

🚢 COCKTAILS, PASTIS & FOOD 🚢



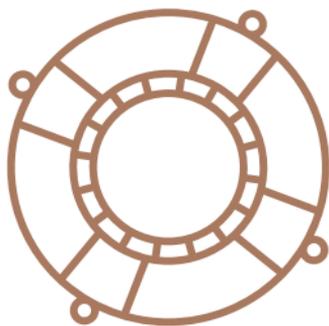
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)



PARIS X<sup>e</sup>



× **COCKTAILS** ×  
**CRÉATIONS**





# × ROQUETTINI ×

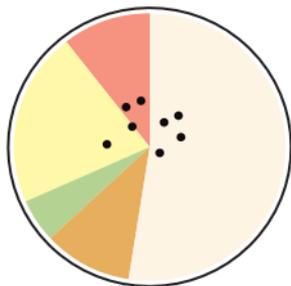


Laissez-vous surprendre par l'accord détonnant de la tomate et de la salade roquette. Le balsamique blanc à base de Trebbiano bianco (cépage blanc italien) nous propulse sur les coteaux ensoleillés de Modène dans le nord de l'Italie. A mi-chemin entre cuisine et cocktail, osez casser les codes avec cet accord qui ne vous laissera pas indifférent.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Acidulé, léger*

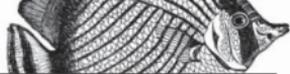
———— 10 euros ————



10 cl

-  **Vodka**
-  **Tomate cerise**
-  **Roquette**
-  **Jus de citron jaune**
-  **Balsamique blanc**

———— SERVICE AU BAR ————



## REMEMBER LAST SUMMER

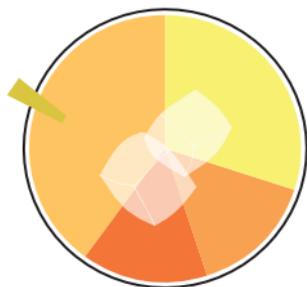


Un verre méditerranéen dont les saveurs vous rappelleront les « Aperitivo » de votre été. Le Lillet infusé à l'origan évoque la Provence, ainsi que les grillades des marchés grecs. L'Apérol quant à lui, apéritif italien par excellence, lie le tout autour d'une subtile amertume. Un verre frais où les notes d'oranger réveilleront les images de l'été passé et vous projetteront dans le suivant.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Rafraichissant, doux/amer, effervescent*

10 euros



15 cl

-  **Lillet infusé à l'origan**
-  **Apérol**
-  **Ratafia thym/bois d'oranger**
-  **Cidre**

SERVICE AU BAR



# MAURESCO



Et bienvenue dans le Sud ! Vous connaissiez la Mauresque, nous repoussons les limites et vous la proposons ici en cocktail.

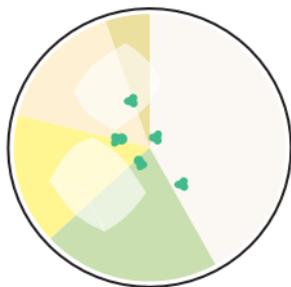
Le Gin vient rehausser les saveurs de l'orgeat et du Pastis, alors que l'aneth et le cédrat apportent des notes de fraîcheur.

Ce qui sera sans aucun doute votre cocktail de l'été.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Anisé, parfumé, acidulé*

12 euros



12 cl

-  **Gin**
-  Ricard à la fève tonka
-  Jus de citron jaune
-  Sirop d'orgeat
-  Cordial aneth & cédrat

↕ trace de blanc d'œuf ↕

SERVICE AU BAR



# MALGACHE × SWIZZLE ×



Larguez les amarres vers l'Océan Indien, destination Madagascar. Une recette aux multiples saveurs associant notre Rhum infusé à l'Ananas aux douces épices locales telles que la vanille, le curry et le poivre. L'eau de coco toastée au sarrasin grillé saura vous rafraichir et vous donnera des envies d'ailleurs.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Rafraichissant, toasté, épices douces*

12 euros



13cl

-  **Rhum infusé à l'ananas**
-  Velvet malgache
-  Eau de coco au sarrasin grillé
-  Jus de citron vert

SERVICE AU BAR



× PLEASANT HILL ×

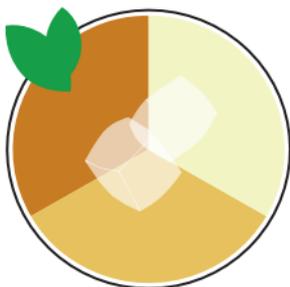


Passons au jardin, à l'ombre du soleil redécouvrez les douceurs de notre enfance. Le caractère du Bourbon et le vermouth aux feuilles de citronnier vous transporteront vers une dégustation tout en rondeur. Quant à la Suze au jasmin, elle apporte ces notes fraîches et amères qui font de ce cocktail un délice pour adulte.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

*Corsé, amer, végétal*

12 euros



10cl

-  **Bourbon**
-  Vermouth aux feuilles de citronnier
-  Suze au jasmin

SERVICE AU BAR



# × MUITO LEGAL ×



Cap sur le Brésil, avec ce Lassi  
sur une base de Cachaça.  
Les notes de fruits de la passion acidulées  
mariées aux vertus rafraichissantes  
de l'eucalyptus et la gourmandise  
du yaourt, vous donnerons envie  
de vous déhancher au son  
de la Samba.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Gourmand, acidulé*

13 euros



12 cl

-  **Cachaça à la cardamome**
-  Yaourt brassé
-  Fruit de la passion
-  Sirop d'eucalyptus

SERVICE AU BAR



× **ANDALOUSIE**  
**JE ME SOUVIENS** ×



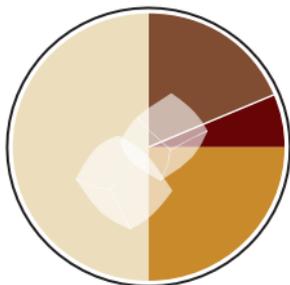
Les prairies bordées de cactus et son patrimoine gastronomique, c'est ça l'Andalousie. Retrouvez ici toutes les saveurs de cette belle région autour d'un verre complexe aux arômes de fruits confits alliés aux notes oxydées du Xérès et suave de la fleur d'oranger. Le parfait apéritif en terrasse à Séville...

**NOTES DE DÉGUSTATION**

*Frais, puissant, fruits secs, floral*

12 euros

10 cl



 **Fino Tio Pepe**

 **Brandy**

 **Pedro Ximenez**

 **Xérès**

 **Fleur d'oranger**

**SERVICE AU BAR**



× C'EST LE BOUQUET ×

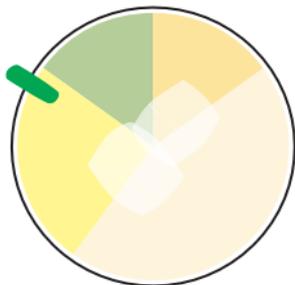


Offrez-vous un bouquet de saveurs et de poésie: des notes florales du sureau, aux notes végétales du concombre en passant par le piquant du wasabi, cette symphonie d'arômes vous surprendra aussi bien visuellement que gustativement à travers ce cocktail tout en équilibre.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

*Floral, piquant, frais*

———— 12 euros ————



10 cl

 **Gin**

 Liqueur de fleur de sureau

 Jus de citron jaune

 concombre /wasabi

↕ trace de blanc d'œuf ↕

———— SERVICE AU BAR ————



# MAGIC TONIC

13 euros



C'est en 1783 que Jacob Scheppe inventa le premier « soft drink » l'eau gazeuse en bouteille. Depuis Schweppes est bien connu pour son tonic à base de quinine qui fut créé en inde pour lutter contre la malaria. Aujourd'hui la gamme Premium Mixer met en valeur cette marque historique.



La distillerie de Paris, la toute première micro-distillerie parisienne depuis leurs disparitions au siècle dernier. Sébastien et Nicolas Julhès déjà connu pour les épiceries Julhès, Paris X, ont développé avec passion une gamme de spiritueux fabriqués de façon artisanal avec des goûts et des saveurs très pointus.

↕ 3 versions ↕

20cl

## GIN COPPERBAY +

Schweppes Premium Mixer Tonic Original

## GIN BATCH 1.2 +

Schweppes Premium Mixer Tonic Ginger & Cardamom

## VODKA LIME +

Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper

SERVICE AU BAR



× BIÈRES & CIDRES ×



**DEMORY**

Ressuscitées après 57 ans, les célèbres Bières Demory originellement brassées à Paris rayonnent de nouveau sur la capitale!

**ASTROBLONDE**

Une vraie Pils de type allemande avec un léger goût sec et malté

25 cl - 4 € 50 cl - 7 €

**NOVA NOIRE**

Bière de type Lager noire surprend par sa douceur et sa légèreté, goût torréfié aux arômes caramel

Bouteille 33 cl - 6 €

**ROQUETTE BLANCHE**

Bière blanche non filtrée, faible en amertume et très rafraîchissante

Bouteille 33 cl - 6 €

**MAGNER'S  
CIDER**

Le cidre irlandais est fabriqué à partir de 17 variétés de pommes qui sont fraîchement pressées. La recette a été perfectionnée depuis sa création en 1935 par William Magners.

**MAGNER'S CIDER**

Cidre irlandais

25 cl - 4 € 50 cl - 7 €

SERVICE AU BAR



**PASTIS &  
× MAURESQUES ×**



Boisson à base d'anis, de fenouil et parfois de réglisse, le Pastis veut dire mélange en provençal. Il apparaît au début du siècle suite à l'interdiction de l'Absinthe, en réponse à la forte demande d'apéritifs anisés. L'appellation « Pastis de Marseille » apparaît en 1932 grâce à Paul Ricard qui met au point une recette incluant de l'anis étoilé, de l'anis vert et de la réglisse. Pour la première fois le mot Pastis apparaît sur une étiquette de bouteille. La Mauresque, boisson populaire du sud de la France est un Pastis avec du sirop d'orgeat.

**VERRE      CARAFE**  
2 cl - 4 €      50 cl - 12 €

**MAURESQUE FROZEN**

Seulement en été  
20 cl - 5 €

⚓ **VIRGIN MAURESQUE** ⚓  
Pacific, sirop d'orgeat  
20 cl - 3 €



× VINS ×



**PIF - DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE**

*Blanc - Tournaine*

Fraîcheur et vivacité du Sauvignon de Loire.  
Récolté à maturité sur un sol argilo-calcaire,  
un peu d'élevage développe en touche des notes  
d'agrumes et de fleurs blanches si printanières.

**GRAVELOTTE - DOMAINE DE LA PETITE BAIGNEUSE**

*Rouge - Roussillon*

Souplesse et gourmandise pour ce Carignan  
de macération carbonique. La sensation  
de légèreté et les notes de fruits rouges amènent  
en bouche la belle saison estivale.

**COULEUR ROSÉ - SARNIN/BERRUX**

*Rosé - Bourgogne*

Fraîcheur Estivale pour ce pur Syrah  
d'Ardèche Sud vinifié tout en légèreté  
en Bourgogne. Nez fringant de petits fruits rouges.  
Parfait après un bain de soleil.

---

verre 12 cl - 6 €    bouteille 75 cl - 28 €

*Vins naturels*

**SERVICE AU BAR**



× BULLES ×



**PROSECCO**

*verre 12 cl - 8 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT**

*Bouteille 75 cl ~ 80 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ**

*Bouteille 75 cl ~ 90 €*

SERVICE AU BAR



× **SOFT** ×

4 euros

**GRANNY'S  
SECRET**

20cl

Granny's Secret, c'est une recette authentique et une minutieuse préparation. Chaque jus est élaboré avec des fruits entiers, sélectionnés à la main, puis lentement comptés dans un chaudron à feu doux pour conserver toute leur douceur et leur qualité gustative. Une recette simple sans colorant, sans conservateur et sans sucre ajouté.

- *pomme*
- *tomate*
- *abricot*
- *framboise*

**LURISIA**

27,5cl

Les sodas Lurisia marient avec finesse les agrumes cultivés en Italie et cette eau de source minérale de la montagne "Monte Pigna" situé à 1416m..

- *Gazzosa*

*Limonade au citron sfusato cultivé depuis plus de 300 ans sur les terrasses de la côte d'Amalfi.*

- *Chinotto*

*Soda fait avec le fruit du Bigaradier poussant sur les côtes de Toscane, entre amertume et notes caramélisées.*

- *Aranciata*

*Soda aux oranges du Gargano baignées de soleil, cultivées sur la côte adriatique.*

SERVICE AU BAR



× **SOFT** ×

4 euros

**FENTIMAN'S**

COLA

27,5cl

Cola artisanal brassé  
avec des ingrédients naturels.

**SCHWEPPES  
PREMIUM  
MIXER**

TONIC

20cl

Pink Pepper  
*baies roses.*

Ginger & Cardamom  
*gingembre poivré et cardamome.*

Original  
*zeste de citron vert.*

**SCHWEPPES  
PREMIUM  
MIXER**

GINGER ALE

20cl

Soda au gingembre doux

**FEVER TREE**

GINGER BEER

20cl

Soda fermenté et brassé à partir  
de racine de gingembre frais.  
*Épicé*

SERVICE AU BAR



× **FOOD** ×



**SELON L'ARRIVAGE**



*(Voir la carte murale du bar jusqu'à 22h30)*

**CAPRI BAZAR**

**#CHARCUTERIE**

Le meilleur de la charcuterie italienne  
(Coppa ou Rosette au fenouil ou jambon de Parme)

**#BURRATA**

Des bufflonnes italiennes dans votre assiette

**SUPERPRODUCTEUR**

**#RILLETES**

Maquereaux à la moutarde bio  
Canard de barbarie  
Poulet de la ferme

DES MATIÈRES PREMIÈRES DÉNICHÉES CHEZ DES ÉLEVEURS ET DES PÊCHEURS  
SOIGNEUX ET PASSIONNÉS. DES PAYS DE LA LOIRE ET DE BRETAGNE

**#CRÈME DE LÉGUMES**

Pois chiches au citron bio et au cumin

FABRIQUÉE DANS LES ALPES DE HAUTE PROVENCE (04)

Artichauts

FABRIQUÉE DANS L'HÉRAULT (34)

**#LÉGUMES MARINÉS**

Courgettes marinées

ORIGINE DU PIÉMONT, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 100% ITALIENNE

**SERVICE AU BAR**



## × LE SHOP ×



### **BADGES**

1 euros



### **TOTES BAG**

*bleu marine ~ blanc*

10 euros



### **GIN COPPERBAY ORIGINAL**

42 euros



*Et aussi cabas, sac de sport...  
N'hésitez pas à demander à l'équipage des infos.*



SERVICE AU BAR

PRIX NET TTC - SERVICE COMPRIS  
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES  
CB MIN 8 €

*Dernière commande  
30 min avant la fermeture*

 **copperbay\_paris**     **CopperBay**

5, rue Bouchardon | 75010 Paris | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)

© sofiacha@icloud.com



✦ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ✦

COPPERBAY

PARIS X<sup>e</sup>

5, rue Bouchardon | 75010 Paris | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)

© sofiacha@icloud.com



PARIS X<sup>e</sup>