

BIENVENUE AU SHAKE N' SMASH

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



QUAND LA LITTÉRATURE INSPIRE LES
COCKTAILS...

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 cour de mixologie ?

Jérôme Susini et son équipe proposent des ateliers d'environ une heure et demi pour des groupes de 2 à 15 participants. Ou en animation pour 15 à 100 personnes dans le cadre d'une soirée.

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.

Prix : à partir de 60 € / personne avec des assortiments de tapas.

RESERVEZ VOTRE COUR EN LIGNE SUR NOTRE SITE

www.shakensmash.com

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

Boissons Alcool 13€ / autres cocktails 13€

DELICIEUX PETITS PLATS

Rillettes de sardines maison, betteraves et radis croquants. 11€

Poisson, moutarde, lait

Saumon fumé, pain de seigle et crème au whisky

tourbé d'Ecosse. 11€

Gluten, poisson, lait

Tacos au canard sauce miel et moutarde, menthe, coriandre. 9€

Gluten, soja, fruit à coques, moutarde

Planche de charcuteries. 18€

Planche de fromages. 15€

lait, noix

Assiette de rillettes et cornichons. 6€

moutarde

**Bruschetta à la mozzarella, tomates fraîches et séchées, basilic thaï,
balsamique. 11€**

Gluten, lait

Veggie burger aux champignons, cantal fondu et confiture d'oignons. 8€

Gluten, , lait,

Bocadillos de bœuf sauce échalotes, cantal fondu. 15€

Viande bovine, origine France, Belgique, Irlande

Gluten, , lait

Salade de chèvre gratiné au miel, pomme fraîche et tomates, romarin. 12€

lait

Tartare de poires pochées et gorgonzola. 9€

lait

DESSERTS

Carpaccio d'ananas frais, glace au rhum maison. 8€

lait,

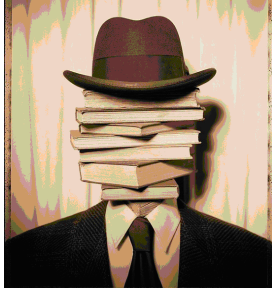
Brioche perdue, sirop d'érable, noix brisées. 9€

Gluten, oeuf, lait, fruit à coques

Riz au lait crémeux, crème de marron. 8€

lait

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



COCKTAILS SIGNATURES

LA VIE DEVANT SOI

Pisco, fruit de la passion, sirop d'orgeat, citron jaune, ginger beer.

13€

*L'au-delà divin
de la beauté.*

LES MILLE ET UNE NUITS.

Boukha, sirop de cannelle, Thé vert Casablanca, citron vert, feuille de menthe et tranche d'orange.

13€

Sisame ouvre toi!

COCKTAIL CHAUD

LA MADELEINE DE PROUST

Rhum au cacao, jus de clémentine, sirop de piment d'espelette, citron vert, blanc d'oeuf.

13€

*Et d'un coup le
souvenir m'est
apparu.*

LE VIEIL HOMME ET LA MER

Rhum ambré, lait de coco, jus de pamplemousse, sirop de miso, citron vert.

13€

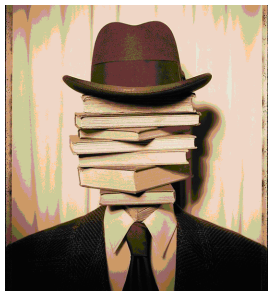
*L'homme ne
triumphe jamais
tout à fait.*

LES FEMMES SAVANTES

Vodka poire, liqueur Rinquinquin à la pêche, sirop de fève de tonka, Chartreuse verte, citron jaune.

13€

*Vous avez cru fort
mal, et je vous suis
garant. Qu'un soit
savant est soit plus
qu'un soit igno-
rant.*



COCKTAILS SIGNATURES

LE TOUR DU MONDE EN 80 JOURS

Bourbon, rhum ambré, shrubb au poivre,
jus de banane, jus de passion, citron
vert, ginger beer.

L'ALCHIMISTE

Mezcal, Gin, shrubb cardamome, jus de
pommes, citron vert.

VIVA LA VIDA

Téquila silver, cynar, fleur de
sureau, citron vert.

CASSE-NOISETTE

Rhum ambré, spiced rhum, concoction
poires et châtaignes, sirop noix de
coco.

COCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspiration du barman.

13€ *Vous êtes Fran-
çais vous?*

*- Cui un Pari-
sien de Paris.*

13€ *Il n'y a qu'une
façon d'appren-
dre c'est par l'ac-*

13€ *tion.*

*Je suis la fleur
qui n'a jamais
éclos.*

13€ *Les pantalons que
j'ai fabriqués sent
près de toi ainsi
que ton casse-*

13€ *noisette..*

...

SINCE 2013

BEST SELLERS DU
SHAKE N' SMASH

BASILIC INSTINCT

13€

Gin, basilic thai, fleur de sureau, concombre,
citron jaune.

JE DANSE LE MIA

13€

Vodka, passion, blue curaçao, absinthe, citron jau-
ne, Perrier.

OLD CUBAN

13€

Rhum ambré, menthe, citron vert, sucre de canne,
Organic prosecco.

CANANDIAN LUMBERJACK

13€

Bourbon, cordial ginger and lemongrass, thé Earl
grey, citron, sirop d'érable.

COCKTAILS CLASSIQUES TWIST

SINGAPOUR SLING

13€

Gin, Luxardo, Bénédictine, jus d'ananas, citron
vert, sirop de grenadine.

MOSCOW MULE

13€

Vodka, ginger beer, citron vert

LE GRAND COSMO

13€

Vodka, jus de cranberry, Grand Marnier, citron vert.

AMERICANO DI PIERROT

13€

Campari infusé fêve tonka, vermouth rouge, Fernet
branca top Perrier .

FRENCH NIELS

13€

Gin, calvados, shrubb cardamome, citron vert, top
champagne

BLISS TONIC 13€

Gin Hendrick's, Bliss tonic water
aux fruits rouges, framboise,
basilic, timut.



ORGUEIL ET PREJUGE 13€

Jus de cerises, sirop de Badiane et fleur d'oranger, Bliss
tonic Yuzu, citron vert. SANS ALCOOL

LE GRAND SPRITZ 13€

Grand Marnier infusé au romarin, Venezzio bitter, Bliss to-
nic water, tranche de pamplemousse.

COCKTAILS SANS ALCOOL
ET SOFTS

LE PETIT PRINCE

9€

Jus de framboise, sirop de jasmin, citron jaune, feuille de
menthe, top Perrier.

LE HOBBIT

9€

Jus de kiwi, jus de pommes, citron jaune, sirop d'épices
maison.

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT 33CL

6€

Framboise

Fruit de la passion

LIMONADES LUSCOMBE 33cl

6€

Sicilian limonade

Ginger beer

VINS ET BIERES

VINS ROUGES	16cl	BT
RIOJA BODEGA NAVAJAS, ESPAGNE	7€	35€
CORBIERES AOP, FRANCE	7€	35€
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIE, FRANCE	7€	35€
VINS BLANCS		
SAUVIGNON domaine Caude ,FRANCE	7€	35€
GROS MASENG moelleux, domaine Caude, FRANCE	7€	35€
VIOGNIER, Hérault, FRANCE	7€	35€
VIN ROSE		
CASA ROSSA Vin de l'île de beauté, CORSE.	7€	35€
CHAMPAGNE Dehu brut	13€	80€
PROSECCO Fidora BIO	10€	50€

BIERES BOUTEILLES (33cl)

PALE ALE La brasserie Fondamentale	7€
IPA La brasserie Fondamentale	7€