

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 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. 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,

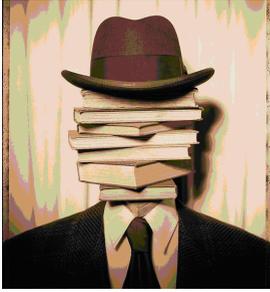
Brioche perdue, sirop d'érable, noix brisées. 9€

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.*

CANADIAN LUMBERJACK

Whisky bourbon, cordial ginger and lemongrass, thé earl grey, citron jaune, sirop d'érable.

13€

Sisame ouvre toi!

OYE COMO VA

Rhum ambré, Cachaça, jus de litchi, shrub cardamome, citron jaune.

13€

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

STEREO LOVE

Gin, cordial ginger and lemongrass, sirop de pamplemousse, Cap corse blanc, citron vert, Tea pott bitter.

13€

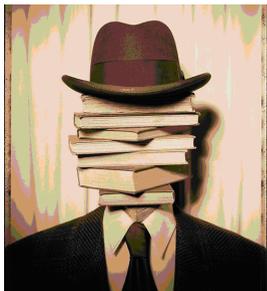
*L'homme ne
triumphe jamais
tout à fait.*

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

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert.

L'ALCHIMISTE

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

VIVA LA VIDA

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

BASILIC INSTINCT

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

COCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspiration du barman.

13€ *Vous êtes Français vous?*

- Cui un Parisien de Paris.

13€ *Il n'y a qu'une façon d'appréhender c'est par*

13€ *l'action.*

Je suis la fleur qui n'a jamais éclos.

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

13€ *noisette..*

...

BLISS TONIC 13€
Gin Hendrick's, Bliss tonic water,
framboise, basilic, timut.



LE GRAND SPRITZ 13€

Grand Marnier infusé au romarin, Venezzio bitter, Bliss
tonic water, tranche de pamplemousse.

COCKTAILS SANS ALCOOL ET SOFTS

COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT 9€

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€