

## **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 :

|                                                                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Charlotte de saumon fumé, fromage frais aux herbes, gel citron, sucrine et huile verte tranchée                                                        | 16 |
| Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes                                                        | 22 |
| Grilled cheese, brisket Angus fumé, morbier, poudre de kimchi et sucrine en vinaigrette                                                                | 21 |
| Ardoise Ibérique : Cecina Wagyu Angus, jambon Etiqueta Negra 40 mois et Morcilla 150g                                                                  | 22 |
| Burrata, mangue, avocat, grenade et herbes folles                                                                                                      | 17 |
| Pâté en croûte "Oreiller de la Belle Aurore", pickles d'oignon rouge, condiment acidulé framboise                                                      | 13 |
| Brie de Nangis à la truffe                                                                                                                             | 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 :

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tartelette poire, crème diplomate, caramel beurre salé et espuma amande douce    | 13 |
| Profiterole croquante, glace vanille et sauce chocolat Guanaja                   | 13 |
| Pavlova mangue, sorbet mangue, coulis de passion et chantilly mascarpone vanille | 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         |
| 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          |     |                   | 6,2 |
| Thés verts : Jasmin, Touareg & Green Passion |     |                   | 6,2 |
| Chai latte maison*                           |     |                   | 7   |
| Matcha latte, Purple latte, Pumpkin latte*   |     |                   | 7   |
| Infusions et Rooibos :                       |     |                   | 6,5 |
| Camomille, Mynthe, Peach Rooibos, Verveine   |     |                   |     |
| Supplément lait végétal                      |     |                   | 0,5 |
| Option "frappé"*                             |     |                   | 0,5 |
| Option "viennois"*                           |     |                   | 1,5 |

\* 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 |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Le pur fruit du causse</b> 2024, Domaine Combel-la-Serre                | 9       | 38    |
| <b>AOP Côtes de Bordeaux</b> 2023, Château La Peyre                        | 9       | 38    |
| <b>AOP Côtes du Rhône Vieilles Vignes</b> 2022, Domaine Font de Courtedune | 10      | 42    |
| <b>VDF Syrah</b> 2024, Domaine des Pierres Sèches                          | 12      | 50    |
| <b>Chitry « Constance »</b> 2022, Domaine Olivier Morin                    | 13      | 54    |

| Nos vins blancs                                               | 12,5 cl | 75 cl |
|---------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>VDF Le Chardon Masqué</b> 2025, Domaine Terre des Chardons | 9,5     | 40    |
| <b>Délice de Thou</b> 2025, Clos Thou                         | 10      | 42    |
| <b>La Robe d'Ange</b> 2025, Clos Fornelli                     | 10,5    | 44    |
| <b>Instinctive</b> 2023, Domaine l'Affût                      | 11,5    | 48    |
| <b>Chitry « Constance »</b> 2023, Domaine Olivier Morin       | 12      | 50    |

| Nos vins rosés                                              | 12,5 cl | 75 cl |
|-------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Petite Cavale</b> 2023, Certifié Agriculture Biologique, | 7       | 30    |
| <b>Côtes de Provence</b> 2025, Domaine des Trois Filles     | 10      | 42    |

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

# **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 | 18    | 89    |

## Nos cocktails classiques

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Spritz classique</b> , 14cl : Apérol, Prosecco, Perrier                                                                | 11 |
| <b>Spritz pamplemousse</b> , 14cl : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa                                                     | 12 |
| <b>Spritz citron</b> , 14cl : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat                                                       | 12 |
| <b>Moscow Mule</b> , 16cl : Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre                                     | 13 |
| <b>Paloma</b> , 17cl : Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, J. Gasco rosa, sucre de canne, jus de pamplemousse         | 13 |
| <b>La Caïpirinha revisitée</b> , 11cl : Cachaça Engenho Da Verdente, citron vert, citron jaune, sucre de canne, angostura | 15 |
| <b>St-Germain Spritz</b> , 14cl : St-Germain, Prosecco, Perrier                                                           | 15 |
| <b>Espresso Martini</b> , 12cl : Vodka Nuage, espresso, liqueur de café, sucre de canne                                   | 15 |
| <b>Gin'to</b> 15cl : Gin Mare, tonic                                                                                      | 15 |

# **Chapitre 8**

## **Les cocktails signatures**

à partir de 18h

## Nos cocktails et mocktails signatures

### COCKTAILS

**Les Fleurs du Mal, 14cl** 16

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

**Un parfum à sentir, 10cl** 16

Pisco Cuatro Gallos, jus de citron, sirop de rose, jus de pêche

**Harmonie du soir, 12cl** 15

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, jus de passion, crème de coco, cognac Merlet, sirop de vanille

**Les plaisirs et les jours, 7cl** 18

Whisky Woodford Double Oaked, sirop d'érable, bitter orange et angostura

**Le jardin d'Epicure, 10cl** 18

Mezcal, liqueur Apry, sirop de verveine, jus de citron

**Le Piccinino, 17cl** 17

Campari, vermouth Dolin rouge, sirop de gingembre Bacanha, tonic, ginger beer

### MOCKTAILS

**L'Alchimiste, 15cl - SANS ALCOOL** 10

Jus de pêche, jus de citron, sirop de romarin Bacanha, aloé vera

**Les Fleurs du Mal, 15cl - SANS ALCOOL** 11

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

**Chant d'Automne, 16cl - SANS ALCOOL** 11

Jus de pomme Sicera, sirop de vanille, jus de citron, sirop de gingembre Bacanha

## **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 Extra Dry, 6cl    | 7,5 |
| Martini Fiero, 6cl        | 7,5 |
| Noilly Prat, 6cl          | 6,5 |
| Pineau des Charentes      | 9   |
| Merlet Extra vieux, 8cl   |     |
| Ricard, 2cl               | 5   |
| Vermouth Dolin, 6cl       | 9,5 |
| Blanc   Rouge             |     |

## 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 Brûlot         | 6   |
| Grand Marnier        | 6   |
| Jägermeister         | 6   |
| Kahlua               | 6   |
| Pampelle             | 7   |
| Sambuca Molinari     | 6   |
| Suze                 | 6   |

## Les spiritueux - 4cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Cachaça Engenho Da Verdente | 6  |
| Gin Mare                    | 10 |
| Rhum Santa Teresa           | 10 |
| Rhum Trois Rivières         | 8  |
| Tequila Calle 23 Blanco     | 9  |
| Tequila Patrón Anejo        | 11 |
| Tequila Patrón 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    | 10 |
| Double Oaked                |    |

## Les digestifs - 4cl

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Armagnac              | 8  |
| Avèze                 | 6  |
| Calvados La Flaguerie | 9  |
| Chartreuse verte      | 10 |
| Cognac Merlet VSOP    | 10 |
| Cynar                 | 6  |
| Limoncello Quaglia    | 7  |

## Les p'tits plus

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Le p'tit plus soda          | 2,5 |
| Le p'tit plus tonic         | 2,5 |
| Le p'tit plus liqueur - 2cl | 2   |

# **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 la demi-journée ou à la journée et c'est par là que ça se passe : [info@leshack.fr](mailto:info@leshack.fr)

## **Λ Une offre de bureaux situés en plein coeur de Paris**

Avec l'offre [resident@leshack](mailto:resident@leshack.fr), 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...

**Fin**