	48,00

### LE VIN DU MOMENT

	12,5 cl	75 cl
Marginal 2021, Domaine Terres de Chardon, Rhône	10,00	42,00

### LES BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Jurançon sec, Délice de Thou 2021, Clos Thou	8,50	38,00
Depuis le temps 2022 Sud-Ouest	9,00	40,00
La Cavale AOP 2022 Lubéron	10,00	45,00
Instinctive 2021 Domaine l'Affût - Loire	11,00	48,00
Chitry «Constance» 2021 Bourgogne	13,00	52,00

### 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

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

LES SIGNATURES  
SANS ALCOOL

<b>Les feuilles d'automne, 21cl</b>	13,00
Martini Floréale, kombucha nature, jus de citron, sirop de cardamome Bacanha	
<b>La marquise, 16cl</b>	12,00
Purée de framboises, jus de pomme artisanal Sicera, sirop de litchee Bacanha, jus de citron, sirop de violette, aquafaba	

## LES SIGNATURES

<b>Les Fleurs du mal, 14cl</b>	16,00
Gin Nuage, Saint-Germain, jus d'aloë vera, jus de pomme artisanal Sicera, jus de citron, aquafaba	
<b>Les Feuilles d'Automne, 17cl</b>	17,00
Liqueur Candide - caviar de plantes aromatiques, Martini Floréale, jus de citron, kombucha nature, sirop de cardamome Bacanha	
<b>La Tulipe noire, 15cl</b>	15,00
Mezcal Nuestra Soledad, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave, tabasco, charbon actif, creole bitter, blanc d'œuf	
<b>Les Orientales, 12cl</b>	16,00
Whisky Bulleit 95 Rye, jus de citron, angostura bitter, sirop d'orgeat, aquafaba	
<b>Deux acteurs pour un rôle, 19cl</b>	19,00
Champagne EPC Blanc de noirs, Pineau des Charentes Merlet extra vieux	
<b>Le loup des Steppes, 9cl</b>	12,00
Bénédictine D.O.M., Amaretto Quaglia, jus de citron	
<b>La Maison de glace, 22cl</b>	13,00
Suze, crème de cassis, jus de citron, Perrier, fleurs d'Oxalis	
<b>Olympe de Clèves, 8cl</b>	12,00
Amaretto Quaglia, Bailey's, Cointreau, Kahlua	

## LES ALCOOLS

## LES APÉRITIFS

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

## LES DIGESTIFS

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

## LES P'TITS PLUS

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

## LES LIQUEURS - 4cl

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

## LES SPIRITUEUX - 6cl

<b>Cachaça Magnifica</b>	9,00
<b>Gin Nuage</b>	11,00
<b>Rhum</b>	
Bacardi Quatros	8,00
Bologne Agricole	10,00
Santa Teresa	14,00
<b>Tequila Patrón Anejo</b>	16,00
<b>Tequila Patrón Silver</b>	15,00
<b>Vodka Nuage</b>	11,50
<b>Whiskies</b>	
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