CARTE AUTOMNE 2026

LITTLE BIG SHACK

UNLOCK YOUR PERFECT MOOD



A PARTAGER

Quesadillas 14,90
Tortilla wrap, pulled pork, cheddar maturé, guacamole, oignons rouges

California Quesadillas 14,90
Tortilla wrap, omelette, cheddar maturé, guacamole, oignons rouges

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

Finger Board 18,90
Onion rings x6, Crevettes panées panko x4, Mac & Cheese balls x5, Crispy chicken x4, tortillas, sauce BBQ, guacamole

Salmon Brunch 13,90
Pancakes x3, saumon gravlax betterave maison, cream cheese, pickles de moutarde

Chicken Wings 15,90
Ailes de poulet x12, *sauce BBQ*

Nachos du Shack 13,90
Tortillas chips, cheddar fondu, oignons rouges, oignons frits, oignons nouveaux, guacamole, **servis en version Pulled-Beef ou Pulled-Pork.**

Crispy Chicken	x8	12,90
Filet de poulet panure panko & corn flakes maison, sauce mayo-cajun. Parfait avec une bière après le fitness	x16	20,90
Crunchy Crevettes ♥	x8	13,90
Crevettes panure panko & corn flakes maison, sauce mayo gingembre	x16	21,90



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Budweiser Icone internationale, reconnue pour sa légèreté (5°)	3,50	5,00
Blue Moon Première bière blanche des USA (5,4°)	4,00	7,00
Cidre Friels Vintage Cidre fruité et rafraichissant (7,4°)	5,00	7,50
Sandbrew Red Bière fruitée, notes de cerise, très peu sucrée, by AZIMUT (6°)	5,00	7,50
Sandbrew Triple Blonde aux notes de caramel et de pain d'épices, by AZIMUT (8,3°)	5,00	7,50
Sandbrew Blanche Blanche citron basilic, by AZIMUT (4,5°)	4,00	7,00
Sandbrew IPA Houblonnée, aux arômes de fruits tropicaux, by AZIMUT (6,5°)	5,00	7,50
Sandbrew Ambrée Ambrée aux nuances de sarrasin et de chocolat, by AZIMUT (6,5°)	5,00	7,50

Supplément Sirop +0,50€ / Picon +1,00€

BOUTEILLES 6,00€

Corona Zero
Bière sans alcool (33cl)

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

Slash Red
Rouge cerise (8°- 33cl)

Corona
Blonde (4,5°- 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)

HAPPY HOUR

Du dimanche au jeudi - 17h à 19h
Hors jours fériés

Bières pression (50cl)	5,00
Cocktails Classiques	6,00
Softs Coca-Cola, Fuze Tea, Sprite, Oasis, Fanta, Jus de fruits	3,00

CLASSIQUES

COCKTAILS 8,90



Golden Pine ♥
Whisky Jim Beam Pineapple, purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, ginger beer (18cl)



Mojito
Bacardi Carta Oro, citron vert, cassonade, menthe, Perrier (12cl)



Piña Colada
Rhum Bacardi Carta Blanca, crème de coco, jus d'ananas, citron vert, sirop de vanille (18cl)



Caipirinha
Cachaça Aguacana, sucre, citron vert, au shaker s'il vous plait (12cl)



Watermelon Gin'To
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert, tonic (18cl)

SPRITZ



Aperol	8,90	**Campari**	8,90
Saint Germain	11,90	**Lillet Rosé**	8,90

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)



No Rhum No Cry
Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco, jus de maracuja, sirop de rhum (20cl)



Berry Good Mood
Purée de framboise, jus de cranberry, 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)

SIGNATURES

1 voyage en 5 étapes, de Los Angeles à Hawaii

12,90 COCKTAILS



1 Santa Paloma
Saint Germain, tequila, La French Pamplemousse, vin rosé (18cl). ***La fraicheur de Santa Monica dans un cocktail fruité et floral.***

2 Venice Sunset
Jim Beam Pineapple, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, purée de passion, jus de citron vert, tonic (18cl). ***Un coucher de soleil tropical sur Venice Beach, intense et rafraîchissant.***

3 Big Sur Orchard
Jim Beam, sirop de miel, jus de citron vert, jus de pomme, thym (18cl). ***L'équilibre parfait entre douceur fruitée et notes herbacées, comme dans les balades dans le Big Sur.***

4 Pornstar Martini
Vodka Eristoff, sirop de vanille, jus de maracuja, Passoa, FeeFoam, prosecco (16cl). **Un classique revisité, fruité et velouté.**

5 Cherry Lava
Rhum Bacardi Carta Blanca, Sirop de falernum, liqueur de cerise, jus de citron vert, purée de cerise, jus d'ananas, Amaretto (30cl). **Une explosion de saveurs tropicales et gourmandes inspirée des volcans d'hawaii.**

CARTE BRASSERIE

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOUR FÉRIÉ

Entrées

Salmon Pancake (x2) — 6,50
Saumon gravlax betterave maison, sur pancake, cream cheese, pickle de moutarde

Assiette de charcuterie — 5,00
Simple & efficace

Salade Caesar Jr. — 4,50

Crunchy Crevettes (x4) ♥ — 6,00
Crevettes panées au panko, mayo gingembre, from Florida

Assiette finger du Shack — 5,00
Onion rings, falafels, Mc & cheese balls, pour prendre l'apéro avec soi-même

Plats

Cheeseburger — 11,90
Cheddar maturé, sauce burger maison, steak haché frais, pickles, frites

Crousty Chicken — 9,90
Poulet pané maison, riz, sauce cajun, oignons frits

Hawaiian Salmon pasta — 10,90
Linguine, saumon, crème citronnée à la mangue

Brochette poulet chorizo ♥ — 9,90
Marinée BBQ, choriz'hot, frites

Araignée de porc — 9,90
Au grill façon BBQ, frites

Bavette — 11,90
Sauce échalote, frites (140g)

Desserts

Crème brûlée pistache — 4,50
Et cassonade caramélisée

Panna cotta — 4,00
Fraise et coulis de fruits rouges

Midi - Brownie — 4,50
Noix de pécan

Café douceur — 4,00
(Café + 2 mignardises)

Green & Gourmand · Plat épicé · ♥ Staff favorites

Chez nous, une carte = une saison



P'TIT SURFEUR 9,90€

Vittel ou **Capri-Sun**

Burger ou **Crispy Chicken** ou **Fish pops**

Glace 2 boules ou **Mini Pancakes**

Réservé aux surfeurs de -10ans

5,00€
MERCREDI & DIMANCHE MIDIS



SIGNATURES

NOS INCONTOURNABLES

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 17,90
Effiloché de boeuf cuisson à basse température de 8 heures, épices maison, riz, haricots rouges, maïs, ciboulette

Louisiana Po'Boy 15,90
Pain brioché de notre boulanger, crevettes frites, guacamole, mayo gingembre, chou rouge, duo de salade, pickles d'oignon rouge, frites
Une spécialité de Louisiane à manger avec les mains de préférence.

Shack's Po'Boy NEW 15,90
Pain brioché de notre boulanger, effiloché de porc, guacamole, cheddar, choux rouge, duo de salade, pickles d'oignon rouge, frites
Un pain brioché généreusement garni.

Coco Wok Beef ♥ NEW 19,90
Émincé de boeuf, déglacé au soja, oignons, riz, sauce coco citronnelle, oignons frits
On prend les paris, c'est notre future top vente !

Big Crispy NEW 21,90
Filet de poulet 220g, pané panko & corn flakes, cheddar gratiné, sauce cajun, sauce BBQ frites
Une escalope milanaise, version poulet qui a fait une escale au Texas.

Salmon & mango pasta NEW 16,90
Dés de saumon, crème mangue et citron, Linguine
Parce qu'on a toujours envie de manger des pâtes...

VIANDES

SAUCE AU CHOIX

Bavette (220g) 18,90
Pièce de boeuf, salade, frites

Côte de Boeuf 79,90
Côte de boeuf française, 1kg de viande garantie (poids de la viande crue), frites et salade

Côte de Cochon (500g) ♥ 32,90
Cochon basque de la ferme Abotia, viande persillée, (Réservée aux bons vivants !) frites et salade

Ribs (500g) 22,90
Travers de porc cuisson longue, épices maison, frites et salade

Travers de Boeuf ♥ NEW 32,90
Ribs de Boeuf, cuisson longue, 500g avec os, épices maison, ***cuit avec amour toute la nuit !***

Magret de canard (350g) 24,90
Magret de canard entier, frites et salade

Sauces supplémentaires Maison 1,00

- Crème de chorizo
- Échalotes
- Jus de viande relevé
- Cheddar
- Bleu



CHURRASCOS

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) 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 !



Sauces supplémentaires Maison 1,00

- Crème de chorizo
- Échalotes
- Jus de viande relevé
- Cheddar
- Bleu



TACOS

Tortilla de blé pliée en deux, garnie avec de la viande effilochée, des crevettes ou des falafels, accompagnés de **Coleslaw**

Shrimp Tacos NEW
Crevettes frites, sauce mayo gingembre, guacamole, chou rouge, cacahuètes, coriandre, pickles d'oignon rouge

California Tacos
Falafels, sauce mayo gingembre, guacamole, chou rouge, cacahuètes, coriandre, pickles d'oignon rouge

Pulled Beef Tacos
Effiloché de boeuf maison, guacamole, chou rouge, cacahuètes, coriandre, pickles d'oignon rouge

Pulled Pork Tacos
Effiloché de porc maison, guacamole, chou rouge, cacahuètes, coriandre, pickles d'oignon rouge

COMPOSEZ

Tacos x2 13,00
Tacos x3 16,00
Tacos x4 18,00



BURGERS
AVEC FRITES

Smash Burger 13,90
Steak haché frais, oignons, cheddar maturé, sauce burger maison, bun's brioché
Steak caramélisé : cuisson unique

Double Smash Burger 19,90
Le même qu'au-dessus... mais en double

Maine Burger ♥ NEW 16,90
Steak haché frais smashé, champignon portobello, poitrine fumée, oignons, sauce échalotes, sauce burger maison, duo de salade, bun's brioché. **Steak caramélisé : cuisson unique**

Tijuana Burger 16,90
Poulet pané maison, mayo spicy, jalapeños, cheddar maturé, duo de salade, bun's multigraines

Madison Burger ♥ NEW 22,90
Double steak haché frais, rösti de pomme de terre, oeuf au plat, poitrine fumée, cheddar maturé, sauce burger maison, duo de salade, bun's brioché

Salt Lake Burger NEW 16,90
Steak haché frais, fromage à raclette, rösti de pomme de terre, poitrine fumée, sauce burger maison, bun's brioché

Shack Burger 14,90
Steak haché frais, oignons rouges, sauce cheddar, poitrine fumée, sauce burger maison, duo de salade, pickles, bun's brioché

Texas Ranger Burger NEW 14,90
Effiloché de porc maison, poitrine fumée, cheddar maturé, sauce BBQ, duo de salade, bun's brioché

California Burger 14,90
Oeuf au plat, champignon portobello, rösti de pomme de terre, sauce burger maison, duo de salade, bun's brioché

Suppléments :

- Lard / Cheddar 1,00
- Oeuf au plat 2,50
- Steak haché 4,50

Green & Gourmand · Plat épicé · ♥ Staff favorites

NEW Chez nous, une carte = une saison

SALADES & BOWLS

Caesar Salad 13,90
Duo de salade, filet de poulet pané maison, avocat, grana-padano, oignons frits, croûtons, graines de sésame, sauce Caesar maison (avec de l'anchois)

Santa Fe Salad 16,90
Duo de salade, oeuf poché, magret de canard séché, fromage bleu, noix de cajou, cranberries, sésame, vinaigrette miel moutarde

Newport Salad NEW 13,90
Duo de salade, toasts de chèvre, noix de pécan, cranberry, poitrine fumée, oignons rouges, vinaigrette miel moutarde

Poke Bowl Falafel 14,90
Poke Bowl Saumon 15,90
Poke Bowl Crispy Chicken 14,90
Riz vinaigré, edamame, carotte, avocat, brocolis, mangue, radis, coriandre, sésame

POISSONS

Salmon Brunch 13,90
Pancakes x3, saumon gravlax betterave maison, cream-cheese, pickles de moutarde

Salmon & mango pasta NEW 16,90
Dés de saumon, crème mangue et citron, linguine
Parce qu'on a toujours envie de manger des pâtes...

Poisson grillé entier 20,90
Selon la pêche du jour, poisson entier, cuit au grill, vinaigrette soja, menthe et citron, poêlée de légumes

Sauces supplémentaires Maison 1,00
- Crème de chorizo
- Échalotes
- Jus de viande relevé
- Cheddar
- Bleu

Green & Gourmand · Plat épicé · Staff favorites
NEW Chez nous, une carte = une saison



ACCOMPAGNEMENTS*
*EN COMPLÉMENT DES PLATS

Riz 2,50
Frites 2,50
Salade verte 2,50
Poêlée de Légumes 2,50
Coleslaw 2,50

Sauces venues des US
Votre serveur saura vous conseiller !



DESSERTS

Key Lime Pie ♥ 8,90
Tarte au citron vert façon cheesecake, crème fouettée. ***Recette de Floride !***

Café gourmand 7,90
4 mignardises accompagnées d'un café
Le dessert qu'on choisit quand on pensait s'en passer...

Banoffee 5,90
Banane, dulce de leche, crème montée vanille, biscuit

Mangoffee NEW 7,90
Mangue, caramel beurre salé, crème montée vanille, biscuit

Brownie Pécan NEW 7,90
Brownie fondant, noix de pécan et boule de glace vanille, sauce chocolat

Bun'N'Roll 8,90
Brioche feuilletée, glace vanille, caramel, noix de pécan caramelisée, crème fouettée

Pancakes 6,90
4 pancakes maison, boule vanille, chantilly et **sauce au choix** : chocolat, sirop d'érable, caramel, coulis fruits rouges ou passion

Crème on Fire NEW 12,90
Vodka Eristoff, crème de lait au whisky, vanille, sirop caramel au beurre salé, crème, ananas rôti. ***À la fois un dessert, cocktail & digestif !***

COUPES GLACÉES

Banana Split 9,90
Banane entière, 3 boules de crème glacée (vanille, chocolat et fraise), crème fouettée, coulis chocolat

Pistachio Dream NEW 8,90
Crème glacée pistache, crème glacée mascarpone, sauce pistache, crème fouettée, pistaches hachées

Giant Coco ♥ 9,90
2 boules de crème glacée coco, sorbet mangue, coulis de fruits exotiques, coco râpée, mangue, crème fouettée

Caramelo NEW 7,90
Crème glacée vanille, crème glacée caramel, pop-corn, noix de pécan caramélisée, caramel au beurre salé, crème fouettée

Choco Oreo 6,90
Crème glacée chocolat, crème glacée café, crème fouettée, coulis chocolat, brisures d'Oréo

Coupe 2 boules 3,90
Demandez les parfums à votre serveur

Suppléments

• Crème fouettée	1,00
• Cacahuètes, Oréo	1,00
• Banane	2,00
• Sauce / coulis	1,00
• Boule de glace	2,00



CAFÉTERIE
POUR TERMINER

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

VINS

	14cl	75cl
ROUGE		
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	28,00
Gaia Mendoza Bio ♥ (Argentin, Malbec / Syrah, puissant et équilibré)		38,00
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
Fanta (25cl)	3,90	**Red Bull** (25cl)	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

SHOOTERS 4,50

Madeleine Amaretto, Triple sec, ananas (4cl)
Blue Lagoon Vodka, Curaçao, citron (4cl)
Baby Guinness liqueur café, Baileys (4cl)
Jim Pineapple Bourbon ananas (4cl)
Orgasme Baileys, Get 27 (4cl)



Planche 10 = 40€

DIGESTIFS (4CL)

RHUM	
Bacardi Anejo Ocho	7,00
Santa Teresa	10,00
Rhum Crocodile ♥	10,00
Planteray XO	10,00
WHISKY	
Jim Beam Bourbon	7,00
Fireball 🌶	6,00
Jim Beam Pineapple	4,50
Bellevoye Rouge	10,00
Nikka from the barrel	10,00
DIVERS	
Bombay Sapphire	7,00
Chartreuse Verte ♥	10,00
Tequila El Patrón	10,00
Mezcal Ilegal	10,00
Cognac Hennessy VS	10,00
Vodka Eristoff	7,00
Jägermeister	6,00
Get 27/31	6,00
Ricard (2cl)	3,50
Martini / Lillet	4,90

ÉVÈNEMENT & PRIVATISATION

Les dimanches de Chuck...
C'est Poulet rôti à volonté et
Texas Ranger à la TV !

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

On diffuse tous les matchs sur
écran géant et sur 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 plein de façons de vous retrouver pour passer un bon moment.

1- MENUS DE GROUPE

- Boisson / Plat / Dessert **27€**
- Boisson / Entrée / Plat / Dessert / Café **32€**

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. **≈prix selon devis**

NOS ESPACES

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



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

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



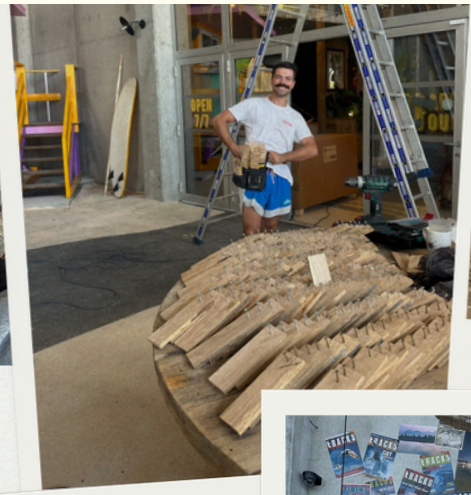
premier voyage à Miami



Key West



lancement du projet LBS





construction du bâtiment

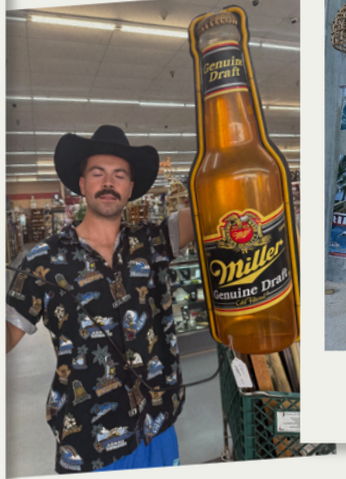


note camion & notre architecte





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 road-trips 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.



17th street Baywatch, Miami-Beach