

**Notre
carte**

Il était une fois... le 4 impasse Sandrié

Parmi les grandes maisons d'édition fondées au XIX^e 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 9^{ème}, 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 et les cocktails classiques	Page 20
Chapitre 8	
Les cocktails signatures	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 : 6,5
Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine

Supplément lait végétal 0,5

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.

Chapitre 2

Le déjeuner

de 12h à 14h30

Nos entrées

Salade de millet, orge, sarrasin, œuf poché, acidulé de tomate et coulis de roquette	12
Crème d'avocat au yuzu, crabe au curry doux, pétales doux et zestes de citron vert	13
Mozza di Buffala, fraises, tomates noires de Crimée vinaigrette grenade, basilic et condiment balsamique	14
«Pâté croûte» aux 4 volailles et morilles (sans porc) d'Eric Métivier (champion du monde 2010)	15

Nos plats

Filet de poulet fermier cuit à basse température au cacao, poêlée de légumes de saison, gingembre et zestes d'orange	25
Tartare de saumon, billes de Ponzu, condiment crapaudine, tagliatelles de courgettes jaunes au parmesan	24
Steak de chou-fleur, lentilles, tofu, citron, câpres, houmous et harissa douce	20
Le burger du Shack : pulled beef fumé, cheddar, pickles d'oignon rouge, sucrine, rattes du Touquet au four, mayo à la tomate, cornichon, ciboulette et piment d'Espelette	25

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 ganache montée au chocolat guanaja, glace au yaourt et espuma de cacahuètes	13



Rendez-vous en page 17 pour accompagner
votre repas d'un verre de vin de notre sélection.



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 1^{er} 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 conçues 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 végété gratiné au cheddar, pickles de cornichon aigre-doux et oignons frits	17
Assiette de jambon San Daniele : 60g ou 140g	10 20
Burrata, fraises et tartare de tomates noires de Crimée	16
«Pâté croûte» aux 4 volailles et morilles (sans porc) d'Eric Métivier, champion du monde 2010	19
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 ganache montée au chocolat guanaja, glace au yaourt et espuma de cacahuètes	12
Cappuccino de framboises et émulsion de chocolat blanc	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 au basilic maison	6,5
Kombucha Vivant	6,5
Jasmin-Framboise Gingembre-Ceylan	
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 :	6,5
Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine	
Supplément lait végétal	0,5

* Jusqu'à 18 heures

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
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.

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 Caipirinha 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 signatures

à partir de 18h

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

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
Jagermeister	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
Rhum Bologne Agricole	10
Rhum Havana 7 ans	12
Rhum Santa Teresa	14
Tequila Calle 23 Blanco	11
Tequila Patrón Anejo	16
Tequila Patrón 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	15
Double Oaked	

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

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 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.

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 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 relient 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 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