

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 :

Charlotte de saumon fumé, gel citron, sucrine et huile verte tranchée	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, mangue, avocat, grenade et herbes folles	16
«Pâté croûte» aux 7 viandes "oreiller de la belle Aurore" (porc, veau, perdreau, sanglier, caille, pigeon, foie gras)	18
Brie de Nangis truffé maison	12
L'assiette de mezze : houmous, tzatziki «spitiko», baba ganoush, tapenade d'olives vertes et poivrons rouges, pain pita	21
Supplément pain pita	4

Le sucré :

Mousse au chocolat guanaja, tonka et grué de cacao	12
Tartelette caramelia, chantilly mascarpone vanille, billes de caramelia	13
Gaspacho de mangue, sorbet citron et espuma passion	13

Chapitre 5

Les softs

toute la journée

Les boissons fraîches

Vittel, 50cl 1l	4,5 6,5
Perrier fines bulles, 50cl 1l	5 7
Thé glacé maison	6,5
Jus fraîchement pressé* (orange ou pamplemousse)	6,8
Citronnade maison au basilic	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	6
Tonic J. Gasco, 20cl	5
Bissap maison	7
Limonade	4
Diabolo (sirop au choix)	4,5
Eau detox (la carafe)	4

Les boissons chaudes

Espresso	3,5	Double espresso	5
Noisette	3,6	Allongé	3,8
Décaféiné	3,7	Décaféiné allongé	4
Cappuccino*	5,5	Latte*	6
Flat white*	5,5	Chocolat chaud*	6,5
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*			7
Matcha latte*			7
Purple latte, Pumpkin latte (La Main Noire)*			7
Infusions et Rooibos :			6,5
Camomille, Mynthe, Peach Rooibos, Verveine			
Supplément lait végétal			0,5
Option "frappé"			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
La Robe d'Ange 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
---	----

Paloma , 17cl : Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, J. Gasco rosa, sucre de canne, jus de pamplemousse	13
---	----

La Caïpirinha revisitée , 11cl : Cachaça Magnifica, citron vert, citron jaune, sucre de canne, angostura	15
---	----

St-Germain Spritz , 14cl : St-Germain, Prosecco, Perrier	15
---	----

Espresso Martini revisité , 12cl : Rhum Bacardi anejo cuatro, espresso, liqueur Grand Brulot, liqueur cacao blanc, sirop de vanille	15
--	----

Gin'to 15cl : Gin Romeo's, tonic	15
---	----

Gin au choix : classique pastèque citron vert, melon miel, raisin vert	
--	--

Chapitre 8

Les cocktails signatures

à partir de 18h

Nos cocktails et mocktails signatures

COCKTAILS

- Les Fleurs du Mal, 12cl** 15
Léger, crémeux, subtil | Vodka Nuage, aloé vera, jus de pomme Sicera, jus de citron, sirop d'agave, aquafaba
- Une Visite Nocturne, 9,5cl** 19
Fumé, mystérieux, intense | Whisky Benriach smoky 12 ans, Grand brûlot, vermouth rouge, sirop de falernum Bacanha, liqueur de cacao blanc, bitter bogart's
- Bohémiens en voyage, 17cl** 16
Exotique, ensoleillé, audacieux | Rhum Trois Rivières ambré, malibu, sirop d'agave, jus de citron, cordial de curry, aquafaba
- Hymne à la Beauté, 16cl** 18
Floral, raffiné, envoûtant | Mezcal Nuestra Soledad Matatlan infusé à l'hibiscus, Bénédictine D.O.M., vermouth rouge, sirop d'agave, jus de citron, thé earl grey
- Le Château des cœurs, 12,5cl** 17
Chaleureux, chaud, romantique | Whisky Jack Daniel's N°7, Chambord, liqueur d'abricot, bissap maison, sirop de cannelle Bacanha, sirop de gingembre Bacanha, angostura bitter
- Les lettres d'un voyageur, 13cl** 16
Frais, acidulé, élégant | Gin Nuage, cointreau, sirop de verveine Bacanha, jus de citron, purée de rhubarbe Andros, aloé vera

MOCKTAILS

- Les Vacances de Pandolphe, 16,5cl - SANS ALCOOL** 11
Doux, généreux, tropical | Purée de fraises Andros, jus d'ananas, sucre de canne, jus de citron, banane
- Le Temps retrouvé, 14cl - SANS ALCOOL** 10
Fruité, épicé, réconfortant | Jus de pomme Sicera, jus d'ananas, sirop de verveine Bacanha, sirop de gingembre Bacanha, jus de citron, verjus Merlet
- Bénédiction, 16,5cl - SANS ALCOOL** 10
Délicat, pur, apaisant | Aloé vera, thé blanc Bai Mu Dan, purée de rhubarbe Andros, sirop de verveine Bacanha, 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	5
Le p'tit plus liqueur - 3cl	2

Les spiritueux - 6cl

Cachaça Magnifica Premium	9
Gin Nuage	11
Rhum Havana 7 ans	12
Rhum Santa Teresa	14
Tequila Calle 23 Blanco	11
Tequila Patrón Anejo	16
Tequila Patrón Silver	15
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...