

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 végé 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

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
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 Blanc Rouge	9,5

Les liqueurs - 4cl

Amarretto 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 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