

# BIENVENUE AU SHAKE N' SMASH

---

COCKTAILS/FOOD/EVENTS



[WWW.SHAKENSMASH.COM](http://WWW.SHAKENSMASH.COM)

01.42.72.30.76

87 RUE DE TURBIGO

75003 PARIS

## LES PETITES ASSIETTES

Rillettes de sardines maison, betteraves et radis croquants. 11€

Saumon fumé, pain de seigle et crème au whisky tourbé d'Ecosse. 11€

Tacos au canard sauce miel et moutarde, menthe, coriandre. 9€

Planche de charcuteries. 18€

Tartare de poires pochées et gorgonzola. 9€

Veggie burger aux champignons, cantal fondu et  
confiture d'oignons. 9€

Salade de chèvre chaud au miel, pommes, tomates et romarin.

12€

## PLATS

Bruschetta à la mozzarella, tomates fraîches et séchées, basilic thaï,  
balsamique. 11€

Bocadillos au bœuf sauce aux échalotes 15€

Brochette de bœuf marinée à l'huile d'olive, pomme de terre et cham-  
pignons sautés sauce échalotes. 22€

Viande bovine, origine France, Belgique, Irlande

Courge Butternut rôtie, sauce satay et riz. 15€

## DESSERTS

Carpaccio d'ananas frais, glace au rhum maison. 8€

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

Planche de fromages. 15€

## 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.

### L'HABIT NE FAIT PAS LE MOINE

**13€**

Calvados, noix des pères Chartreux, sirop d'agave, banane, thé Earl grey, clarifié au lait pour une incroyable douceur.

### LES FEMMES SAVANTES

**13€**

Gin Gvine floraison, liqueur de pêche, sirop de fève 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.

ORBIUM TONIC 13€

Gin Hendrick's Orbiium, tonic water, tranches de concombre, poivre timut.

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€

### VINS DU MOMENT VOIR ARDOISE

#### 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€

## 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](http://www.shakensmash.com)

87 RUE DE TURBIGO  
75003 PARIS  
0142723076  
[contact@shakensmash.com](mailto: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€