

LITTLE BIG SHACK

UNLOCK YOUR PERFECT MOOD

Main Entrance

CARTE BRASSERIE

LE MIDI EN SEMAINE

HORS JOUR FÉRIÉ

Entrées

Rancheros Mex (x2) Oeufs au plat servis sur des tortillas, sauce tomate, poivrons, jalapeños, oignons rouge, halloumi	5,00
Assiette de charcuterie & pickles Simple & efficace	5,00
Salade Caesar Jr.	4,50
Crevettes Bang Bang (x5) Elles sont crispy, mayo gingembre, from florida	6,00
Assiette finger du Shack ❤️ Oignons rings, falafels, Mc & cheese balls, pour prendre l'apéro avec soi-même	5,00

Plats

Cheeseburger Cheddar mûré, sauce burger maison, steak haché frais, pickles, frites	11,90
Crousty Chicken Poulet ultra croustillant, riz, sauce cajun, oignons frits	9,90
Pêche du jour Filet de poisson selon la sortie bateau du chef..	11,90
Steak à cheval Cowboy style, oeuf au plat, steak haché, frites	9,90
Brochette poulet chorizo ❤️ Marinée bbq ananas, choriz'hot, frites	9,90
Araignée de porc Au grill façon bbq, frites	9,90
Bavette Sauce échalote, frites (140g)	11,90

Desserts

Crème brûlée À la vanille et cassonade caramélisée	4,50
Panacota Fraise et coulis de fruits rouges	4,00
Half Key Lime Pie Notre dessert signature, tarte au citron, recette de Key West	4,50
Cookie fondant & glace vanille D'après notre étude, le chaud/froid ferait digérer !	4,00
Coupe glacée 2 boules au choix, crème fouettée et sauce au choix	5,00
Café douceur (Café + 2 mignardises)	4,00



5,00€
MERCREDI MIDI ET
DIMANCHE MIDI

9,90€ **P'TIT SURFEUR**
Vittel ou Caprisun
Burger ou Crispy Chicken ou Fish pops
Glace 2 boules ou Mini Pancakes
Réservé aux surfeurs de -10ans

🌿 Green & Gourmand 🌶️ Plat épicé ❤️ Staff favorites

NEW

Chez nous, une carte = une saison

Rancheros 12,90
3 Oeufs au plat servis sur des tortillas, sauce tomate, poivrons, jalapeños, halloumi et pickles

Crevettes Bang Bang ♥ 13,90
Crevettes panées x10, sauce bang bang, tortillas chips

Mac & Cheese ball 🌿 11,90
Croquettes de macaronis au cheddar x10, sauce cheddar

Crispy Chicken 12,90
Filet de poulet pané x5, sauce mayo-cajun, tortillas chips. Environ 300g, parfait avec une bière après la salle

Cheddar Donuts 🌿 11,90
Cheddar pané x6, sauce bbq, tortillas chips

Toast Saumon Avocado 13,90
Toasts, saumon fumé, avocat, cream-cheese, oignons rouges

Falafels Mix 🌿 9,90
Falafels pois et falafels betterave x10

A PARTAGER

ENTRÉES

Oignons Rings 🌿 8,90
Oignons panés x10 et frits, sauce BBQ

Nachos du Shack 13,90
Tortillas chips croustillantes, pulled-pork, cheddar fondant, oignons rouges, oignons frits, oignons nouveaux et guacamole.

Chicken Wings x6 9,90
Ailes de poulet, tortillas chips au x12 15,90
paprika fumé **Sauce au choix:** x18 19,90
BBQ ou Mayo-Cajun ou Mayo-Spicy

Planche de Charcuterie 18,90
Chiffonnade de jambon de pays, chorizo, coppa, fuet, salade, toasts, comté, chèvre et cornichons

Finger Board 18,90
Oignons rings x6, Cheddar donuts x3, falafels x5, Mc & Cheese balls x4, Crispy chicken x2, tortillas, sauce BBQ, guacamole

BIÈRES

PRESSION



Coors 25cl 50cl
La blonde la plus rafraichissante au monde (4,3°) 3,50 5,00

Blue Moon 4,00 7,00
Première bière blanche des USA (5,4°)

Cidre Frels Vintage 5,00 7,50
Cidre fruité et rafraichissant (7,4°)

Sandbrew Red 5,00 7,50
Bière fruitée, notes de cerise, très peu sucrée, by AZIMUT (6°)

Sandbrew Triple 5,00 7,50
Blonde aux notes de caramel et de pain d'épices, by AZIMUT (8,3°)

Sandbrew Blanche 4,00 7,00
Blanche Citron basilic, by AZIMUT (4,5°)

Sandbrew IPA 5,00 7,50
Houblonnée, aux arômes de fruits tropicaux, by AZIMUT (6,5°)

Sandbrew Ambrée 5,00 7,50
Ambrée aux nuances de sarrasin et chocolat, by AZIMUT (6,5°)



BOUTEILLES 6,00€



Corona
Blonde (4,5° - 33cl)

Corona Zero
Bière sans alcool (33cl)

Slash Mango
Notes de mangue, fruits exotiques (8° - 33cl)

Slash Red
Rouge cerise (8° - 33cl)

Mongozo Coco
Bière blanche aromatisée coco (3,6° - 33cl)

Mongozo Banane
Bière blonde aromatisée banane (3,6° - 33cl)

Flying Fish ♥
Blonde aromatisée au citron (5,9° - 33cl)

Offre bucket
5 achetées
+ 1 offerte

CLASSIQUES

COCKTAILS

8,90



Shack's Margarita ♥

Tequila, Triple sec, sirop d'agave, jus de citron vert, au shaker, rim sel, épices, citron (12cl)

On a pour habitude de les commander par 3...



Caribbean Mojito

Jim Beam Pineapple, citron vert, cassonade, menthe (12cl)



Mules

Vodka ou Rhum ou Gin ou Whisky ou Jäger, ginger beer, citron vert (14cl)



Aloe Lichi Gin

Gin Bombay Sapphire, jus de litchi, jus d'aloë vera, jus de citron vert, limonade (20cl)



Les Spritz

Aperol ou Hugo ou Campari (20cl)

HAPPY HOUR

Du dimanche au jeudi - 17h à 19h

Hors jours fériés

Bière pression (50cl) 5,00

Cocktail Classiques 6,00

Soft 3,00

Coca-cola, Fuze tea, Sprite, Oasis, Orangina, Jus de fruits



SHOOTERS

4,50

Orgasme Baileys, Get 27 (4cl)

Baby Guinness Liqueur café, Baileys (4cl)

Madeleine Amaretto, Triple sec, ananas (4cl)

Blue Lagoon Vodka, Curacao, citron (4cl)

Jim Pineapple Bourbon ananas (4cl)



Planche 10 = 40€

SIGNATURES

COCKTAILS

12,90



Dark Island ♥

Rhum Bacardi Carta Oro, dark rhum Planteray, Falernum, bitter cacao, jus d'ananas, jus d'orange (35cl) *Un aller simple vers une île où le coucher de soleil est doux, mais tape fort..*



Blue Hawaiian

Rhum Bacardi carta Blanca, Curacao bleu, liqueur de banane, purée de coco, jus d'ananas, jus de citron vert (20cl) *Sa couleur lagon rappel les plages de Hawaï où il est né en 1957*



Mai Tai

Rhum Signature Island Reef, Rhum bacardi carta blanca, Baileys, Curacao, jus d'ananas, jus de citron vert (20cl) *Né dans les bars tikis des années 40, remis au goût du jour rien que pour vous !*



Scorpion

Rhum Bacardi Carta Blanca, Cognac Hennessy VS, jus d'orange, jus de citron vert, sirop d'orgeat (20cl) *Le genre de cocktail qui transforme un apéro calme en histoire gênante!*



Pornstar Martini

Vodka Eristoff, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de maracuja, fruit de la passion, fee foam, shot de Martini prosecco (15cl) *Un cocktail festif crée dans les années 2000', svp ne videz pas le shooter dans le verre..*

MOCKTAILS

6,90

SANS ALCOOL



Basil Instinct

Jus de maracuja, jus d'ananas, basilic, jus de citron vert, sirop de vanille (20cl)

The wize Spritz

Tonic, martini Floreal, menthe, jus de citron (20cl)

Apricot Crush

Jus d'abricot, sirop de vanille, menthe, jus de citron vert (20cl)

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, cassonade, sirop de rhum, eau pétillante (12cl)

Tropical Blues :

Purée de myrtille, jus de poire, jus d'ananas, jus de citron vert (20cl)

VINS

ROUGE

	14cl	75cl
Le Louvetier (Bordeaux, Merlot/CS, équilibre entre puissance & rondeur)	5,00	20,00
770 Miles ❤️ (Californie, Zinfandel, fruité, notes de mûres & cerise noire)	5,00	20,00
El Grano (Chili, Carménère, plein de caractère, notes de chocolat, fruits noirs)	22,00	
Étoile Haut Nouchet (Pessac Léognan, intense aux notes fumées)	7,50	30,00
Chateau Grand Bert (Saint-Emilion, Merlot/Cabernet, souple & charnu)	40,00	

ROSÉ

Domaine Coussin (Côtes de Provence, Grenache, frais & fruité)	6,00	25,00
Pur Gris (Méditerranée, Tibouren, sec)	4,00	20,00

BLANC

770 Miles (Californie, fraîcheur du Chardonnay & fruits du Zinfandel)	5,00	20,00
El Grano (Chili, Chardonnay, fruitée et fraîcheur minérale)	22,00	
Étoile Haut Nouchet (Pessac-Léognan, SB, notes d'agrumes)	7,50	30,00
Bal des Papillons (Côtes de Gascogne - moelleux)	5,00	20,00

BULLES

Prosecco	7,50	30,00
Champagne Veuve Renard de Beaumont		49,00

SOFTS

Coca Cola Original, Zero, Cherry (33cl)	3,90	Sprite (25cl)	3,90
Fuze Tea Pêche (25cl)	3,90	Perrier (33cl)	3,90
Orangina (25cl)	3,90	Monster Energy (50cl)	5,90
Jus de fruits Abricot, ACE, Ananas, Pomme, Tomate, Orange (25cl)	3,90	Oasis Tropical (25cl)	3,90

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3,40	3,90	4,90
San Pellegrino		3,90	4,90



ÉVÈNEMENT & PRIVATISATION

**LITTLE BIG
BRASERO #1**

1 soirée Brasero par mois
Viande à volonté !



Qui dit Jeudi, dit souvent
DJ SET (18h-22h)
(Set n'est pas un DJ...)



On diffuse tous les matchs sur
écran géant et nos 11 TV



PRIVATISER LA SHACK 🌴

Chez nous on aime les groupes, à partir de 20 personnes ou même pour une grosse soirée d'entreprise à 110.
On s'adapte et on vous propose pleins de façons de vous retrouver pour passer un bon moment.

1- MENUS DE GROUPE

- Boisson / Plat / Dessert **25€**
- Boisson / Entrée / Plat / Dessert / Café **30€**

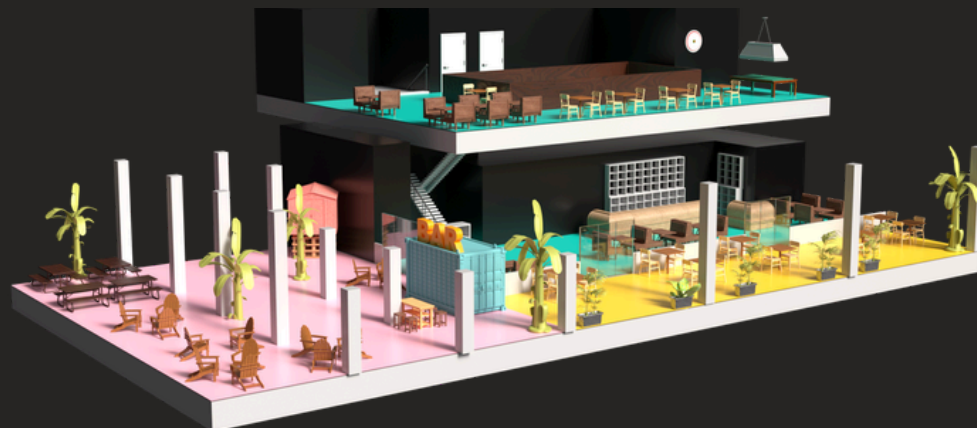
Demandez nous le détail !
Nécessite l'envoi des choix en amont

2- COCKTAILS DINATOIRES

Nous convenons ensemble d'un menu
(cocktails, nombre de bouchées salées/sucrées, vins..)
Vous disposez d'un espace et les tapas vous sont
apportés au fil de la soirée. **≈ 35€**

NOS ESPACES

- Terrasse préau 80p assises + Bar à cocktail extérieur
(pot de départ, afterwork...)
- Terrasse restauration 90p assises + Brasero
(repas d'entreprise, mariage...)
- Etage bleu 70p assises/100p cocktail + jeux
(soirée fin d'année, repas d'entreprise)



Contactez-nous pour une étude personnalisée : contact@little-big-shack.fr

SALADES & BOWLS



Caesar Salad

Salade romaine, filet de poulet pané, poitrine fumée, grana-padano, oignons frits, croûtons, graines de sésame, sauce Caesar maison

13,90

Santa Fe Salad **NEW**

Mesclun de salade, oeuf poché, magret de canard séché maison, fromage bleu, noix de cajou, cranberries, sésame, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

16,90

California Salad 🌿

Mesclun de salade, mangue, avocat, falafels, segments orange & pamplemousse, cranberries, graines de sésame, sauce moutarde à l'ancienne

14,90

Poke Bowl Falafel

Poke Bowl Saumon

Poke Bowl Crispy Chicken

Riz vinaigré, edamame, carotte, avocat, brocolis, mangue, radis, coriandre, sésame

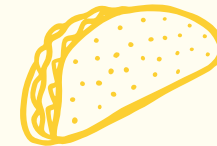
14,90

15,90

14,90



TACOS



Tortilla de blé pliée en deux, garnie avec de la viande effilochée, du poisson ou des légumes. Toujours accompagnés de **Coleslaw**

Mississippi Tacos

Effiloché poulet-cajun, poitrine fumée, chou rouge, cacahuètes, coriandre, pickles d'oignon

California Tacos 🌿

Chou rouge, carottes, mayo-gingembre, falafels, coriandre

Pulled Beef Tacos

Effiloché de boeuf façon birria, cheddar, chou rouge, pickles d'oignon, cacahuètes, coriandre

Pulled Pork Tacos ❤️

Effiloché de porc, cheddar, chou rouge, pickles d'oignon, cacahuètes, coriandre

COMPOSEZ

Tacos x2	13,00
Tacos x3	15,50
Tacos x4	17,00



Jambalaya

Po'Boy

SIGNATURES

Jambalaya ♥ 19,90

Mijoté de crevettes, saucisse, poêlée de légumes, riz accompagné d'une sauce chorizo, ciboulette

Notre plat qui fait revenir les clients

Patchili Sanfumé NEW 17,90

Effiloché de boeuf mijoté avec carottes, sauce birria chipotle, riz, haricots rouges, maïs, ciboulette

Po'Boy NEW 15,90

Pain brioché de notre boulanger, crevettes frites, mayo gingembre, julienne de carottes & choux, salade romaine, cornichons, frites

Une spécialité de Louisiane à manger avec les mains de préférence

Croq su Shack 18,90

Pain toasté, cœur de tendre de boeuf coupé en fines lamelles puis snaké, cheddar mûré, oignons frits, Pickles, sauce burger maison, frites

Le croq qu'on a toujours voulu faire, mais jamais osé tenter

VIANDES

Bavette (220g) 18,90

Pièce de boeuf, salade, frites et sauce au choix

Côte de Boeuf 79,90

Côte de boeuf française, 1kg de viande garanti (poids crue), frites et salade
2 Sauces au choix

Magret de canard (350g) 24,90

Magret de canard entier, sauce échalotte, frites et salade

Côte de Cochon (500g) ♥ 32,90

Cochon basque de la ferme Abotia, viande persillée, (Réservé aux bons vivants !) frites et salade

Ribs (500g) 22,90

Travers de porc cuisson longue, sauce barbecue, frites et salade

Tataki de boeuf ♥ NEW 17,90

Cœur de tendre de boeuf, coloré puis coupé en fines lamelles, sauce secrète (mais on vous le dit à vous : Sauce soja, beurre de cacahuètes, huile de sésame), poêlée de légumes

Sauces au choix:

Barbecue, bleu, échalotes, crème chorizo, jus d'effiloché de boeuf épicé



Côte de Boeuf

Ribs



CHURRASCOS

Beef Churrasco (220g) 21,90

Brochette de boeuf marinée avec des épices barbecue, poivrons, frites et salade. **Attention : cuisson unique "à point" au grill ancestral**

Chicken Churrasco (300g) 16,90

Brochette de poulet, marinade ananas & bbq, poivrons, frites et salade

Duck'Choriz Churrasco (280g) 21,90

Brochette préférée de Walker Texas Ranger, magret de canard, chorizo, marinade miel piment, poivrons, frites et salade

Pork Churrasco (300g) **NEW** 16,90

Brochette d'araignée de porc, chorizo épicé, marinade, poivrons frites et salade



Churrasco

Brochette de viande grillée, spécialité d'Amérique du Sud : juteuse, parfumée et parfaite pour tous les amateurs de viande !

POISSONS

Tartare de thon 16,90

Thon cru taillé en dés, mangue, avocat, oignons rouges, oignons nouveaux, vinaigrette soja, menthe et citron, riz vinaigré

Poisson grillé entier ♥ 20,90

Selon la pêche du jour, poisson entier, cuit au grill, vinaigrette soja, menthe et citron, frites

ACCOMPAGNEMENTS*

* EN COMPLÉMENT DES PLATS

Riz 2,50 **Poêlée de Légumes** 2,50

Frites 2,50 **Coleslaw** 2,50

Salade verte 2,50

Sauces venues des US
Votre serveur saura vous conseiller !

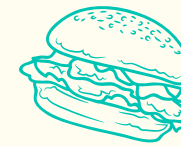


🌿 Green & Gourmand 🌶️ Plat épicé ♥ Staff favorites

NEW Chez nous, une carte = une saison



Tartare de Thon



BURGERS

AVEC FRITES

Smash Burger

13,90

Steak haché frais 120g, bun's brioché, oignons, cheddar mûré, sauce burger maison

Steak Caramélisé : cuisson unique

Double Smash Burger

19,90

Steak haché frais 240g, bun's brioché, oignons, cheddar mûré, sauce burger

Steak Caramélisé : cuisson unique

Tijuana Burger

16,90

Poulet crispy, bun's multigraines, guacamole, coleslaw, jalapeños, pickles, poitrine fumée, cheddar mûré

Orlando Burger

15,90

Steak haché frais, bun's brioché, sauce cheddar, oignons rings, pickles, sauce burger maison

Possible en double ou triple (voir supplément)

Kansas Burger

14,90

Effiloché de porc, bun's multigraines, poitrine fumée, sauce cheddar, oignons rouges, coleslaw

Shack Burger

14,90

Steak haché frais, bun's multigraines oignons rouges, sauce cheddar, poitrine fumée, sauce burger maison, salade, pickles

Possible en double ou triple (voir supplément)

California Burger

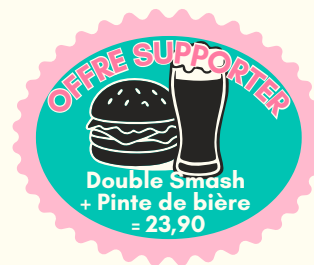
14,90

Galette pois-blé, oeuf ("supprimable"), bun's brioché, coleslaw, oignons frits, sauce cheddar, sauce burger maison

Possible en double ou triple (voir supplément)

Suppléments :

- Lard / Cheddar 1,00
- Oeuf au plat 2,50
- Steak / Galette pois-blé 4,50



Kansas

Tijuana

Orlando

DIGESTIFS

(4CL)

RHUM

Island Reef LBS Signature	7,00
Bacardi Anejo Ocho	7,00
Santa Teresa	10,00
Rhum Crocodile ♥	10,00
Planteray XO	10,00

WHISKY

Old Duke LBS Signature	7,00
Jim Beam Bourbon	7,00
Irish Slane	7,00
Fireball 🌶️	6,00
Jim Beam Pineapple	4,50
Bellevoye Rouge	10,00
Nikka from the barrel	10,00

GIN

Drift Away LBS Signature	7,00
Bombay Sapphire	7,00

DIVERS

Chartreuse Verte ♥	8,00
Tequila El Patron	10,00
Mezcal Illegal	9,00
Cognac Hennessy VS	7,00
Cognac XO Jean Filloux	10,00
Vodka Eristoff	7,00
Jägermeister	6,00
Get 27/31	6,00
Ricard (2cl)	3,50
Martini / Lillet	4,90



Choco Oreo

Key Lime Pie

Bonoffee

Pink Sunset

Banana Split

LITTLE BIG JACK

DESSERTS

Key Lime Pie ♥	8,90	Brookie	7,90
Tarte au citron vert façon cheesecake, crème fouettée. <i>Recette de Floride</i>		Mi-brownie et mi-cookie, crème fouettée, sauce chocolat	
Cheesecake fruits rouges	6,90	Cali Waffle	6,90
Cheesecake vanille, coulis de fruits rouges, fraise		Gaufre, coulis caramel, chantilly, boule de glace vanille	
Café gourmand	7,90	Pancakes	5,90
4 mignardises accompagnées de leur café. Le dessert qu'on choisit quand on pensait s'en passer..		4 pancakes servis avec une boule vanille, chantilly et sauce au choix :	
Banoffee NEW	5,90	chocolat, sirop d'érable, caramel, coulis fruits rouges ou passion	
Banane, dulce de leche, crème montée vanille, biscuit crumble			

COUPES GLACÉES

Banana Split	9,90	Pink Sunset	9,90
Banane entière, 3 boules de crème glacée vanille, chocolat et fraise, crème fouettée, coulis chocolat, pralin		2 boules de sorbet cerise, une boule de crème glacée fraise, coulis fruit rouge, crème fouettée, fraise	
Coupe Exotique	8,90	Caramelo NEW	7,90
2 boules de sorbet mangue, crème glacée coco, mangue, crème fouettée, coulis fruits exotiques		Crème glacée vanille, 2 boules de crème glacée caramel, crème fouettée, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées	
Dame Blanche	5,90	Coupe 2 boules	3,90
2 boules crème glacée vanille, crème fouettée, coulis chocolat		Demandez les parfums à votre serveur	
Choco Oreo	7,90		
2 boules crème glacée chocolat, crème glacée café, crème fouettée, coulis chocolat, brisures oreo			

Suppléments :

- Crème fouettée 1,00
- Cacahètes, Oréo 1,00
- Banane 2,00
- Sauce / coulis 1,00
- Boule de glace 2,00



Pancakes

CAFÉTERIE

POUR TERMINER

Jamaican coffee ♥	8,90	Thé et Infusion	3,00
Café ou Décaféiné	2,00	Café viennois	3,90
Café allongé	2,00	Chocolat chaud	3,90
Café crème	2,40	Chocolat viennois	4,90
Double espresso	3,80	Cappuccino	3,50

On est partis en Floride.. et on est revenus avec un restaurant.



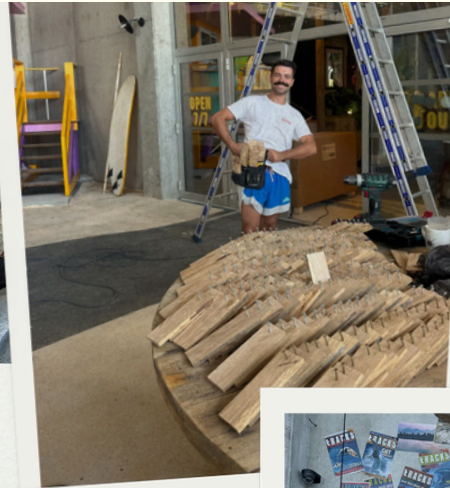
premier voyage à Miami



Key West



lancement du projet LBS



construction du bâtiment



note camion & notre architecte



achat du Sailfish



Le chef à l'ouverture



peinture des planches

LBS, c'est notre cabane de bord de plage à l'américaine, née après plusieurs roadtrips sur les côtes US.

On voulait un endroit vivant, avec du bon, du généreux, où tout le monde se mélange sans chichi.

Alors on est partis chercher nous-mêmes la déco, fait des brocantes et autres magasins loufoques pour ensuite ramener nos trouvailles dans un container.

Bienvenue dans notre shack : un bout de soleil posé ici.



17 avenue Baywatch