

CARTE AUTOMNE/HIVER 2023

BIENVENUE AU
SHAKE N' SMASH

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



QUAND LA MUSIQUE INSPIRE LES COCKTAILS...

PRIX TTC. SERVICE COMPRIS



COCKTAILS SIGNATURES

<u>TEAQUILA</u>	13€
Tequila, Mezcal, thé menthe-citron, crème de pêche, citron, Fernet Branca, sirop de sucre de canne, Angostura bitter, pointe de sel	
<u>SMOOTH OPERATOR</u>	13€
Whiskey américain, Laphroaig 10 ans, vermouth rouge, Bénédictine, Peychaud's bitter, poivre timut	
<u>CE RÊVE BLEU</u>	13€
Tequila, liqueur de mandarine, curaçao bleu, Frangelico, citron, sirop de sucre de canne, bitter chocolat	
<u>SUNDAY BLOODY SUNDAY</u>	13€
Vodka, jus de betterave, verjus, sirop de thym et piment, poivre noir, bitter céleri, shochu	
<u>OVER THE RAINBOW</u>	13€
Rhum ambré, cachaça, sirop falernum, citron, menthe, liqueur de cannelle Fireball, gingembre, jus de pomme reinette, bitter orange	
<u>WAKE ME UP</u>	13€
Rhum ambré infusé au thé Oolong, café, liqueur de vanille, liqueur de café, sirop de sucre de canne, absinthe	
<u>BASILIC INSTINCT</u>	13€
Gin, basilic thaï, concombre, fleur de sureau, citron, sirop de sucre de canne	
<u>JAMMING</u>	13€
Rhum ambré, thé Earl Grey, jus d'ananas, Campari, liqueur d'abricot, sirop de sucre de canne (Cocktail clarifié au lait entier)	
<u>BELLA CIAO</u>	13€
Pineau des Charentes, liqueur de bergamote, fruit de la passion, prosecco, bitter orange	
<u>ON DIRAIT LE SUD</u>	13€
Pastis Henri Bardouin, menthe pastille, amaretto, jus de fraise, citron	
<u>LE TEMPS DES FLEURS</u>	13€
Gin, citron, liqueur de violette, eau de rose, cordial framboise, bitter lavande	



SANS ALCOOL

YOUNG, WILD AND FREE (sans alcool) 13€

Nectar de framboise, jus de pomme, fleur
d'oranger, eau de rose, shrub de fruits des bois,
pamplemousse et poivre noir, sucre de canne

RHUBARBIE GIRL (sans alcool) 13€

Nolow n°4 (distillat botanique), purée de
rhubarbe, verjus, jus de cranberry,
fleur de sureau

PAS DE BOOGIE WOOGIE (sans alcool) 13€

Nolow n°4, jus de passion, citron, cordial
gingembre, sirop d'orgeat

ÉDITIONS LIMITÉES 15€

VIVA LA VIDA

Rhum Plantation Guyana, liqueur de noix des Pères
Chartreux, Campari, jus de citron

LA CORRIDA

Mezcal, liqueur H.Theoria "Amour Matador", jus de
citron, sirop de falernum

SOUS L'Océan

Gin Citadelle Jardin d'été, liqueur de bergamote,
curaçao bleu, jus de pomme, jus de citron, bitter
orange



VINS, BIERES, SOFT....

VINS ROUGES

Verre BT

CORBIÈRES, CALMEL ET JOSEPH	8€	39€
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIE	8€	39€
RIOJA CRIANZA NAVAJAS, ESPAGNE	8€	39€

VINS BLANCS

SAUVIGNON, DOMAINE CAUDE	8€	39€
GROS MANSENG (vin moelleux)	8€	39€

VIN ROSÉ

CASA ROSSA, CORSE	8€	39€
-------------------	----	-----

CHAMPAGNE

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

BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Brasserie *Rupture*

BLONDE (pale ale) 5%	8€
IPA (indian pale ale) 6%	8€
BLANCHE 5%	8€

SANS ALCOOL (33CL)

BREW DOG (contient des traces d'alcool) 0.5 %	8€
CIDRE SASSY 0.0%	8€



*** Tartare de tomate et avocat, chips de maïs 12€**

gluten

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

poisson, moutarde, lait

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

gluten, poisson, lait

*** Tataki de patate douce au sésame, sauce crémeuse pimentée 12€**

sésame, oeuf, moutarde

*** Tacos de canard confit, sauce miel et moutarde, menthe, coriandre 12€**

gluten, soja, fruit à coques, moutarde

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

gluten, lait

*** Veggie burger aux champignons, cantal fondu et confiture d'oignons 12€**

gluten, , lait

*** Croque-Monsieur à la dinde fumée, huile de truffe 13€**

lait, gluten

*** Bocadillos de bœuf sauce échalote, cantal fondu 15€**

Viande bovine, origine France, Belgique, Irlande

gluten, lait

*** Assiette de jambon de pays 15€**

*** Planche de fromages 15€**

lait, noix

*** Planche mixte 30€**

lait, noix

DESSERTS

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

lait

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

gluten, œuf, lait, fruit à coques

*** Riz au lait, crème de marrons. 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 demie 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 ni les chèques.

La consommation d'alcool est interdite aux mineurs.

Champagne et vins 16cl/75cl

Cocktails entre 8 et 20cl

Jus de fruits 33cl

Spiritueux 4cl

Anisé 2cl