

# SHACK



DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H À MINUIT

RESTAURANT - BAR - SALLES DE RÉUNION - CONCIERGERIE  
STUDIO PODCAST - MUSIC LIVE & EXPO - WELLNESS

## LE P'TIT DEJ'

8H - 10H30

CROISSANT	2,70
PAIN AU CHOCOLAT	3,00
TARTINE	5,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	7,00
ŒUFS BROUILLÉS	7,00

### LES FORMULES

LE COUP DE FOUET	5,50
1 espresso + 1 viennoiserie	
LE COUP DE BOOST	13,50
1 boisson chaude + 1 tartine + 1 jus fraîchement pressé	

## LE DÉJEUNER

12H - 14H30

### ENTRÉES 13,00

Tartine avec caviar d'aubergine au cumin, figues sèches, lamelles de magret fumé et crumble de fourme d'Ambert

Gravlax de bar, radis marinés à la passion, crème de coco acidulée

Œuf parfait avec sa salade de roquette, champignons grillés au balsamique et amandes

Velouté de céleri légèrement moutardé, condiments pomme/menthe, huile au sel fumé et croûtons de pain noir

### DESSERTS 11,00

Riz au lait gourmand, caramel beurre salé

Comme un parfait à la bergamote, confiture de clémentines à la sauge, éclats de chocolat blanc

Salade de fruits de saison à la cannelle et son sorbet citron

La pâtisserie CARL MARLETTI **13,00**

### PLATS 24,00

Dorade à l'estragon avec sa déclinaison de betteraves jaunes et rouges, patate douce, sauce à la tomate confite et échalotes caramélisées

Suprême de pintade laqué aux épices douces, pommes de terre grenailles rôties et crème de persil

Risotto de fregula au chorizo fort, coulis d'herbes et câpres grillées

Légumes de saison rôtis, oignons et kasha grillés, émulsion aux agrumes et lait d'amande

### LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	32,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	41,00

+2€ avec la pâtisserie de CARL MARLETTI

## LA PAUSE SUCRÉE

### LA SÉLECTION DU SHACK BY CARL MARLETTI

Le cake citron	4,00	La pâtisserie	13,00	La madeleine	3,00
Le cake chocolat	4,00	Le cookie Brown'	7,00	Le financier	4,00
Le marbré praliné	5,50	Le gâteau basque	7,50		

LA PAUSE CHANGE EN FONCTION DES JOURS, ALORS N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER TOUTES LES GOURMANDISES QUI SONT À DÉCOUVRIR.

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.

Planches, bocaux, plateaux, tout est conçu pour que vous puissiez poser au centre de la table et picorer ensemble, selon votre faim et vos envies.

Et parce qu'on est des aventuriers, la carte change à toutes les saisons pour vous faire voyager !

## LES PLANCHES

**Cet automne, l'Auvergne-Rhône-Alpes est à l'honneur ! On vous amène un peu de cette région au beau milieu de notre maison...**

**La Charcut'** **22,00**

Rosette de Lyon, saucisse sèche, boeuf séché, rillettes maison de Salers aux épices douces, toppings

**La Frometon** **21,00**

Tomme blanche d'Auvergne, Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Fourme d'Ambert

**La Méli-Mélo** **23,00**

Saint-Nectaire, Cantal, Tomme blanche d'Auvergne, boeuf séché et rosette de Lyon

**C'est comme le direct en télé, on est sans filet : on fait en fonction des producteurs alors soyez indulgent s'il y a un produit qui remplace l'un de ceux sus-cités**

## LES BOCAUX 21,00

**On l'attaque au couteau pour étaler sur son pain ou à la fourchette si on le préfère nature, c'est comme on veut !**

### BOC' APÉRO

ALIGOT REVISITÉ AVEC  
ÉCRASÉ DE POMMES DE  
TERRE, CANTAL ET  
PERSIL HÂCHÉ



### BOC' VEG

VELOUTÉ DE  
CÉLERI MOUTARDÉ,  
AMANDES GRILLÉES



### BOC' AU CHOIX

CRÉMEUX DE LENTILLES  
DU PUY, ÉMIETTÉ DE  
PINTADE AUX HERBES

**OU**

EFFILOCHÉ DE DORADE À  
L'HUILE FUMÉE, ÉCRASÉ  
DE PATATES DOUCES

**Et si vous en voulez un peu plus, vous pouvez prendre un boc' supplémentaire à 4€**

## LE PLATEAU LIBANAIS 24,00

**On décolle vers le Liban pour découvrir la vraie cuisine du coeur de Beyrouth... Le tout cuisiné avec amour par YA BAYTÉ**

**4 Mézas servis avec du pain libanais et de la sucrose :**

Houmous

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois

Taboulé libanais

Crème de poivrons grillés au feu de bois

**Et en DESSERT, retrouvez les PÂTISSERIES DE CARL MARLETTI**

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,00	THÉ BLANC	6,20
Double espresso	4,50	Bai Mu Dan Impérial	
Noisette	3,10	THÉS NOIRS	6,20
Allongé	3,30	Earl Grey   Chai du Kerala   Darjeeling Runglee Rungliot   English Breakfast	
Déca	3,20	THÉS VERTS	6,20
Déca allongé	3,50	Vallée du Nil   Sensha Fukujyu   Touareg   Green Passion   Matcha	
Cappuccino*	4,90	CHAI LATTE*	6,50
Latte*	5,30	MATCHA LATTE*	6,50
Presse de café	6,00	INFUSIONS ET ROOÏBOS	6,20
Chocolat chaud maison*	6,50	Verveine   Mynthe   Peach Rooïbos Camomille	
Chocolat viennois maison*	8,00		
Supplément lait végétal	0,50		

\* Jusqu'à 18h

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, 50cl   1l	4,00   6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl   1l	4,50   6,50	Jus de pomme artisanal, 33cl   75cl Domaine Sicera	6,50   14,00
Thé glacé maison	6,00	Sodas, 33cl Coca-Cola   Coca-Cola sans sucre	5,80
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
Citronnade maison	6,50		

\* Jusqu'à 18h

## LES BIÈRES ET LES CIDRES

### LES BIÈRES

Les bouteilles, 33cl Indigo IPA   D-Pilsner	9,50
Les pressions, 25cl   50cl La sélection du moment	7,00   12,00

### LES CIDRES & LES POIRÉS

Cidre brut Florentin, 33cl   75cl	7,00   15,00
Poiré Odette, 75cl	16,00

## LES VINS ET LES BULLES

### LES ROUGES

	12,5 cl	75 cl
Entre amis rouge 2020 Domaine Cazebonne, Bordeaux		28,00
Le pur fruit du causse 2021 Domaine Combet-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	38,00
IGP Ardèche Syrah 2021 Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	51,00
La Cavale AOP 2017 Lubéron		48,00
Chitry «Constance» 2021 Bourgogne	13,00	63,00
Le Clos 2021 Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux		48,00

### LES ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
Petite Cavale AOP, 2022 Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
Côtes de Provence, 2022 Domaine des Trois Filles, Provence	8,00	35,00
Bandol, 2022 Domaine des Trois Filles, Provence		48,00

### LE VIN DU MOMENT

	12,5 cl	75 cl
Marginal 2021, Domaine Terres de Chardon, Rhône	10,00	42,00

### LES BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Depuis le temps 2022 Domaine Guilhem Barré Languedoc	9,00	40,00
La Cavale AOP 2022 Lubéron		48,00
Instinctive 2021 Domaine l'Affût Loire	11,00	50,00
Chitry «Constance» 2021 Bourgogne	12,50	57,00

### LES BULLES

	14 cl	75 cl
Champagne Extra Brut EPC Blanc de noirs	18,00	89,00
Champagne Rosé EPC Extra brut Premier cru	18,00	100,00



## LES COCKTAILS

À PARTIR DE 18H30

### LES CLASSIQUES

**Spritz, 14cl** 11,00

Classique : Apérol, Prosecco, Perrier

**Pamplemousse : Pampelle, Prosecco,** 12,00

J. Gasco rosa

**Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat** 12,00

**Le Mojito revisité, 16cl** 13,00

Rhum Bacardi Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, prosecco

**Moscow Mule, 16cl** 13,00

Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre

**Caïpirinha, 11cl** 13,00

Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne

**Cosmopolitan, 10cl** 13,00

Vodka Nuage, triple sec, jus de cranberries, citron vert

### LES SIGNATURES

#### SANS ALCOOL

**Les feuilles d'automne, 21cl** 13,00

Martini Floréale, kombucha nature, jus de citron, sirop de cardamome Bacanha

**La marquise, 16cl** 12,00

Purée de framboises, jus de pomme artisanal Sicera, sirop de litchee Bacanha, jus de citron, sirop de violette, aquafaba

### LES SIGNATURES

**Les Fleurs du mal, 14cl** 16,00

Gin Nuage, Saint-Germain, jus d'aloë vera, jus de pomme artisanal Sicera, jus de citron, aquafaba

**Les Feuilles d'Automne, 17cl** 17,00

Liqueur Candide - caviar de plantes aromatiques, Martini Floréale, jus de citron, kombucha nature, sirop de cardamome Bacanha

**La Tulipe noire, 15cl** 15,00

Mezcal Nuestra Soledad, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave, tabasco, charbon actif, creole bitter, blanc d'œuf

**Les Orientales, 12cl** 16,00

Whisky Bulleit 95 Rye, jus de citron, angostura bitter, sirop d'orgeat, aquafaba

**Deux acteurs pour un rôle, 19cl** 19,00

Champagne EPC Blanc de noirs, Pineau des Charentes Merlet extra vieux

**Le loup des Steppes, 9cl** 12,00

Bénédictine D.O.M., Amaretto Quaglia, jus de citron

**La Maison de glace, 22cl** 13,00

Suze, crème de cassis, jus de citron, Perrier, fleurs d'Oxalis

**Olympe de Clèves, 8cl** 12,00

Amaretto Quaglia, Bailey's, Cointreau, Kahlua

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

**Apérol, 6cl** 7,00

**Baileys, 6cl** 9,00

**Campari, 6cl** 8,50

**Lillet Blanc | Rouge, 6cl** 7,50

**Martini, 6cl** 7,50

Blanco | Extra Dry | Rosso

**Noilly Prat, 6cl** 6,50

**Pampelle, 6cl** 9,00

**Pineau des Charentes Merlet** 9,00

Extra vieux, 8cl

**Ricard, 3cl** 7,50

**Vermouth Dolin, 6cl** 9,50

Blanc | Rouge

### LES DIGESTIFS

**Absinthe Pernod, 3cl** 7,00

**Armagnac, 4cl** 8,00

**Avèze, 4cl** 6,00

**Calvados Lancelot, 4cl** 8,00

**Chartreuse verte, 4cl** 7,50

**Cognac 1719 VSOP, 4cl** 10,00

**Cynar, 4cl** 6,00

**Limoncello Qualgia, 4cl** 7,00

### LES P'TITS PLUS

**Le p'tit plus soda** 2,50

**Le p'tit plus Tonic, 20cl** 3,50

**Le p'tit plus liqueur** 2,00

### LES LIQUEURS - 4cl

**Bénédictine D.O.M.** 6,50

**Chambord** 6,50

**Cointreau** 6,50

**Amaretto Qualgia** 6,00

**Fernet Branca** 6,00

**Get 27 | Get 31** 6,00

**Grand Marnier** 6,00

**Jagermeister** 6,00

**Kahlua** 6,00

**Suze** 6,00

**Sambuca Molinari** 6,00

### LES SPIRITUEUX - 6cl

**Cachaça Magnifica** 9,00

**Gin Nuage** 11,00

**Rhum**

Bacardi Quatros 8,00

Bologne Agricole 10,00

Santa Teresa 14,00

**Tequila Patrón Anejo** 16,00

**Tequila Patrón Silver** 13,00

**Vodka Nuage** 11,50

**Whiskies**

Benriach *The smoky twelve* 15,50

Coperies Single Malt - *whisky français* 13,50

Helsinki Whiskey Rye Malt 15,00

Johnny Walker Black 9,00

Slane Irish 8,50

Woodford Reserve Bourbon 13,00

Woodford Reserve Bourbon Double Oaked 15,00