

CARTE AUTOMNE/HIVER 2022

BIENVENUE AU SHAKE N' SMASH

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



QUAND LA MUSIQUE INSPIRE LES COCKTAILS...

PRIX TTC. SERVICE COMPRIS



COCKTAILS SIGNATURES

TRUE COLORS

13€

Tequila infusée au Butterfly pea,
mezcal, Cointreau, citron, sucre,
jus de raisin blanc, sel pimenté.

KILLING ME SOFTLY

13€

Cachaça, campari, liqueur de fraise
des bois, eau de coco, vermouth blanc,
citron. Cocktail clarifié.

GET DOWN ON IT

13€

Bourbon, thé noir exotique, citron,
sucre, menthe, fleur d'oranger, orange
bitter.

DERNIERE SÉANCE

13€

Vodka vanilla, sirop de popcorn,
vermouth blanc, solution saline.

OVER THE RAINBOW

13€

Rhum ambré, cachaca, cognac, fruit de
la passion, amaretto, quatre épices,
noix de saint jean.

AU NOM DE LA ROSE

13€

Gin infusé aux plantes, citron,
cordial ginger/lemongrass, eau de
rose, poivre timut, liqueur de jasmin,
blanc d'oeuf.



COCKTAILS CLASSIQUES

BASILIC INSTINCT

13€

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

MOSCOW MULE

13€

Vodka, ginger beer, citron vert.

OLD CUBAN

13€

Rhum ambré, citron vert, sucre,
menthe, prosecco.

RHUM OLD FASHIONED

13€

Plantation pineapple, sucre,
angostura bitter.

COCKTAIL SANS ALCOOL

9€

Recette du moment

VINS ET BIERES

VINS ROUGES	16cl	BT
VIN DU MOMENT	7€	35€
CORBIÈRES, CALMEL ET JOSEPH	7€	35€
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIE, FRANCE	7€	35€

VINS BLANCS

SAUVIGNON domaine Caude ,FRANCE	7€	35€
VIN DU MOMENT	7€	35€

VIN ROSE

CASA ROSSA Vin de l'île de beauté, CORSE.	7€	35€
---	----	-----

CHAMPAGNE Dehu brut	13€	80€
---------------------	-----	-----

BIERES BOUTEILLES (33cl)

LBF BLONDE	7€
LBF IPA	7€

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

Assiette de jambon de pays. 15€

Planche de fromages. 15€

lait, noix

**Bruschetta à la Burrata, 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, romarin. 12€

lait

Tartare de poires pochées et gorgonzola. 9€

Lait, cannelle

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 à la crème de marron. 8€

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 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 cour 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