

le SHACK



DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H À MINUIT

RESTAURANT - BAR - SALLES D'ÉUNION - 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

Pastrami, sucrine sauce citron, parmesan, tomates cerises et pluie de mimosa	14
Charlotte de saumon fumé, gel citron, roquette et huile verte tranchée	16
Soupe froide de betteraves, pommes granny smith et mousseline de chèvre	10
Tartare de tomates zebra, sorbet tomate et coulis de tomates ananas	12

PLATS

Filet de bar, glaçage pistache, riz sauvage et espuma de lait de coco	26
Le burger du Shack: Effiloché de joue de bœuf, sauce bordelaise confite, comté, mayo à l'ancienne, sucrine et grenailles au four	24
Épeautre au zhoug, poireau rôti, crème de cajou et noix de cajou torréfiées	20
Dos de maigre, bouillon miso shiitaké, radis, mini carottes, mini maïs, zests de citron et gingembre	25

DESSERTS

Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et roquette	11
Pavé fondant chocolat Macaé, tuile au grué et glace yaourt	12
Semoule au lait, smoothie de framboises et baies de timut	10
Millefeuille croustillant, crème pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine pistache	14
La pâtisserie de Carl Marletti	13

LA PAUSE SUCRÉE

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

LE GOÛTER MAISON* **9,00**

1 COOKIE OU 1 PART DE CAKE
1 BOISSON FRAÎCHE MAISON

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

*Jusqu'à 18h

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

Toutes les assiettes sont conçues 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 !

LE SALÉ

Charlotte de saumon fumé, gel citron, roquette et huile verte tranchée	16
Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et tuiles au parmesan	22
Pastrami, sucrine sauce citron, parmesan, tomates cerises et pluie de mimosa	14
Assiette de San Daniele, 24 mois d'affinage 60g ou 140g	10 20
Burrata, courgettes grillées, huile verte tranchée et graines de courge	16
Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et roquette	11

LE PLATEAU LIBANAIS 24

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 :

Houmous
Caviar d'aubergines grillées au feu de bois
Taboulé libanais
Crème de poivrons grillés au feu de bois

LE SUCRÉ

On a prévu ces desserts pour les partager mais c'est comme vous voulez !

Mousse au chocolat Macaé et grué de cacao pilé	14
Mille-feuille croustillant, crème pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine pistache	18

Et bien sûr, la pâtisserie de Carl Marletti 13

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 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 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
IGP Ardèche Syrah 2021 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,00	49,00
Le Clos 2021 Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux	11,50	52,00
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	20,00	100,00

LES COCKTAILS

À PARTIR DE 18H

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 Bellini, 20cl	13,00
Prosecco, Marie Brizard Apry	
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	
La Paloma, 17cl	13,00
Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, jus de pamplemousse, J. Gasco rosa, sucre de canne	

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
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
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