

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

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 12,00

Burrata stracciatella, coulis de concombre, crudo d'agrumes

Gaspacho de tomates « ananas », émulsion huile d'olive

Tartare de bœuf thaï, sucrose brûlée au soja

Salade césar, aiguillettes de volaille façon teriyaki

PLATS 24,00

Risotto verde aux épinards, jambon blanc *le Prince de Paris*

Dorade snackée, tuile de sésame, crème de brocolis, pêches brûlées

Lieu noir, gnocchis au parmesan, émulsion de piquillos

Légumes grillés façon wrap, sauce à la fleur de tagète

DESSERTS 10,00

Mousse lactée de framboise et sureau, noisettes caramélisées

Brownie aux cacahuètes, ganache noix de coco

Minestrone de fruits rouges, glace barbe à papa

La pâtisserie CARL MARLETTI 13,00

LA PAUSE SUCRÉE

Le cake citron vert - coco	4,00
Le cake chocolat, fève de tonka	4,00
Le cookie du jour	4,00

LA FORMULE GOÛTER MAISON 9,00

1 COOKIE OU 1 PART DE CAKE
1 BOISSON FRAÎCHE*

*Au choix : citronnade ou bissap ou thé glacé ou latte froid

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 Charcut' 22,00

Jambon *le Prince de Paris*, saucisson aux herbes, boudin blanc, jambon de Bayonne, rillettes d'oie

La Frometon 21,00

Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Pont-l'Évêque, Sainte-Maure de Touraine, Tête de Moine

La Méli-Mélo 23,00

Jambon *le Prince de Paris*, saucisson aux herbes, rillettes d'oie, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Tête de Moine

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

TAPENADE AUX 2 OLIVES
ET AMANDES, GRESSINS



BOC' VEG

DAHL DE LENTILLES
À LA PATATE DOUCE,
CRUMBLE DE FETA



BOC' AU CHOIX

TARTARE DE SAUMON À
L'ANETH ET WASABI

OU

POULET TIKKA MASALA

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 sucrine :

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 Runliot 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 Rooibos 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 Domaine Sicera	6,50 14,00
Thé glacé maison	6,00	Sodas, 33cl Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	5,80
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
Citronnade maison	6,50	Sado Waters, 33cl Eau minérale naturelle plate ou gazeuse aromatisée	4,70
*Jusqu'à 18h			

LES BIÈRES ET LES CIDRES

LES BIÈRES

Les bouteilles, 33cl Indigo IPA D-Pilsner Mission Pale Ale	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
Le pur fruit du causse 2022 Domaine Combel-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 BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Jurançon sec, Délice de Thou 2021 , Clos Thou	8,50	38,00
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 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

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 COCKTAILS

À PARTIR DE 18H30

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	
Moscow Mule, 16cl	13,00
Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
La Caïpirinha revisitée, 11cl	13,00
Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura	
Cosmopolitan, 10cl	13,00
Vodka 42 Below, triplesec, jus de cranberries, citron vert	

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'aloevera, 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
Jargermeister	6,00
Kahlua	6,00
Suze	6,00
Sambuca Molinari	6,00

LES SPIRITUEUX - 6cl

Cachaça Magnifica Premium	9,00
Gin Nuage	11,00
Rhums :	
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

SHACK



OPEN MONDAY TO FRIDAY FROM 8AM TO MIDNIGHT

RESTAURANT - BAR - MEETING ROOMS - CONCIERGE
PODCAST STUDIO - MUSIC LIVE & EXPO - WELLNESS

BREAKFAST

8AM TO 10.30AM

CROISSANT	2,70
CHOCOLATE CROISSANT	3,00
TARTINE FRENCH BAGUETTE	5,00
FRESH FRUIT SALAD	7,00
SCRAMBLED EGGS	7,00

BREAKFAST MENUS:

LE COUP DE FOUET	5,50
1 espresso + 1 pastry	
LE COUP DE BOOST	13,50
1 hot beverage + 1 Tartine French baguette + 1 freshly squeezed juice	

LUNCH

12PM TO 2.30PM

STARTERS 12,00

Burrata stracciatella, cucumber coulis, citrus crudo

Old tomatoes gazpacho, olive oil emulsion

Thai beef tartar, soy-flavored sucrose

Caesar salad, chicken teriyaki style

MAIN COURSES 24,00

Greene Risotto with spinach, *Prince de Paris* white ham

Snacked sea bream, sesame tuile, broccoli cream, burnt peaches

Saithe, parmesan gnocchi, piquillo emulsion

Wrapped grilled vegetables, tagetes flower sauce

DESSERTS 10,00

Milky raspberry and elderberry mousse, caramelized hazelnuts

Peanut brownie, coconut ganache

Red fruit minestrone, cotton candy ice cream

CARL MARLETTI's pastry 13,00

SWEET SNACKS

Slice of lime and coconut cake	4,00
Slice of chocolate cake	4,00
Chocolate chip cookie	4,00

HOMEMADE SNACK MENU 9,00

1 COOKIE OR 1 SLICE OF CAKE
1 COLD BEVERAGE*

* Choice of lemonade or bissap or iced tea or cold latte

Evenings at the Shack are all about sharing.

Boards, jars, platters – all are designed to be placed at the center of your table, encouraging sharing and allowing each diner to select with their preferred tastes.

And because we are adventurers, our menu changes every season to take you on a new journey each time.

OUR BOARDS

La Charcut' 22,00

Selection and mix of Prince de Paris ham, herb sausage, white pudding, Bayonne ham, goose rillettes

La Frometon 21,00

Selection and mix of cheeses – Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Pont-l'Évêque, Sainte-Maure de Touraine, Tête de Moine

La Méli-Mélo 23,00

Mix of cheeses and charcuterie – Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Tête de Moine, Prince de Paris ham, herb sausage and goose rillettes

Oh, and by the way... Just like a live TV show, we operate without a safety net, bringing to your plate what the producers have on hand, so please be indulgent with us if a product replaces one of those listed.

OUR JARS 21,00

A selection of homemade recipes either to spread with your knife on a piece of bread or to be eaten with your fork – it's up to you!

BOC' APÉRO

TWO OLIVE AND
ALMOND TAPENADE,
BREADSTICKS



BOC' VEG

LENTIL DAHL WITH
SWEET POTATO, FETA
CRUMBLE



BOC' AU CHOIX

SALMON TARTAR WITH
DILL AND WASABI
OR
CHICKEN TIKKA MASALA

And if you are super hungry and want a little more, you can add an extra jar for €4

OUR LEBANESE PLATTER 24,00

This platter takes you to Lebanon to discover the heart of Beirut's cuisine... All lovingly cooked by our beloved partner Ya Bayté!

4 Mezze served with Lebanese bread and lettuce:

Hummus

Wood-fire grilled eggplant caviar

Lebanese tabbouleh

Wood-fired grilled pepper cream

HOT BEVERAGES

Espresso	3,00
Double espresso	4,50
Macchiato	3,10
Americano	3,30
Decaf	3,20
Decaf Americano	3,50
Cappuccino*	4,90
Latte*	5,30
Coffee Press	6,00
Hot Chocolate*	6,00
Additional plant-based milk	0,50

OUR SELECTION OF TEAS

WHITE TEAS	6,20
Bai Mu Dan Impérial	
BLACK TEAS	6,20
Earl Grey Darjeeling Runglee Rungliot English Breakfast	
GREEN TEAS	6,20
Jasmin Touareg Green Passion	
CHAI LATTE*	6,50
MATCHA LATTE*	6,50
HERBAL INFUSIONS AND ROOÏBOS	6,20
Verbena Mint Peach Rooibos Chamomile	

*Until 6:00PM

COLD BEVERAGES

Vittel, 50cl 1l	4,00 6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl 1l	4,50 6,50	Artisanal Apple Juice, 33cl 75cl Domaine Sicera	6,50 14,00
Homemade iced tea	6,00	Sodas, 33cl Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	5,80
Freshly Squeezed Juice* orange or grapefruit	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
Homemade Lemonade	6,50	Sado Waters, 33cl Flavored Still or Sparkling Mineral Water	4,70

*Until 6:00PM

BEERS AND CIDERS

BEERS

Bottled, 33cl	9,50
Indigo IPA D-Pilsner Mission Pale Ale	
Draft Beers, 25cl 50cl	7,00 12,00
Selection of the moment	

CIDERS AND PEARS

Florentin Brut Cider, 33cl 75cl	7,00 15,00
Odette Pear Cider, 75cl	16,00

WINES AND SPARKLING WINES

RED WINES

	12,5 cl	75 cl
Le pur fruit du cause 2022 Domaine Combel-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

WHITE WINES

	12,5 cl	75 cl
Jurançon sec, Délice de Thou 2021 , Clos Thou	8,50	38,00
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

ROSÉ WINES

	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

CHAMPAGNES

	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

COCKTAILS

FROM 6.30PM

OUR CLASSICS

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
The Revamped Mojito, 16cl	13,00
Bacardi Anejo Cuatro Rum, lime, fresh mint, cane sugar, angostura, Prosecco	
Moscow Mule, 16cl	13,00
Vodka 42 Below, ginger beer, lime, ginger syrup	
The Revamped Caïpirinha, 11cl	13,00
Cachaça Magnifica, lime, cane sugar, angostura	
Cosmopolitan, 10cl	13,00
Vodka 42 Below, triple sec, cranberry juice, lime	

NON-ALCOHOLIC SIGNATURES

La cousine Bette, 9cl	10,00
Homemade Bissap, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	
Le Démon du foyer, 18cl	13,00
Martini Vibrante, Bacanha syrup, lemon juice, raspberry kombucha Vivant	

OUR SIGNATURE COCKTAILS

Les Fleurs du mal, 14cl	16,00
Gin Nuage, aloe vera juice, Mastic Roots liqueur, artisanal Apple Juice, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	
La Vigne et la Maison, 8cl	17,00
Cognac Merlet VSOP, extra old Pineau des Charentes Merlet, Verjus Merlet	
Le Jardin d'Épicure, 18,5cl	15,00
Gin Nuage, fenouillette de Brives, lemon juice, Bacanha verveine syrup, Trouble #6 Deck & Donohue beer	
Le Diable aux champs, 15cl	16,00
Campari, Giffard peach cream, lemon juice, sugar syrup, Perrier	
Le Bol de Punch, 16cl	19,00
Milk Punch, Cachaça Magnifica, Cointreau, agave syrup, lemon juice, grapefruit juice	
Le cousin Pons, 13cl	12,00
Homemade Bissap, Havana 7-year-old Rum, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	

ALCOHOLS

APERITIFS

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
White Red	

DIGESTIVES

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

EXTRAS

The little soda plus	2,50
The little Tonic plus, 20cl	3,50
The little liquor plus	2,00

LIQUORS - 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

SPIRITS - 6cl

Cachaça Magnifica Premium	9,00
Gin Nuage	11,00
Rhums :	
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>French whisky</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