

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

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