

Notre carte

Chapitre 1

Le petit-déjeuner

de 8h à 11h30

Croissant	2,7
Pain au chocolat	3
Tartine baguette, beurre & confiture	5
Salade de fruits	7
Œufs brouillés	7

LE COUP DE FOUET	5,5
1 espresso & 1 viennoiserie	
LE COUP DE BOOST	13,5
1 boisson chaude & 1 tartine & 1 jus de fruits frais	



Les jus fraîchement pressés

Orange ou pamplemousse	6,5
------------------------	-----

Les boissons chaudes

Espresso	3	Double espresso	4,5
Noisette	3,1	Allongé	3,3
Déca	3,2	Déca allongé	3,5
Cappuccino	4,9	Latte	5,3
Presse de café	6	Chocolat chaud	6

Thé blanc Bai Mu Dan Impérial	6,2
Thés noirs : Earl Grey, Darjeeling & English Breakfast	6,2
Thés verts : Jasmin, Touareg & Green Passion	6,2
Chai latte maison	6,5
Matcha latte	6,5
Infusions et Rooïbos :	6,5
Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine	
Supplément lait végétal	0,5

Chapitre 2

Le déjeuner

de 12h à 14h30

Nos 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



Rendez-vous en page 14 pour accompagner votre repas d'un verre de vin de notre sélection.



Nos 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 torrifiées	20
Dos de maigre, bouillon miso shiitaké, radis, mini carottes, mini maïs, zests de citron et gingembre	25

Nos 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



Les pâtisseries de Carl Marletti

Nous vous proposons une sélection de pâtisseries du chef pâtissier. Vous aurez peut-être le plaisir de déguster sa célèbre tarte au citron, son Paris-Brest ou encore son sublime Ghana.

N'hésitez pas à nous demander la sélection du jour.

Toutes nos pâtisseries sont à 13€

Carl Marletti en quelques mots

Amoureux d'une pâtisserie qui sait conjuguer saveur et textures, croustillant et moelleux, Carl Marletti aime à goûter aux richesses des voyages et à s'imprégner de ses rencontres pour imaginer ses nouvelles créations. De Madagascar aux Etats-Unis, en passant par la Corée, le Japon et la Russie, il aime partager sa passion des plaisirs sucrés.

Chapitre 3

Le goûter

de 14h30 à 18h

Faites-vous plaisir avec les gourmandises du chef et retrouvez notre sélection de boissons chaudes ou fraîches en page 12.

Les gourmandises du jour :
cake ou cookie 4

Le goûter maison * 9

1 part de cake ou 1 cookie
1 boisson fraîche maison au choix :
citronnade ou bissap ou thé glacé
ou latte froid



Les après-midis au Shack

Notre restaurant, « cœur du réacteur » du Shack, est l'espace où l'on se retrouve, on échange, on papote, on joue, on prend un bon goûter. Progressivement, notre intention a laissé place à beaucoup trop d'individualités et même si nous respectons tous nos clients qui travaillent seuls devant un écran, cela a contribué à créer une atmosphère bien trop loin de notre ADN.

C'est pourquoi nous avons pris la décision de réserver l'utilisation des ordinateurs et des tablettes au sein des espaces dédiés à cet effet et disponibles à la location à l'heure, à la demi-journée ou à la journée*.

Au 1^{er} octobre, les après-midis au Shack, c'est à nouveau l'occasion de se retrouver dans un lieu authentique et convivial pour se ressourcer et travailler autrement.

*Faites nous signe si vous êtes intéressés

Chapitre 4

Le dîner

de 18h30 à 22h30

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

Nos assiettes sont conçues pour vous permettre de dîner en découvrant plusieurs saveurs. Notre suggestion : choisissez 3 assiettes pour 2 et renouvelez l'expérience selon vos envies.

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

Nos assiettes à partager

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, huile verte et courgettes grillées	16
Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et roquette	11
Le plateau libanais de Ya Bayté : houmous, caviar d'aubergines grillées au feu de bois, taboulé libanais, crème de poivrons grillés au feu de bois	24
<u>Le sucré :</u>	
Notre mousse au chocolat Macaé ultra généreuse et gruée de cacao pilé	14
Notre mille-feuille croustillant géant, crème pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine pistache	18
Et aussi la pâtisserie Carl Marletti	13

Chapitre 5

Les softs

toute la journée

Les boissons fraîches

Vittel, 50cl 1l	4 6
Perrier fines bulles, 50cl 1l	4,5 6,5
Thé glacé maison	6
Jus fraîchement pressé* (orange ou pamplemousse)	6,5
Citronnade maison	6,5
Kombucha Vivant	6,5
Jasmin-Framboise Verveine-Fleur d'oranger Gingembre-Ceylan	6,5 14
Jus de pomme artisanal, 33cl 75cl	5,8
Coca-Cola Coca-Cola sans sucre, 33cl	3,5
Tonic J. Gasco, 20cl	4,7
Bissap maison	6,5

Les boissons chaudes

Espresso	3	Double espresso	4,5
Noisette	3,1	Allongé	3,3
Décaféiné	3,2	Décaféiné allongé	3,5
Cappuccino*	4,9	Latte*	5,3
Presse de café	6	Chocolat chaud*	6
Thé blanc Bai Mu Dan Impérial			6,2
Thés noirs : Earl Grey, Darjeeling & English Breakfast			6,2
Thés verts : Jasmin, Touareg & Green Passion			6,2
Chai latte maison*			6,5
Matcha latte*			6,5
Infusions et Rooibos :			6,5
Camomille, Myrthe, Peach Rooibos, Verveine			
Supplément lait végétal			0,5

* Jusqu'à 18 heures

Prix nets en €. TVA à 10% incluse

Chapitre 6

Les vins

toute la journée

Nos vins rouges	12,5 cl	75 cl
Le pur fruit du causse 2022, Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,5	36
Entre amis rouge 2020, Domaine Cazebonne, Bordeaux	9	38
La Cavale AOP 2017, Lubéron	10	46
IGP Ardèche Syrah 2021, Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11	49
Le Clos 2021, Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux	11,5	52
Chitry « Constance » 2021, Bourgogne	13	58

Nos vins blancs	12,5 cl	75 cl
Jurançon sec, Délice de Thou 2021, Clos Thou	8,5	38
Clos Fornelli AOP 2023, Corse	9,5	42
La Cavale AOP 2022, Lubéron	10	45
Instinctive 2021, Domaine l'Affût - Loire	11	48
Chitry « Constance » 2021, Bourgogne	13	52

Nos vins rosés	12,5 cl	75 cl
Petite Cavale AOP 2022, Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7	31
Côtes de Provence 2022, Domaine des Trois Filles, Provence	8,5	38
Bandol 2022, Domaine des Trois Filles, Provence	10,5	48

Notre carte des vins met à l'honneur des vigneronnes et vignerons français, respectueux de la nature, exigeants et passionnés.

Chapitre 7

Les bulles

toute la journée

Les bières

Les bouteilles	33 cl	
Indigo IPA D-Pilsner Mission Pale Ale	9,5	
Les pressions	25 cl	50 cl
La sélection du moment	7	12

Les cidres et les poirés	33 cl	75 cl
Cidre brut Florentin	7	15
Poiré Odette		16

Les champagnes	14 cl	75 cl
Champagne Extra Brut EPC, Blanc de noirs	18	89
Champagne Rosé EPC, Extra brut Premier cru	20	100

SHACK HOUR : 18H30-20H

La bière Deck&Donohue

La pinte, 50cl 7,5

Le verre de vin

Blanc : Jurançon sec 6,5

Rosé : Bandol 2020 et 2021 8,5

Rouge : Le petit clos Maia 2021 6,5

Les softs

Citronnade 4,5

Thé glacé 4

Mocktail 8

Les cocktails à 9€

Bellini

La Caïpirinha revisitée

Moscow Mule

Paloma

Spritz classique

Spritz citron

Spritz pamplemousse

Chapitre 8

Les cocktails

à partir de 18h

Nos cocktails classiques

Spritz classique, 14cl	11
Apérol, Prosecco, Perrier	
Spritz pamplemousse, 14cl	12
Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa	
Spritz citron, 14cl	12
Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat	
St-Germain Spritz, 14cl	14
Bellini, 20cl	13
Prosecco, Marie Brizard Apry	
Moscow Mule, 16cl	13
Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
La Caïpirinha revisitée, 11cl	13
Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura	
Paloma, 17cl	13
Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, jus de pamplemousse, J. Gasco rosa, sucre de canne	

Nos cocktails signatures

Les Fleurs du mal, 14cl	16
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
Cognac Merlet VSOP, Pineau des Charentes Merlet extra vieux, Verjus Merlet	
Le Jardin d'Epicure, 18,5cl	15
Gin Nuage, fenouillette de Brives, jus de citron, sirop Bacanha verveine, bière «La cuvée des moissons» Deck & Donohue	
Le Diable aux champs, 15cl	16
Campari, crème de pêche Giffard, jus de citron, sirop de sucre, Perrier	
Le cousin Pons, 13cl	12
Bissap maison, Rhum Havana 7 ans, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba	

Les cocktails signatures sans alcool

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

Prix nets en €. TVA incluse, à 10% incluse sur les softs et à 20% sur les boissons alcoolisées

Chapitre 9

Les alcools un peu plus forts

Les apéritifs

Apérol, 6cl	7
Baileys, 6cl	9
Campari, 6cl	8,5
Lillet Blanc Rouge, 6cl	7,5
Martini, 6cl	7,5
Blanco Extra Dry Rosso Fiero	
Noilly Prat, 6cl	6,5
Pampelle, 6cl	9
Pineau des Charentes	9
Merlet Extra vieux, 8cl	
Ricard, 3cl	7
Vermouth Dolin, 6cl	9,5
Blanc Rouge	

Les liqueurs - 4cl

Amaretto Quaglia	6
Bénédictine D.O.M.	6,5
Chambord	6,5
Cointreau	6,5
Fernet Branca	6
Get 27 Get 31	6
Grand Marnier	6
Jangermeister	6
Kahlua	6
Sambuca Molinari	6
Suze	6

Les p'tits plus

Le p'tit plus soda	2,5
Le p'tit plus Tonic - 20cl	3,5
Le p'tit plus liqueur - 3cl	2

Les spiritueux - 6cl

Cachaça Magnifica Premium	9
Gin Nuage	11
Bologne Agricole	10
Havana 7 ans	12
Santa Teresa	14
Tequila Patrõn Anejo	16
Tequila Patrõn Silver	15
Vodka 42 Below	11
Vodka Grey Goose	14
Whiskies :	
Benriach The smoky twelve	15,5
Coperies Single Malt	13,5
Helsinki Whiskey Rye Malt	15
Johnny Walker Black	9
Slane Irish	8,5
Woodford Reserve Bourbon	13
Woodford Reserve Bourbon	15
Double Oaked	

Les digestifs

Absinthe Pernod, 3cl	7
Armagnac, 4cl	8
Avèze, 4cl	6
Calvados Lancelot, 4cl	8
Chartreuse verte, 4cl	7,5
Cognac Merlet VSOP, 4cl	10
Cynar, 4cl	6
Limoncello Quaglia, 4cl	7

Chapitre 10

Le Shack, c'est aussi...

Λ Un lieu qui se privatise pour accueillir vos événements

Dans un cadre incomparable, organisez vos grands et petits événements. On s'occupe de tout : restauration et bar, divertissement, musique. Vos invités seront comblés !

Λ Des espaces atypiques pour collaborer et se retrouver

Nos salles de réunion sont faites pour permettre à chacun de travailler à sa guise et d'organiser des réunions et rendez-vous "sur mesure". 15 salles et salons vous attendent pour accueillir de 2 à 40 personnes. Toutes les salles sont spécifiquement conçues pour encourager la créativité et l'échange d'idées dans des ambiances et aménagements variés. Vous pouvez les réserver à l'heure, à la demi-journée ou à la journée.

Λ Une offre de bureaux situés en plein coeur de Paris

Avec l'offre resident@leshack, faites du Shack votre lieu de travail principal. Avec un peu de chance, nous avons peut-être un bureau de libre en ce moment. N'hésitez pas à demander à une personne de l'équipe ; on vous fera visiter le bureau en question !

PS : Les animaux domestiques ne sont malheureusement pas acceptés au sein du Shack. Et pourtant on les aime beaucoup !

Demandez donc à Camille de vous parler de Sam...

Chapitre 11

Il était une fois...

...Le 4 impasse Sandrié

Parmi les grandes maisons d'édition fondées au XIXe siècle, Calmann-Lévy est la seule située, à sa création, sur la rive droite de la Seine, terre d'élection de la presse. Au cœur du quartier neuf de l'Opéra Garnier, elle était l'une des rares à être située dans un bâtiment érigé à cet usage, par son fondateur.

Les principales dispositions de l'immeuble du 4, impasse Sandrié, Paris 9ème, construit par Henri Fèvre en 1869, subsistent ; elles nous restituent l'atmosphère de ce « magasin de librairie », à l'heure où commencent à se distinguer les professions de marchand libraire et éditeur proprement dit.

Michel Lévy ou l'invention de l'édition moderne

L'histoire de Michel Lévy (1821-1875) est une « success story » comme on les aime tant.

C'est à cet homme d'envergure que la maison d'édition Calmann-Lévy doit son renom. C'est lui, enfin, le maître d'ouvrage de l'immeuble de l'impasse Sandrié qui abrita pendant cent trente ans le destin de cette dernière.

Laissez-vous donc porter par l'histoire de la maison d'édition Calmann-Lévy et de cet incroyable bâtiment :)

(Pour vous raconter cette histoire, nous avons cherché parmi pléthore de textes, d'articles, de livres afin de vous la retranscrire au mieux. C'est une petite chasse au trésor que nous avons entrepris et nous espérons qu'elle vous séduira. Nous nous excusons si jamais il y avait quelques erreurs de date ou autre).

En 1841, à l'âge de 21 ans, Michel Lévy crée sa propre maison d'édition. La librairie Michel Frères est spécialisée dans le théâtre contemporain. Très vite, il décide de s'associer à un autre éditeur, Sarah Jonas installée près de l'Opéra. En s'associant avec elle, Michel Lévy fait d'une pierre plusieurs coups : il couvre les quartiers les plus passants de la capitale, diminue fortement ses coûts tout en enrichissant son catalogue et en élargissant sa clientèle. C'est ainsi que, peu à peu, la librairie Michel Frères se forge un nom dans l'édition de livrets et de pièces de théâtre. (On peut encore voir sur une bibliothèque 2 actes d'une pièce de théâtre... A vous de la trouver !)

Mais Michel Lévy n'a pas seulement de bonnes idées. Il a aussi du flair ! Il fait alors feu de tout bois pour se faire un nom dans le monde des lettres. Dans les salles de théâtre, où il se rend très régulièrement et où il a ses entrées depuis longtemps, ou lors de ses promenades quotidiennes dans Paris, il n'hésite pas à aborder les écrivains, petits et grands, qu'il rencontre. Et ça marche ! Ce travail acharné lui permet en effet de multiplier les auteurs maison. La librairie Michel Frères est devenue une référence dans le théâtre dont elle publie toutes les pièces importantes du milieu du XIXe siècle. Mais elle compte aussi à son catalogue quelques auteurs en vue ou sur le point de le devenir comme Labiche, Mérimée, Lamartine, Stendhal ou Heine. Dumas et Balzac suivront.

Ce qu'invente en fait Michel Lévy, c'est l'édition moderne.

Il est le premier, dans les années 1840, à faire signer des contrats d'exclusivité avec les auteurs les plus prometteurs. Mais la vraie innovation survient plus tard, en 1856. Cette année-là, en effet, il lance une nouvelle collection, la « Collection Michel Lévy ». Regroupant un « choix des meilleurs ouvrages contemporains », elle est constituée de livres de taille réduite, de 350 à 400 pages et, surtout, vendus 1 franc l'exemplaire, soit quatre fois moins cher que les tarifs habituels, du jamais-vu encore dans l'édition. C'est un triomphe populaire. Et une petite révolution. Audacieuse, la « Collection Michel Lévy » révolutionne le prix du livre, désormais accessible au plus grand nombre (à bien des égards, elle annonce la création du Livre de Poche, en 1953). Son succès est tel qu'elle attire des auteurs prestigieux comme Sand, Nerval, Renan, Flaubert ou Victor Hugo.

C'est alors que Michel Lévy achève de bâtir son empire éditorial.

En 1862, il rachète la Librairie nouvelle, boulevard des Italiens et en 1868, il entreprend la construction d'un siège pour sa maison d'édition, à proximité de l'Opéra. Il est le seul à faire le pari de s'installer dans ce quartier en pleine mutation. Ses principaux rivaux, Hachette, Pion, Garnier et Charpentier, ne le suivent pas.

En décembre 1868, Michel Lévy, associé au seul Calmann depuis 1859, achète à la ville de Paris un lopin de terre d'une contenance de 1 313 m² situé côté sud de l'impasse Sandrié jusqu'à la rue Scribe. Le projet consiste en la construction de deux bâtiments : un immeuble de rapport élevé en front de rue et un magasin de librairie dans l'impasse.

Pour son projet, il fait appel à un architecte méconnu du grand public à l'époque (Henri Fèvre) qui avec le soutien de Gustave Eiffel construit cet hôtel particulier de type Haussmanien avec une magnifique structure Eiffel.

Il demande à l'architecte de directement prévoir dans le bâtiment une zone accessible au public pour que les clients puissent voir la collection d'ouvrages publiés et édités, puissent les lire et repartir avec. Un mélange des genres totalement audacieux à l'époque.

Les travaux sont en cours en mars 1869 et déjà achevés en août 1870. L'éditeur doit cependant attendre la fin de la Commune (donc en 1871) pour ouvrir sa maison impasse Sandrié.

Il faut vous imaginer... Quand le visiteur franchissait la porte de cette façade XIXe à tympan et colonnades, il empruntait le double escalier d'apparat, puis débouchait sur le patio central, haut de plus de 10 mètres, tapissé d'immenses bibliothèques pleines de livres. Derrière un comptoir d'accueil en bois, en forme de U, se tenaient les vendeurs et le caissier placé au centre. La partie formée par l'aile du bâtiment était occupée par les tables réservées à l'emballage et la répartition des colis pour Paris et la province. La salle d'expédition se situait à droite de l'entrée principale (le Shackstore actuel) et ouvre sur l'impasse Sandrié par l'une des baies latérales, la salle de gauche (notre Dining Room) avait pour fonction la réception des ouvrages à leur arrivée de l'imprimerie.

Des rails toujours visibles au sol reliaient la salle d'emballage et la salle d'expédition. Un bel escalier à deux volées droites menait (et mène encore!) au premier étage. La grande cage était ornée de tableaux moulurés. De part et d'autre de l'escalier se situaient les bureaux des éditeurs Michel et Calmann Lévy (et aujourd'hui, ce sont les salles Alphonse et Théophile pour les habitués des lieux).

Mais Michel Lévy profite peu de son œuvre. Il décède à Paris en 1875. Son frère Calmann prend sa succession. La raison sociale de la nouvelle société est Calmann Levy ; le prénom et le nom, bientôt reliés par un trait d'union, figurent sur le linteau de la porte (vous l'avez vu en entrant ?). Il reste rive droite au moment où la profession se regroupe au quartier latin. À la mort de Calmann en 1891, ses trois fils prennent tour à tour la direction de la maison.

Longtemps familiale, la maison d'édition connaît des heures douloureuses pendant l'Occupation : difficile époque de la Seconde Guerre mondiale lorsque les allemands contraignent la famille Calmann-Lévy à l'exil et confèrent la direction de la maison, rebaptisée Aux armes de France puis Editions Balzac, à un français à leur botte. À la Libération, la maison retrouve son nom et surtout son dynamisme avec la création de nouvelles collections. Elle restera indépendante jusqu'en 1993, date de son rachat par l'un de ses concurrents historiques : Hachette.

En 2002, la société Calmann-Lévy s'installe finalement sur la rive gauche, cent trente-trois ans après...

Des années plus tard, en juillet 2019, c'est à nouveau une belle histoire de famille qui se construit. Emilie Vazquez et Philippe Bourguignon, une fille et son père, saisissent l'opportunité de ré-ouvrir ce magnifique bâtiment chargé d'histoire au public, en en faisant (encore une fois) un lieu de vie ouvert à tous.

Tous deux ont beaucoup voyagé et exercé dans plusieurs domaines dont notamment les loisirs et l'hôtellerie. Animés par une même passion, l'art de recevoir et d'offrir aux autres des expériences uniques, ils ont eu envie de donner un toit à leur projet : imaginer un lieu totalement inédit pour se rencontrer, réfléchir, travailler, découvrir, partager, avancer, savourer, autrement.

Bienvenue dans notre oasis urbaine.

Fin