

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 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
Supplément saumon	4
Supplément avocat	3

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 6,8
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	5,5	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
Chaï latte maison	7
Matcha latte	7
Purple latte, Pumpkin latte (La Main Noire)	7

Infusions et Rooïbos : 6,5
Camomille, Myrthe, Peach Rooïbos, Verveine

Supplément lait végétal 0,5
Option "frappé" 0,5

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 XIX^e 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

Salade de tomates datterino, olives de Kalamata, burrata, caramel balsamique et basilic 14

Rémoulade au curry doux, crabe aux herbes, huile d'olive, gel citron-menthe-gingembre 13

Crèmeux d'épinards au lait d'avoine, lentilles vertes en vinaigrette, œuf poché au sel viking et sirop de soja sucré 12

Pâté croûte Richelieu, pickles d'oignon rouge, condiment de framboises acidulées 13

Nos plats

Bagel à la joue de bœuf effilochée, mayo figue, mozza fumée, pickles, sucrine, gratiné au cheddar et rattes du Touquet au four 25

Tartare de thon, sauce soja caramélisée et purée de carottes à l'orange 26

Paleron de veau confit à basse température, sauce tigre qui pleure, champignons de Paris rôtis au miel et patates douces 24

Curry de tofu, cajou, raisin, légumes de saison au lait de coco et riz thaï citronnelle-gingembre 22

Nos desserts

Brisilic : Brie de Nangis au basilic	11
Brownie dulcey sans farine, noisettes et glace noisette	13
Fraise melba, glace pistache et chantilly	13
Tartelette namelaka chocolat blanc-yuzu et espuma de citron	13



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



Origine des viandes

Bœuf : France

Pâté croûte : France

Veau : France

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 :

cookie 4,9
part de cake 4,9

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 un an, 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 7
Rosé 5,5
Rouge 7

Les softs

Bissap 5
Citronnade 4,5
Thé glacé 4,5

La bière Deck&Donohue

La pinte, 50cl 7,5

Les cocktails à 10€ :

Spritz classique, Spritz citron,
Spritz pamplemousse, Moscow
Mule, Paloma

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

Chapitre 4

Le dîner

de 18h30 à 22h45

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 :

Crèmeux d'avocat, cœur de saumon fromage frais aux herbes, œufs de saumon et gressins multigraines 22

Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes 22

Bagel à la joue de bœuf effilochée, mayo figue, mozza fumée, pickles, sucrine, gratiné au cheddar 19

Ardoise Ibérique : Cecina Wagyu Angus, jambon Etiqueta Negra 40 mois et Morcilla 150g 22

Burrata, datterini, olives de Kalamata, caramel balsamique et basilic 14

Pâté Croûte Richelieu, pickles d'oignon rouge, condiment acidulé framboise 18

Brisilic : Brie de Nangis au basilic 11

L'assiette de mezze : houmous, tzatziki «spitiko», baba ganoush, tapenade d'olives vertes et poivrons rouges, pain pita (supplément de pain pita à 4€) 21

Assiette de Cecina Wagyu Angus 60g 13

Le sucré :

Brownie dulcey sans farine, noisettes et glace noisette 13

Fraise melba, glace pistache et chantilly 13

Tartelette namelaka chocolat blanc-yuzu et espuma citron 13

Chapitre 5

Les softs

toute la journée

Les boissons fraîches

Vittel, 50cl 1l	4,5 6,5
San Pellegrino, 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*			7
Infusions et Rooïbos :			6,5
Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, 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
Clos Fornelli AOP 2025, 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
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 Engenho Da Verdente, citron vert, citron jaune, sucre de canne, angostura	15
St-Germain Spritz, 14cl : St-Germain, Prosecco, Perrier	15
Espresso Martini, 12cl : Vodka Nuage, espresso, liqueur de café, sucre de canne	15
Gin'to 15cl : Gin Mare, tonic	15

Chapitre 8

Les cocktails signatures

à partir de 18h

Nos cocktails et mocktails signatures

COCKTAILS

Les Fleurs du Mal (l'original), 12cl 15

Gin Nuage, aloé vera, jus de pomme Sicera, jus de citron, liqueur fleur de sureau, aquafaba

Le Pêché de Monsieur Antoine, 11cl 16

Limoncello Quaglia, jus de citron, sirop de vanille, aquafaba, bitter chocolat

Les rayons et les ombres, 12,5cl 17

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de cerises noires, sirop de gingembre Bacanha, jus de citron

Inez de Castro, 10cl 17

Pisco Cuatro Gallos, Mezcal Nuestra Soledad Matatlan, jus de citron, sucre de canne, tranches de poivron rouge et pincée de sel

Deux acteurs pour un rôle, 9,5cl 18

Whisky Benriach smoky 10 ans, crème de violette, jus de citron, sucre de canne, fleur d'oranger

La Dame Pâle, 9,5cl 17

Gin Nuage, liqueur fleur de sureau, vin blanc Racines Métisses, vermouth Dolin blanc, sirop de verveine Bacanha

MOCKTAILS

Le Pavillon sur l'eau, 18cl - SANS ALCOOL 11

Thé glacé Hawaï, jus de citron, sirop de verveine Bacanha

Les Fleurs du Mal, 15cl - SANS ALCOOL 11

Jus de pomme Sicera, aloé vera, sirop de verveine Bacanha, jus de citron, aquafaba

Bien loin d'ici, 13cl - SANS ALCOOL 10

Jus d'ananas, jus de passion, jus de pomme Sicera, sirop de vanille, jus de citron et sirop d'orgeat

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
Pineau des Charentes	9
Merlet Extra vieux, 8cl	
Ricard, 2cl	5
Vermouth Dolin, 6cl Blanc Rouge	9,5

Les liqueurs - 4cl

Absinthe Pernod, 2cl	5
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
Pampelle	7
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 - 2cl	2

Les spiritueux - 4cl

Cachaça Engenho Da Verdente	6
Gin Mare	10
Gin Nuage	7
Rhum Santa Teresa	10
Rhum Trois Rivières	8
Tequila Calle 23 Blanco	9
Tequila Patrõn Anejo	11
Tequila Patrõn Silver	10
Vodka Nuage	10
Whiskies :	
Benriach The smoky ten	13
Coperies Single Malt	9
Helsinki Whiskey Rye Malt	10
Jack Daniel's N°7	8
Jack Daniel's Single Barrel	12
Johnnie Walker Black Label	6
Slane Irish	6
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	10

Les digestifs - 4cl

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

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 la demi-journée ou à la journée et c'est par là que ça se passe : info@leshack.fr

^ 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 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