

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€

Whiskey Americain, Laphroaig 10 ans, vermouth rouge, Benedictine, Peychaud's bitter, Poivre Timut

CE RÊVE BLEU

13€

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

SUNDAY BLOODY SUNDAY

13€

Vodka, jus de betterave, verjus, sirop de thym et piment, poivre noir, bitter céleri, Schochu

OVER THE RAINBOW

13€

Rhum ambré, cachaça, sirop falernum, citron, menthe, liqueur de cannelle Fireball, gingembre, jus de pommes reinettes, bitter tea and honey

WAKE ME UP

13€

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

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

(Cocktail clarifié au lait entier)

BELLA CIAO

13€

Pineau des Charentes, liqueur de bergamote, fruit de la passion, prosecco, orange bitter



COCKTAILS DU MOMENT

LE TEMPS DES FLEURS

Gin, citron, liqueur de violette, eau de rose, cordial framboise, bitter lavande 13€

PAS DE BOOGIE WOOGIE (sans alcool) 13€

Nolow, jus de passion, citron, cordial gingembre, sirop d'orgeat.

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.

SO WHAT (sans alcool) 13€

Nolow, citron, infusion de verveine, miel, jus de pomme.

EDITIONS LIMITÉES 15€

LE PARADIS BLANC

Rubis blanc, mezcal, sucre de canne, irish bitter marmalade citrus.

BILLIE GIN

Hendrick's Orbium gin, liqueur de Bergamote, Gentiane, verjus, Spanish bitter

THE RYE OF THE TIGER

Rye whiskey Copper fox, liqueur d'abricot, Irish bitter barmbrack.

VINS ET BIERES

VINS ROUGES	16cl	BT
CORBIÈRES, CALMEL ET JOSEPH	7€	35€
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIE	7€	35€
RIOJA CRIANZA NAVAJAS, ESPAGNE	7€	35€

VINS BLANCS

SAUVIGNON DOMAINE CAUDE,	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€
--------------------------	----

SANS ALCOOL (33CL)

BREW DOG (contient des traces d'alcool) 0.5 %	7€
---	----

CIDRE SASSY 0.0%	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

Planche mixte. 30€

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

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