

CARTE AUTOMNE/HIVER 2023

BIENVENUE AU  
SHAKE N' SMASH

---

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



QUAND LA MUSIQUE INSPIRE LES COCKTAILS...

*PRIX TTC. SERVICE COMPRIS*



## COCKTAILS SIGNATURES

### TEAQUILA

13€

Téquila, Mezcal, thé menthe et citron, crème de pêche, citron, Fernet Branca, sirop de sucre de canne, Angostura bitter, pointe de sel

### SMOOTH OPERATOR

13€

Bourbon, Rye, Laphroaig 10 ans, vermouth rouge, Benedictine, Peychaud's bitter, Timut

### CE RÊVE BLEU

13€

Téquila, liqueur de mandarine, blue curaçao, Frangélico, citron, sirop de sucre de canne, bitter

### DERNIERE SÉANCE

13€

Vodka vanille, sirop de popcorn, vermouth blanc, solution saline

### OVER THE RAINBOW

13€

Rhum ambré, cachaça, sirop falernum, citron, menthe, liqueur de Fireball, gingembre, jus de

### WAKE ME UP

13€

Rhum ambré infusé au thé oolong, café, liqueur de vanille, liqueur de café, sirop de sucre de canne,

### BASILIC INSTINCT

13€

Gin, basilic thaï, concombre, fleur de sureau, citron, sucre

### JAMMING

13€

Rhum ambré, thé Earl grey, jus d'ananas, Campari, liqueur d'abricot, sirop de sucre de canne, Peychaud's bitter.



## COCKTAILS DU MOMENT

### LAMBADA (sans alcool)

9€

Nolow distillat botanique, citron, cordial  
framboise, feuilles de menthe, jus de  
pamplemousse, poivre timut.

### EDITIONS LIMITÉES

15€

#### BRANKO SOUR

Branko, citron, sucre de canne, magic velvet

Le Branko est un alcool Serbe double distillé dans des petits  
fûts utilisant une recette unique à base de prunes. Il est  
vieilli 2 ans en fut de chêne en Serbie.

#### BILLIE GIN

Hendrick's midsummer solstice, liqueur de  
Bergamote, liqueur de gentiane, verjus, Spanish  
bitter

Hendrick's revisite sa recette traditionnelle de gin afin de  
célébrer le solstice d'été. On retrouve l'immanquable signa-  
ture Hendrick's du concombre et de la rose, associée à 4  
fleurs récoltées pendant le solstice d'été. On découvre un gin  
profondément floral et d'une belle légèreté

#### AMERICAN BOY

Michter's bourbon, triple sec, dry vermouth,  
citron, sirop de miel et gingembre

Voici un bourbon réalisé avec minutie. En effet la distillerie  
Michter's met un point d'honneur à produire des whiskies amé-  
ricains uniques dont chaque étape de production est améliorée.  
Par exemple, ils utilisent du bois séché à l'air libre et non  
au séchoir et ils le toastent avant de le brûler. Le résultat?  
Un plein de gourmandise, aux fruits mûrs, agrumes, épices et

## VINS ET BIERES

VINS ROUGES	16cl	BT
CORBIÈRES, CALMEL ET JOSEPH	7€	35€
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIE, FRANCE	7€	35€

VINS BLANCS		
SAUVIGNON DOMAINE CAUDE, FRANCE	7€	35€
GROS MANSENG (vin moelleux)	7€	35€

VIN ROSE		
CASA ROSSA, CORSE.	7€	35€

CHAMPAGNE DEHU BRUT	13€	85€
---------------------	-----	-----

### BIERES BOUTEILLES (33cl) BIO

#### La Brasserie Fondamentale

BLONDE (pale ale) 5%		7€
----------------------	--	----

IPA (indian pale ale) 6%		7€
--------------------------	--	----

SOFT 33 cl		5€
------------	--	----

EAUX MINERALES	50CL	1L
----------------	------	----

SAINT GEORGES Corse (plate)	4€	7€
-----------------------------	----	----

OREZZA Corse (pétillante)	4€	7€
---------------------------	----	----

# DELICIEUX PETITS PLATS

**Rillettes de sardines maison, betteraves et radis croquants. 13€**

Poisson, moutarde, lait

**Truite fumée, pain de seigle et crème au whisky  
tourbé d'Ecosse. 13€**

Gluten, poisson, lait

**Tacos au canard sauce miel et moutarde, menthe, coriandre. 11€**

Gluten, soja, fruit à coques, moutarde

**Assiette de jambon de pays. 15€**

**Planche de fromages. 15€**

lait ,noix

**Bruschetta à la Burrata, tomates fraîches et séchées, basilic thaï,  
balsamique. 13€**

Gluten lait

**Veggie burger aux champignons, cantal fondu et confiture d'oignons. 10€**

Gluten, , lait,

**Bocadillos de bœuf sauce échalotes, cantal fondu. 15€**

Viande bovine, origine France,Belgique,Irlande

Gluten, , lait

**Tartare d'avocat et mangue, riz sauce soja/gingembre. 13€**

Soja, sésame,

**Croque à la dinde fumée. 13€**

Lait, gluten,

## DESSERTS

**Carpaccio d'ananas frais, glace au rhum maison. 9€**

lait,

**Brioche perdue, sirop d'érable, crème fraîche. 9€**

Gluten, oeuf, lait ,fruit à coques

**Riz au lait à la crème de marron. 9€**

lait, amandes

**18h/23h la semaine et 18h/23h30 le week-end.**

## LES COURS DE MIXOLOGIE AU BAR

Pour vous ou à offrir, entre amis ou entre collègues, et si vous deveniez le barman le temps d'un cours de mixologie ?

Jérôme Susini et son équipe proposent des ateliers d'environ une heure et demi pour des groupes de 2 à 15 participants.

Après une description des ingrédients, des spiritueux, des décorations, du matériel et une démonstration par le barman, les participants réalisent trois cocktails avant de les déguster accompagnés de petits assortiments salés.

Pour les soirées entreprises de 10 à 50 participants en animation au cours d'une soirée.

## SHAKE N' SMASH

87 RUE DE TURBIGO  
75003 PARIS  
0142723076  
[contact@shakensmash.com](mailto:contact@shakensmash.com)

Nous n'acceptons pas les tickets restaurants et les chèques.

La consommation d'alcool est interdite au mineurs.

Champagne et vins 16cl/75cl

Cocktails entre 8 et 20cl

Jus de fruits 33cl

Spiritueux 4cl

Anisé 2cl