



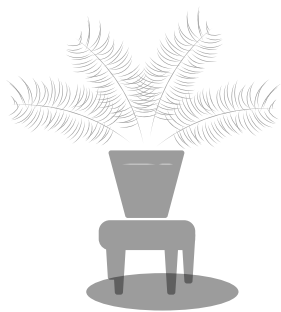
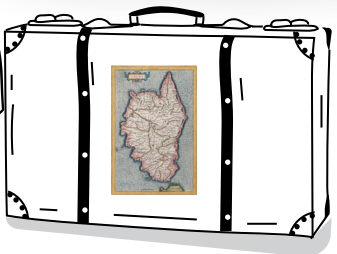
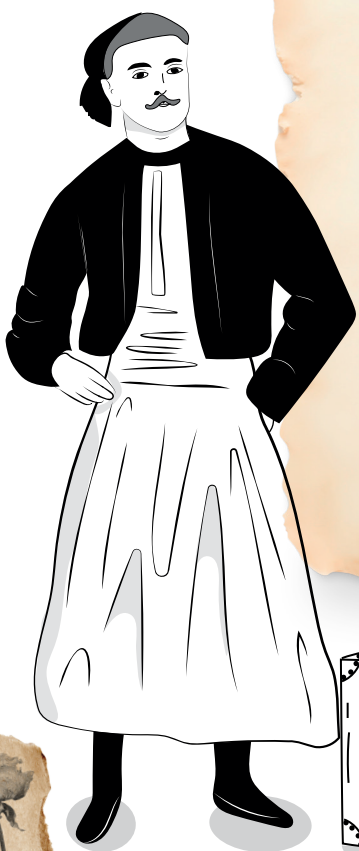
SHAKE N' SMASH
Carte



10 juin 1923

Aujourd'hui, c'est le grand
départ, je quitte mon village
Corse, Serra-di-Scopamène,
avec la soif de découvertes.
Quand je reviendrai, tout
sera différent.
Moi aussi, sûrement...

Jérôme Susini



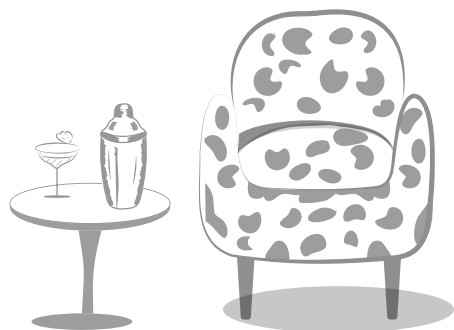


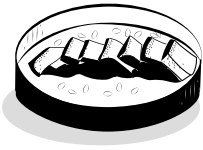
L'AVENTURE COMMENCE ICI...

Tout commence en 1923, quand Jérôme Susini quitte sa Corse natale pour Paris et donne vie à cette adresse parisienne.

L'aventure débute avec lui et continue cent ans plus tard avec son arrière petit fils du nom de... Jérôme Susini. Même prénom, la moustache et le chapeau en moins. Point de départ et d'arrivée : le Shake n' Smash. Un lieu qui semble suspendu dans le temps mais pourtant en perpétuelle évolution...

Tout au long de cette carte, embarquez pour un voyage imaginaire autour du monde et des saveurs.





DÎNER

Escapes gourmandes



Tartare de tomate et avocat, sauce chipotle, chips de maïs	13€
Rillettes de sardines, betteraves et radis croquants _____ <i>poisson, moutarde, lait</i>	13€
Tarama sur pain brioiché, navet croquant _____ et paprika fumé <i>gluten, poisson, lait</i>	13€
Tataki de patate de douce au sésame, _____ sauce crèmeuse pimentée <i>sésame, œuf, moutarde</i>	13€
Tacos de canard confit, sauce miel et moutarde, _____ menthe, coriandre <i>gluten, soja, fruit à coque, moutarde</i>	13€
Bruschetta à la Burrata, tomates fraîches _____ et séchées, basilic thaï, balsamique <i>gluten, lait</i>	13€
Veggie burger au cheddar, poivrons confits, _____ sauce au miel et curry, pickles <i>gluten, lait</i>	13€
Croque-Monsieur à la dinde fumée, huile de truffe _____ <i>gluten, lait</i>	13€
Vol-au-Vent de bœuf, sauce forestière, cantal fondu _____ <i>Viande bovine, origine France, Belgique, Irlande</i> <i>gluten, lait</i>	15€
Assiette de jambon de pays _____	15€
Planche de fromages _____ <i>lait, fruit à coque</i>	15€

Desserts

Crème au citron et basilic, biscuits roses de Reims _____ <i>lait, œuf, gluten, soja, fruits à coques</i>	12€
Brioche perdue, sirop d'érable, crème fraîche _____ <i>gluten, œuf, lait, fruit à coques</i>	12€
Brownie chocolat et noix de pécan, beurre de _____ cacahuète, boule de glace <i>lait, œuf, soja, gluten, fruits à coques, arachide</i>	12€

COCKTAILS



*Découvrez notre sélection de cocktails.
Chaque recette est une escale, un souvenir de
voyage, influencée par les meilleurs bars du globe.*



OAXACA PIMIENTO MEXIQUE

14€

Mezcal & Tequila - Poivron - Vanille - Agave

À Oaxaca, la terre respire le feu et les traditions.

Entre les distilleries ancestrales et les marchés colorés, notre cocktail puise sa force et sa complexité dans cet univers.

Une alchimie de braise, de douceur et le goût du mexique, comme une offrande à la Pachamama.





RUNE SCAPE

VENEZUELA

14€

*Rhum Diplomático - Banane flambée - Feu tropical
Gingembre mystique - Passion*

*Il fut un temps où un jeu virtuel traversait les frontières,
emportant les vénézuéliens dans un monde d'illusions numériques.
Aujourd'hui, ils relèvent la tête, fiers de leurs montagnes,
de leur terre brûlante et de leur rhum puissant.
Voici leur légende, dans un verre qui flambe et réconcilie.*





MOUNTAIN GIFT JAPON

14€

Saké - Sakura - Ume - Verjus

*Sur les pentes sacrées du Japon, un vieux Tengu
veille sur les forêts.*

*Ce cocktail est une offrande en son honneur, mariage
floral et délicat de ses montagnes natales.*



EL DUENDE CHILI

14€

Pisco - Passion - Pavot

*On raconte qu'au Chili, un esprit nommé El Duende
s'invite dans le cœur des artistes.*

*Possédés par leur art, ils créent avec ardeur, portés
par une passion incandescente.*

*Ce breuvage aux reflets dorés est le fruit de notre
passion pour la mixologie, une danse entre feu sacré et
douceur solaire.*





THAÏ'SILIC THAÏLANDE

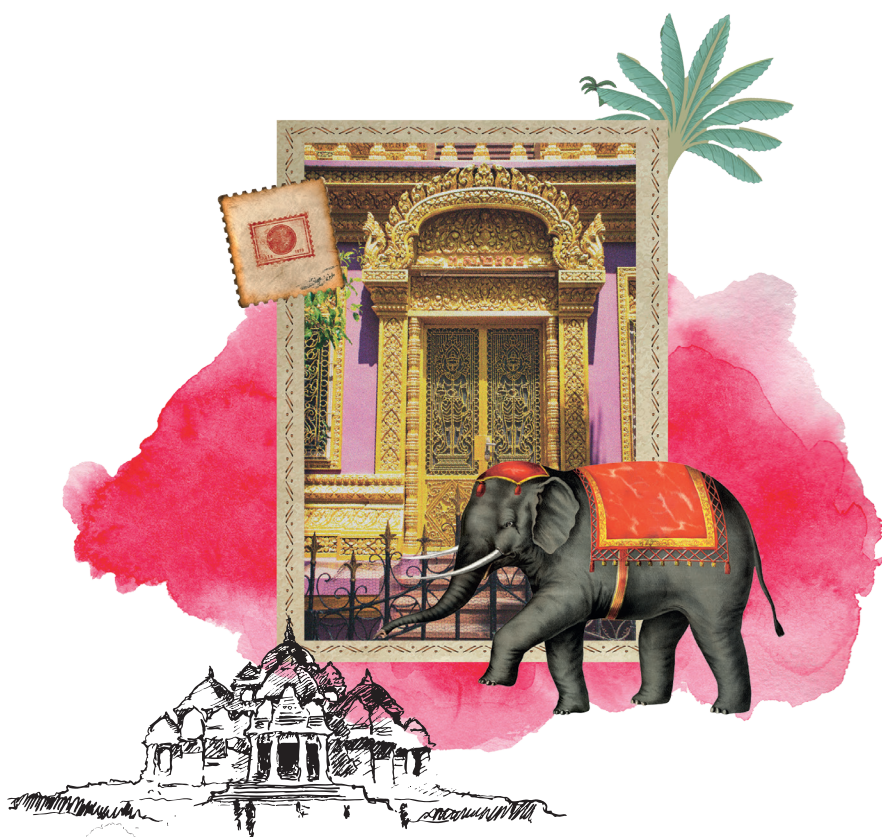
14€

*Gin - Basilic thaï - Feuille de kéfir - Concombre -
Fleur de Sureau*

*Dans un temple caché entre jungle et océan, le silence se mêle
au parfum du basilic et à la fraîcheur du concombre.*

*Ce cocktail est une escapade : celle d'un massage thaï, d'une
sieste sur le sable...*





LASSY KERI INDE

14€

Whisky - Mangue - Gaourt à l'ancienne

*Au cœur de l'Inde, là où le Taj Mahal se reflète dans les rivières,
la mangue coule dans les verres comme un nectar sacré.*

*Le Lassi, boisson des jours chauds, se pare ici d'une touche de
noblesse et d'audace.*

Un dessert à boire, rond et généreux.



BLOODY-CHI

COREE DU SUD

14€

*Soju - Kimchi - Prune - Gochujang Tomato
(cocktail clarifié au lait)*

Le Bloody Mary avait ses lettres de noblesse.

Son cousin coréen en a fait une légende.

*Fermenté, épicé, vibrant : le goût du marché de Séoul,
d'un plat fumant partagé à l'ombre d'un temple.*

Une claque de saveurs, pleine de sagesse.





BEEHIVE BUTCH FAR WEST - UTAH

14€

Bourbon - Orange séchées - Cuir - Bitter secret

Il y avait autrefois un bandit nommé Butch Cassidy.

Le jour, c'était le désert, la sueur et les trains braqués.

Le soir, une gorgée bien méritée de bourbon épicé, pour célébrer le frisson du risque et la douceur du butin.

Ce cocktail rend hommage aux rebelles élégants du Far West.

COCKTAILS SANS ALCOOL



Découvrez notre sélection de cocktails sans alcool, inspirés par les saveurs rapportées de ce long voyage autour du monde.



RICORDU DA SARRA 14€ CORSE

Châtaigne - Myrte - Orezza

Là où tout a commencé en 1923, entre les ruelles parisiennes et les montagnes corses, la tradition familiale s'est enracinée.

De cette île fière et sauvage naît un breuvage en hommage aux origines : rond, parfumé, limpide comme un souvenir d'enfance.



GIORNO CAPRESE ITALIE

14€

Tomate - genièvre - Basilic - Nolow 8 bitter

*Dans un jardin suspendu de Capri, la cuisine devient poésie
et le plat se transforme en parfum.*

*Ici, tout se déguste : l'Italie coule en silence, en une gorgée
fraîche et herbacée, la tomate est d'eau, comme une salade
d'été transformée en élixir.*





PURPLE SUN BRESIL

14€

Açaí - Bois muira puama - Martini floral

Sous le soleil vibrant de Rio, les tambours battent et les cœurs dansent sans retenue.

Ici, l'ivresse naît de la fête elle-même, un nectar boisé, fruité, et une amertume légère.

Une célébration de la nature et de la joie, sans besoin d'alcool.

COCKTAILS SUR MESURE



Classiques 14€

Créations 16€

*Vous souhaitez déguster un cocktail classique ou une
création de nos bartenders? C'est possible !
Demandez-nous conseil*



CARTE DES VINS

Le périple continue...au creux de votre verre

Ce voyage ne serait pas complet sans quelques détours par les plus beaux terroirs. Notre sélection de vins raconte elle aussi une histoire : celle de sols vivants, de climats contrastés, mais surtout celle de femmes et d'hommes passionnés, qui cultivent la vigne avec patience et exigence.



Vins blancs

RIJCKAERT VIEILLES VIGNES - 2022

Bourgogne Aligoté

Note citronnée, tension minérale, finale ciselée. Un blanc droit et raffiné.

COMPLICES DE LOIRE - POINTE D'AGRUMES - 2024

Touraine - Sauvignon

Nez frais d'agrumes, bouche vive et pure, finale saline. Un blanc vif et élégant.

PFLINTZ - DOMAINE WASSLER - 2023

Alsace - Riesling

Charnu et généreux, notes de poire et pêche blanche. Un riesling raffiné et vibrant

GÉNÈSE - DOMAINE WASSLER - 2023

Alsace - Vin orange (macération de Gewürztraminer)

Notes de rose, litchi et agrumes, touche épicée. Un orange élégant, à la texture soyeuse.

CÔTEAU DU LAYON - Clos De La Bergerie - 2022

Côteau du Layon (Moelleux)

Nez expressif de fruits blancs mûrs et coing, bouche équilibrée entre douceur et fraîcheur, finale longue et raffinée. Un moelleux délicat et harmonieux

VERRE (14 CL)	BOUTEILLE (75CL)
------------------	---------------------

10€

49€

8€

39€

10€

49€

55€

10€

49€

Rosé

CABANE DU PYLA

Bassin d'Arcachon

Robe pâle, nez de fraise et framboise, bouche fraîche et vive, finale nette et délicate.

8€

39€



Vins rouges

LES GRANGES ROUGES - DOMAINE BAUDRY- 2023 **Chinon - Cabernet Franc**

*Fruits rouges intenses, nuances herbacées, tanins souples, belle fraîcheur.
Un rouge élégant et gourmand*

VERRE
(15CL)

10€

BOUTEILLE
(75CL)

49€

HAUTES CÔTES DE NUIT - COUP DE FOUDRE - 2023 **DOMAINE BONNARDOT** **Bourgogne - Pinot noir**

*Robe rubis, nez de cerise et framboise, touche florale et épicée, bouche souple et gourmande.
Un Pinot Noir frais et désaltérant.*

10€

49€

CUVÉE K - CHÂTEAU MASSEREAU - 2011 **Bordeaux**

Cabernet-franc, Cabernet- Sauvignon, Merlot, Petit verdot

*Robe pourpre, intense, nez de cassis et cuir, bouche ample et structurée, tanins soyeux.
Une cuvée de caractère.*

55€

CHIANTI CLASSICO FATTORIA TREGOLE - 2021 **Toscane - Sangiovese**

*Robe rubis éclatante, nez de cerise noire et violette, touche épicée, bouche vive et structurée.
Un Chianti Classico pur et raffiné.*

49€

VIN DE FRANCE BACCHUS 3000 - 2023 **THIBAUT STEPHAN** **Loire - Cabernet Franc**

*Un pur jus de Cabernet, gouleyant et velouté sur la framboise écrasée et la fraise compotée.
Une véritable expérience.*

8€

39€

Bulles

DOMAINE LES PIERRES ÉCRITES **BULLES BRUT ROSE**

Tourraine - Grolleau, Gamay, Cabernet-Franc

*Robe rose pâle, effervescence délicate, arômes de fraise des bois et framboise,
bouche fraîche et fruitée. Un pétillant naturel, élégant et gourmand.*

10€

49€

CHAMPAGNE DÉHU BRUT TRADITION

*Bulle fine et élégante, arômes délicats de fruits blancs et fleurs fraîches,
finale fraîche et équilibrée.*

14€

89€

Les pépites des enchères

Une sélection de vins dénichés rien que pour vous, demandez conseil à nos bartenders.



BIÈRES ET SOFTS

BIERES BRASSERIE RUPTURE

bt 33 cl

BLONDE (pale ale) 4,2% 8€

IPA (indian pale ale) 4,2% 8€

BLANCHE 4,2% 8€

CIDRE SASSY 5% 8€

SANS ALCOOL BREW DOG 0.5 % (33cl) 8€

CIDRE SASSY 0.0% (27,5cl) 8€

SOFT (25 cl) 5€



L'AVENTURE CONTINUE ICI...



*C'est ici, là où tout a
commencé, que s'achève ce
voyage autour des sens, cent
ans après le grand départ.*

*Bienvenue au Shake n' Smash
où Jérôme, Séphora et toute
l'équipe sont ravis de vous
faire partager leur univers.*



ATELIERS DE MIXOLOGIE

Tous les samedis à 17h



ENVIE DE DÉCOUVRIR L'ENVERS DU SHAKER ?

Rejoignez notre atelier de mixologie, une expérience immersive et conviviale au cœur de l'univers du cocktail.

En petit comité (12 personnes maximum), notre équipe vous guide pas à pas dans la réalisation de trois créations cocktails, entre techniques de pro, anecdotes savoureuses et bonne humeur.

Le tout accompagné de petits fours maison, pour marier plaisir des papilles et joie du partage.

Chaque recette peut être réalisée avec ou sans alcool, grâce à notre sélection de distillats sans alcool premium et d'ingrédients de qualité.

📍 **Les places sont en vente directement sur notre site :**

🌐 **www.shakensmash.com**

Un moment ludique, original et gourmand, parfait pour une sortie entre amis, un cadeau ou simplement pour se faire plaisir !

● **Shake n' Smash**
87 rue de Turbigo, Paris 3e
📞 **Infos & réservations : 01 42 72 30 76**



INFOS ET RÉSERVATIONS

SHAKE N' SMASH

87 rue de Turbigo,
75003 Paris

Métro Temple (ligne 3)
à deux pas de République



01 42 72 30 76



contact@shakensmash.com



www.shakensmash.com

SUIVEZ-NOUS :



@shakensmash.bar



Shake n' Smash Paris



@shakensmash

**Ouvert du mardi au samedi
à partir de 18h**

Origine des viandes : France / UE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. Une pièce d'identité
peut être demandée.*

Pour toute information sur les allergènes, merci de vous adresser à notre équipe.

*Nous n'acceptons pas les tickets restaurants ni les chèques. La consommation d'alcool est
interdite aux mineurs.*

Tous nos prix sont TTC et service compris.

TVA 10 % pour la restauration, 20 % pour les boissons alcoolisées.

Champagne et vins 15cl/75 cl

Cocktails entre 6 et 20 cl

Jus de fruits 25cl

Spiritueux 4cl

Anisé 4cl



Shake n' Smash

*87 rue de Turbigo
75003 Paris
01 42 72 30 76*