

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	6,50 14,00
Thé glacé maison	6,00	Domaine Sicera	
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Sodas, 33cl	5,80
Citronnade maison	6,50	Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	
		Tonic J. Gasco, 20cl	3,50

* Jusqu'à 18h

LES BIÈRES ET LES CIDRES

LES BIÈRES

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

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