

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

- Saumon fumé, crème de wasabi et pickles de radis blanc
- Tomates anciennes, sorbet basilic, coulis de tomate vinaigré
- Œuf parfait, petits pois à la française, lard croustillant
- Crème d'asperges au sésame, fraises confites

PLATS 24,00

- Coquillettes Chifferi, artichauts, olives kalamansi et chorizo
- Cabillaud snaké, déclinaison de céleri chimichouri
- Salade printanière : frisée fine, brocolis, green zébra, abricot, crémeux de chèvre à l'échalote et noisettes
- Filet de volaille façon colombo, pommes de terre ratte et ail confit

DESSERTS 11,00

- Panna cotta mûre-myrtilles
- Quatre-quarts façon baba, glace au yaourt grec, noix de pécan caramélisées
- Minestrone de fruits de saison
- La pâtisserie CARL MARLETTI 13,00

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

La Haute-Savoie et la Savoie sont à l'honneur ! On vous amène un peu de ces départements au beau milieu de notre maison...

La Charcut' 22,00

Jambon fumé, pâté de campagne, magret de canard séché, mortadelle, saucisson aux noix

La Frometon 21,00

Rocamadour, tomme de Savoie, abondance, reblochon, beaufort

La Méli-Mélo 23,00

Rocamadour, abondance, tomme de Savoie, jambon fumé, pâté de campagne et magret de canard séché

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

STRACCIATELLA,
CONFITURE D'ABRICOTS
ET POUTARGUE



BOC' VEG

ARTICHAUTS MARINÉS,
PESTO DE NOISETTES



BOC' AU CHOIX

RILLETES DE POISSON,
DAÏKON ET WAKAMÉ

OU

CHORIZO FAÇON
BASQUAISE, RIZ SOUFFLÉ

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

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* | 6,00 | Verveine Mynthe Peach Rooïbos 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 2022 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 |
| Le Clos 2021 Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux | 10,00 | 48,00 |
| IGP Ardèche Syrah 2021 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche | 11,50 | 49,00 |
| Chitry «Constance» 2021 Bourgogne | 13,00 | 58,00 |

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 |
|---|---------|-------|
| Pacherenc du Vic-Bilh "Agrumes & Cætera" 2021, Sud-Ouest | 9,00 | 40,00 |

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 |
| Clos Fornelli AOP, 2023 Corse | 9,50 | 42,00 |
| 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

| | |
|---|--------------|
| Spritz, 14cl | |
| Classique : Apérol, Prosecco, Perrier | 11,00 |
| Pamplemousse : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa | 12,00 |
| Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat | 12,00 |
| St-Germain Spritz, 14cl | 14,00 |
| Le Mojito revisité, 16cl | 13,00 |
| Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, prosecco | 13,00 |
| Moscow Mule, 16cl | |
| Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre | 13,00 |
| La Caipirinha revisitée, 11cl | |
| Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura | 13,00 |
| Cosmopolitan, 10cl | |
| Vodka 42 Below, triple sec, jus de cranberries, | |

LES SIGNATURES
SANS ALCOOL

| | |
|---|--------------|
| La cousine Bette, 9cl | 10,00 |
| Bissap maison, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba | |
| Le Démon du foyer, 18cl | 13,00 |
| Martini Vibrante, sirop Bacanha, jus de citron, Vivant kombucha framboise | |

LES SIGNATURES

| | |
|--|--------------|
| Les Fleurs du mal, 14cl | 16,00 |
| Gin Nuage, jus d'aloë vera, liqueur Mastic Roots, jus de pomme artisanal Sicera, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba | |
| La Vigne et la Maison, 8cl | 17,00 |
| Cognac Merlet VSOP, Pineau des Charentes Merlet extra vieux, Verjus Merlet | |
| Le Jardin d'Epicure, 18,5cl | 15,00 |
| Gin Nuage, fenouillette de Brives, jus de citron, sirop Bacanha verveine, bière Trouble #6 Deck & Donohue | |
| Le Diable aux champs, 15cl | 16,00 |
| Campari, crème de pêche Giffard, jus de citron, sirop de sucre, Perrier | |
| Le Bol de Punch, 16cl | 19,00 |
| Milk Punch, Cachaça Magnifica, Cointreau, sirop d'agave, jus de citron, jus de pamplemousse | |
| Le cousin Pons, 13cl | 12,00 |
| Bissap maison, Rhum Havana 7 ans, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba | |

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 Fiero | |
| 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 Merlet 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 |
| Jagermeister | 6,00 |
| Kahlua | 6,00 |
| Suze | 6,00 |
| Sambuca Molinari | 6,00 |

LES SPIRITUEUX - 6cl

| | |
|---|--------------|
| Cachaça Magnifica Premium | 9,00 |
| Gin Nuage | 11,00 |
| Rhum | |
| Bologne Agricole | 10,00 |
| Havana 7 ans | 12,00 |
| Santa Teresa | 14,00 |
| Tequila Patrón Anejo | 16,00 |
| Tequila Patrón Silver | 15,00 |
| Vodka 42 Below | 11,00 |
| Vodka Grey Goose | 14,00 |
| 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 |