

BIENVENUE AU SHAKE N' SMASH

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



WWW.SHAKENSMASH.COM

01.42.72.30.76

87 RUE DE TURBIGO

75003 PARIS

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, lait

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

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

Cuisine ouverte de 18h à 23h

COCKTAILS SIGNATURES



PISTACHIOGRONI

13€

Gin, Campari, Vermouth rouge, sirop de pistache.

JAMAICAN CLUB

13€

Bourbon whisky, sirop de vanille maison, Cointreau, citron, piment, Old fashioned bitter.

OYE COMO VA

13€

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

STEREO LOVE

13€

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

LES FEMMES SAVANTES

13€

Vodka poire, liqueur de pêche, sirop de fêve de tonka, Chartreuse verte, citron jaune.



COCKTAILS SIGNATURES

LA PARISIENNE

13€

Vodka, jus de framboise, sirop de fève tonka maison, Citron, top de Prosecco.

L'ALCHIMISTE

13€

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

PECHE MIGNON

13€

Vodka, Pineau des charentes, jus de poire, sirop de fève tonka maison, citron.

BASILIC INSTINCT

13€

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

COCKTAIL DU MOMENT

13€

Selon l'inspiration du barman.

BLISS TONIC 13€

Gin Hendrick's, Bliss tonic water, concombre, poivre timut.

MOSCOW MULE 13€

Vodka, ginger beer, citron vert.

COCKTAILS SANS ALCOOL
ET SOFTS

COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT 9€

LIMONADES LUSCOMBE 33cl 6€

Sicilian limonade

Ginger beer 6€

Jus de Framboise Alain Milliat 6€

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

GROS MANSENG 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 Veuve Cliquot brut	15€	110€
PROSECCO Fidora BIO	10€	50€

BIERES BOUTEILLES (33cl)

PALE ALE La brasserie Fondamentale	7€
IPA La brasserie Fondamentale	7€