Notre carte

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.

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 porter par l'histoire de la maison d'édition Calmann-Lévy et de cet incroyable bâtiment, mais avant cela, parcourez donc les quelques pages de notre carte. Et si la success story vous intéresse, c'est en page 6 que ça se passe.

(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).

Le sommaire

Chapitre 1
Le petit-déjeuner ..... Page 5

Chapitre 2
Le déjeuner ..... Page 8

Chapitre 3
Le goûter ..... Page 11

Chapitre 4
Le dîner ..... Page 13

Chapitre 5
Les softs ..... Page 15

Chapitre 6
Les vins ..... Page 17

Chapitre 7
Les bulles ..... Page 20

Chapitre 8
Les cocktails ..... Page 22

Chapitre 9
Les alcools un peu plus forts..... Page 24

Chapitre 10
Le Shack, c'est aussi ..... Page 26

Chapitre 1

Le petit-déjeuner

de 8h à 11h

Croissant	3,2
Pain au chocolat	3,5
Tartine baguette, beurre & confiture	6
Salade de fruits	7
Œufs brouillés	7

LE COUP DE BOOST 14,5

1 espresso ou 1 noisette ou
1 décaféiné ou 1 allongé
& 1 tartine & 1 jus de fruits frais

Les jus fraîchement pressés 6,5
Orange ou pamplemousse

Les boissons chaudes

Espresso	3,5	Double espresso	5
Noisette	3,6	Allongé	3,8
Décaféiné	3,7	Décaféiné allongé	4
Cappuccino	5,1	Latte	5,8
Flat white	5,4	Chocolat chaud	6,3

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
Chaï latte maison	6,5
Matcha latte	6,5
Infusions et Rooïbos : Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine	6,5
Supplément lait végétal	0,5

Prix nets en €. TVA à 10% incluse

Suite de la page 2...

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, 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.

Michel Lévy ou l'invention de 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.

Rendez-vous en page 18 pour continuer la lecture

Chapitre 2

Le déjeuner

de 12h à 14h30

Nos entrées

Gaspacho d'asperges vertes, œuf poché et mousseline de champignons de Paris	12
Petits pois vinaigrette, chiffonnade de cœur de saumon maturé et gel vinaigre de framboise	13
Mozza di Buffala, fraises, tomates noires de Crimée vinaigrette grenade, basilic et condiment balsamique	14
«Pâté croûte» Richelieu	12

Rendez-vous en page 16 pour accompagner votre repas d'un verre de vin de notre sélection.

Nos plats

Croustillant de pulled beef fumé, jus réduit, sauce menthe fraîche, sucrine, tomates et coriandre	24
Dos de cabillaud sauce soja caramélisée et poêlée verte (haricots verts, pois gourmands et asperges)	26
Nouilles sautées aux légumes, sauce saté et tofu bio	20
Le burger du Shack : joue de bœuf confite, pickles d'oignon rouge, cheddar rouge, mayo moutarde à l'ancienne, sucrine et rattes du Touquet au four	25
Supplément de rattes du Touquet au four	4

Prix nets en €. TVA à 10% incluse

Nos desserts

Brisilic : Brie de Nangis au basilic	11
Cappuccino de framboises acidulées et émulsion de chocolat blanc	13
Profiterole, sauce chocolat et amandes effilées	12
Tartelette mousseline de fromage blanc et myrtilles fraîches	11

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 les 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 15.

Les gourmandises du jour : 4,9
cookie
part de cake

Le goûter maison
1 boisson soft au choix
+ 4€ pour 1 part de cake ou 1 cookie

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.
Depuis le 1er octobre, 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*.
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

SHACK HOUR : 15H-20H

Le verre de vin **La Cavale**	
Blanc	6,5
Rosé	5
Rouge	6,5

Les softs	
Bissap	4,5
Citronnade	4,5
Thé glacé	4

La bière **Deck&Donohue**
La pinte, 50cl 7,5

Les cocktails à 10€ :
Spritz classique, Spritz citron, Spritz pamplemousse, Moscow Mule, la Caïpirinha revisitée, Paloma, Hugo Spritz

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

Chapitre 4

Le dîner

de 18h30 à 22h30

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.
Nos assiettes sont concues pour vous permettre de dîner en découvrant plusieurs saveurs. Notre suggestion : choisissez 3 assiettes pour 2 et renouvelez l'expérience selon vos envies.

Nos assiettes à partager

Le salé :

Avocado toast au saumon fumé, œufs de truite, perles de Ponzu et sucrine	16
Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes	22
Hot-Dog new-yorkais végé gratiné au cheddar, pickles de cornichon aigre-doux et oignons frits	17
Assiette de jambon San Daniele : 60g ou 140g	10 | 20
Burrata, tartare de tomates noires de Crimée	16
«Pâté croûte» Richelieu	18
Brisilic : Brie de Nangis au basilic	11
L'assiette de mezze de chez Mille Olives : houmous, tzatziki «spitiko», baba ganoush, tapenade d'olives vertes et poivrons rouges, pain pita	21
Supplément pain pita	4

Le sucré :

Profiterole, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées	14
Tartelette mousseline de fromage blanc et myrtilles fraîches	11
Cappuccino de framboises et émulsion de chocolat blanc	13

Chapitre 5

Les softs

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 au basilic maison	6,5
Kombucha Vivant Jasmin-Framboise | Gingembre-Ceylan	6,5
Jus de pomme artisanal Sicera, 33cl | 75cl	6,5 | 14
Coca-Cola | Coca-Cola sans sucre, 33cl	5,8
Tonic J. Gasco, 20cl	3,5
Bissap maison	6,5
Limonade	3,5
Diabolo (sirop au choix)	4

Les boissons chaudes

Espresso	3,5	Double espresso	5
Noisette	3,6	Allongé	3,8
Décaféiné	3,7	Décaféiné allongé	4
Cappuccino*	5,1	Latte*	5,8
Flat white	5,4	Chocolat chaud*	6,3

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
Chaï latte maison*	6,5
Matcha latte*	6,5
Infusions et Rooïbos : Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine	6,5
Supplément lait végétal	0,5

* Jusqu'à 18 heures

Prix nets en €. TVA à 10% incluse

Chapitre 6

Les vins

Nos vins rouges

	12,5 cl	75 cl
Le pur fruit du causse 2022, Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,5	36
Chateau Cazebonne «Entre amis» 2022, Bordeaux	9	38
La Cavale AOP 2021, Lubéron	10	46
IGP Ardèche Syrah, Domaine des Pierres Sèches	12	54
Chitry « Constance » 2020, Bourgogne	13	58

Nos vins blancs

	12,5 cl	75 cl
Jurançon sec, Délice de Thou 2022, Clos Thou	8,5	38
Clos Fornelli AOP 2024, Corse	9,5	42
Racines Métisses 2023, Alsace	9,5	43
La Cavale AOP 2023, Lubéron	10	45
Instinctive 2022, Domaine l'Affût - Loire	11	48
Chitry « Constance » 2022, Bourgogne	13	52

Nos vins rosés

	12,5 cl	75 cl
Petite Cavale AOP 2023, Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7	31
Côtes de Provence 2024, Domaine des Trois Filles, Provence	8,5	38

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

Prix nets en €. TVA à 20% incluse

Suite de la page 6...

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.

Rendez-vous en page 27 pour lire la fin

Chapitre 7

Les bulles et les cocktails classiques

toute la journée

Les bières pression	25 cl	50 cl
La sélection du moment	7	12
Monaco | Panaché	7	12

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

Prosecco	14 cl
Martini Spumante	10

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

Nos cocktails classiques

Spritz classique, 14cl : Apérol, Prosecco, Perrier 11
Spritz pamplemousse, 14cl : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa 12
Spritz citron, 14cl : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat 12
Hugo Spritz, 14cl : Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier 13
Moscow Mule, 16cl : Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre 13
La Caïpirinha revisitée, 11cl : Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura 13
Paloma, 17cl : Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, J. Gasco rosa, sucre de canne, jus de pamplemousse 13
St-Germain Spritz, 14cl : St-Germain, Prosecco, Perrier 15
Espresso Martini revisité*, 12cl : Rhum Bacardi anejo cuatro, liqueur Grand Brulot, Marie Brizard cacao blanc, sirop de vanille 15
Gin'to*, 15cl : Gin Romeo's, tonic J. Gasco 15
Gin au choix : classique | pastèque | citron vert, melon miel, raisin vert

Prix nets en €. TVA à 20% incluse

***à partir de 18h**

Chapitre 8

Les cocktails

Nos cocktails et mocktails signatures

COCKTAILS

Les Fleurs du Mal, 13cl 15
Vodka Nuage, jus d'aloé vera, jus de pomme Sicera, jus de citron, sirop d'agave

L'Eau De Jouvence, 10cl 17
Marie Brizard fleur de sureau, Suze, Fenouillette de Brive, jus de citron

Le Roi s'amuse, 16,5cl 16
Mezcal Nuestra Soledad, cointreau, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave, jus d'aloé vera

Bien loin d'ici, 15cl 15
Gin Nuage, sirop de jasmin Bacanha, cordial de shiso, jus de citron, aquafaba, poudre de matcha

Elle et Lui, 16cl 15
Apérol, bissap maison, Marie Brizard Apry, jus de citron, sirop de concombre

Au Petit Bonheur, 17,5cl 16
Rhum Bacardi anejo cuatro, Malibu, jus de fraises, jus d'ananas, sucre de canne, banane

MOCKTAILS

Les Vacances de Pandolphe, 16,5cl - SANS ALCOOL 11
Purée de fraises, jus d'ananas, sucre de canne, jus de citron, banane

Le Dieu inconnu, 20cl - SANS ALCOOL 12
Martini Vibrante, sirop de litchee, jus de citron, Perrier

L'Invitation au voyage, 16cl - SANS ALCOOL 10
Bissap maison, sirop de concombre, jus de citron

Prix nets en €. TVA incluse, à 10% 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 Blanco | Extra Dry | Rosso | Fiero	7,5
Noilly Prat, 6cl	6,5
Pampelle, 6cl	9
Pineau des Charentes	9
Merlet Extra vieux, 8cl	
Ricard, 3cl	7
Vermouth Dolin, 6cl Blanc | Rouge	9,5

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
Jargermeister	6
Kahlua	6
Sambuca Molinari	6
Suze	6

Les spiritueux - 6cl

Cachaça Magnifica Premium	9
Gin Nuage	11
Rhum Bologne Agricole	10
Rhum Havana 7 ans	12
Rhum Santa Teresa	14
Tequila Calle 23 Blanco	11
Tequila Patrõn Anejo	16
Tequila Patrõn Silver	15
Vodka 42 Below	11
Vodka Nuage	14
Whiskies :	
Benriach The smoky twelve	15,5
Coperies Single Malt	13,5
Helsinki Whiskey Rye Malt	15
Johnnie Walker Black Label	9
Slane Irish	8,5
Woodford Reserve Bourbon	13
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	15

Les digestifs

Absinthe Pernod, 3cl	7
Armagnac, 4cl	8
Avèze, 4cl	6
Calvados La Falguière, 4cl	9
Chartreuse verte, 4cl	7,5
Cognac Merlet VSOP, 4cl	10
Cynar, 4cl	6
Limoncello Quaglia, 4cl	7

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

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

Chapitre 10

Le Shack, c’est aussi…

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 !

Des espaces atypiques à louer 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.

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 vous renseigner auprès d'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...

Suite de la page 18... et fin !

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 étaient 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 contraignirent la famille Calmann-Lévy à l'exil et confièrent 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