



COCKTAILS, PASTIS & FOOD



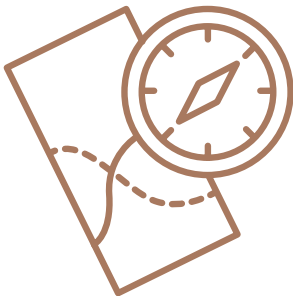
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)

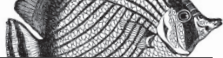


PARIS X<sup>e</sup>



× **COCKTAILS** ×  
**CRÉATIONS**





# CASABLANCA TORINO

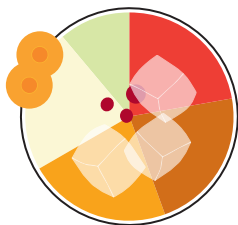


Accord né de la rencontre de deux cultures.  
Turin, berceau de la distillerie  
Martini & Rossi, et Casablanca,  
ville du « marché aux sorcières »,  
source d'herbes et épices. Les douces notes  
d'amertume, la fraîcheur de l'orange  
et le subtil mélange carotte/Raz el-Hanout  
vous feront voyager d'un soleil à l'autre.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Doux amer, épicé, apéritif*

II euros



14 cl

-  **Martini Riserva Bitter  
au Raz el-Hanout**
-  Jus d'oranges
-  Jus de carottes
-  Verjus
-  Soda
-  Rhubarb bitters



# MONKEY IN THE YARD

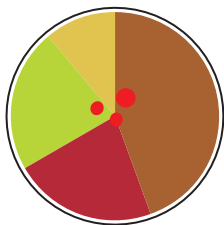


Une envie de balade dans un verger ?  
Ce cocktail léger vous fera retomber  
en enfance de part ses arômes de fleur de sureau  
et de bergamote qui englobent ici le Whisky  
infusé par les notes suaves du bois d'Indes.  
Le ratafia de framboises, vin fortifié de fruits  
maison, apporte une touche gourmande  
et quelques gouttes d'hydrolat de cassis,  
eau distillée végétale, un vent de fraîcheur.






## NOTES DE DÉGUSTATION

*Fruité, fleuri, acidulé*

13 euros



10 cl

-  **Monkey Shoulder  
infusé au bois d'Indes**
-  Ratafia de framboises
-  Bergamote
-  St-Germain
-  Hydrolat de cassis

∩ blanc d'œuf ∩



## × O PERFUME ×

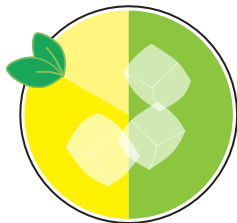


Créé comme une fragrance  
autour du Gin, ce “Julep style”  
saura réveiller tous vos sens.  
Le vétiver, l'estragon et la menthe poivrée  
apportent vivacité là où la réduction  
de Porto adoucit ce cocktail.  
Pour finir le poivre de Tasmanie  
dynamise le tout.  
À déguster en toute fraîcheur.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Herbacé, parfumé, poivré*

13 euros



10cl

 **Gin Citadelle infusé au vétiver**

 Réduction de Porto blanc  
au poivre de Tasmanie

 Jus de citron

 1 poignée d'estragon

 1 poignée de menthe poivrée

 Spray de patchouli



# PIMP

## × MY PALOMA ×

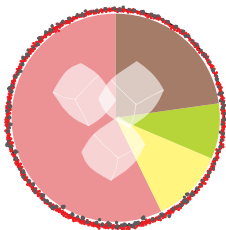


Chicos, chicas,  
partez à la découverte du Mexique.  
Les épices chaudes du Tika Massala  
alliées aux fraîches notes d'agrumes sont  
irrésistibles. Pour le piquant, une liqueur  
de piment vert « chili poblano » viendra  
relever le tout et le piment d'Espelette  
titiller vos papilles sur ce cocktail  
un peu salé sur les bords!

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Rafraîchissant, piquant, agrumes*

14 euros



18cl

-  **Tequila Tika Massala**
-  Ancho Reyes Verde
-  Jus de citron vert
-  Three Cents Grapefruit soda
-  Sel noir fumé
-  Piment d'Espelette



# × SPRING PIE ×

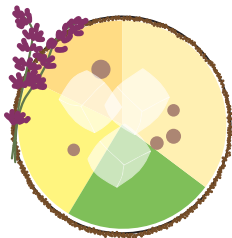


Une tarte au citron made in maquis!  
La Vodka au citron séché est ici sublimée  
par la Farigoule, liqueur artisanale  
à base de thym et un hypocras  
fait maison, vin médiéval aux épices  
douces et à l'orgeat. Le Pastis par ses notes  
anisées donne une touche de fraîcheur  
à ce cocktail gourmand.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Acidulé, gourmand, herbacé*

12 euros



10 cl

 **Vodka infusée au citron séché**

 Farigoule de thym

 Jus de citron

 Hypocras d'orgeat

 Pastis

 Noix de muscade rapée

∩ blanc d'œuf ∩



# × GARDE LA PÊCHE ×



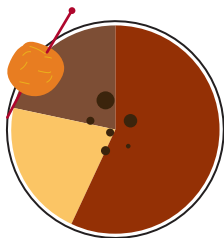
Le Scotch Whisky est ici magnifié par le parfum du bois de Santal et du Rinquiquin, apéritif à base de vin et de pêche. Pour le gourmand, noix de la St-Jean et extrait de noix de pécan viendront s'associer parfaitement à cette base confite.

Pour concentrer les arômes, l'ensemble du cocktail est cuit sous vide à 60°C pendant 1 heure avec une pincée de feuilles de pêcher et un demi abricot sec.





## NOTES DE DÉGUSTATION

*Corsé, fruité, notes de noix*

13 euros



8 cl

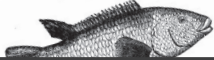
-  **Monkey Shoulder infusé au bois de Santal rouge**
-  Rinquiquin
-  Noix de la St-Jean
-  Bitters noix de pécan maison



Cuit sous vide aux feuilles de pêcher







## × MR SEGUIN ×



Laissez-vous tenter par ce nouvel accord culinaire autour de la fête, fromage Méditerranéen par excellence, relevé par la Vodka à la ciboulette et le Skinos, liqueur de mastic séculaire. Les notes terriennes de la betterave et la fraîcheur de la pastèque viennent adoucir et apporter une belle texture à ce subtil mélange. Yamas!

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Texturé, végétal, méditerranéen*

13 euros

14 cl



 **Vodka ciboulette**

 **Skins**

 **Jus de pastèque**

 **Betterave**

 **Crème de feta**

 **Jus de citron**

 **Fleur de sel**



# CLEAR × MY COLADA ×

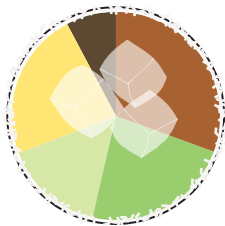


Rhum infusé à l'ananas Victoria, magnifié par les notes torrifiées de noix de coco et de feuilles de figuier. Pour rester sous les tropiques, un jus de banane clarifié viendra structurer ce cocktail. La clarification est un procédé de filtration qui enlève la texture et la couleur pour ne garder que l'essence même du produit en un liquide limpide. Une vision moderne de ce célèbre classique.






## NOTES DE DÉGUSTATION

*Exotique, fruité, toasté*

12 €  
ou 40 € punch pour 4



14 cl

-  **Rhum Plantation pineapple**
-  Jus de banane clarifié
-  Verjus
-  Infusion de feuilles de figuier
-  Falernum de coco torréfié



# MAGIC TONIC

14 euros



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

• Gin •

COPPERBAY  
1855

Original

Nous avons créé en collaboration avec la distillerie de Paris un Gin qui nous ressemble. Ses arômes de bouquet provençal avec ses notes anisées de badiane expriment notre amour pour la Méditerranée. Son infusion d'herbes fraîches après distillation apporte un sentiment de fraîcheur à la dégustation.

↕ 3 versions ↕

20cl

**GIN COPPERBAY +**

LONDON ESSENCE COMPANY | pamplemousse & romarin

**GIN BATCH 1.2 +**

LONDON ESSENCE COMPANY | citron & genièvre  
CLASSIC LONDON

**VODKA LIME +**

LONDON ESSENCE COMPANY | orange amère & fleur de sureau



## × 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**

Cette 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 €

### **APPIE**

Cidre français créé par 5 jeunes passionnés. Produit dans l'Oise. Un cidre novateur, contemporain qui conserve le savoir-faire traditionnel français.

#### **APPIE BRUT**

Sec et peu sucré grâce à un subtil assemblage de pommes douces aux notes florales et de pommes amères

33 cl - 6 €

#### **APPIE LE POIRÉ**

Une saveur de poire résolument acidulée et peu sucrée

33 cl - 6 €



**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 €

**FROZEN MAURESQUE**

Seulement en été  
20 cl - 5 €

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



## × VINS NATURES ×



*Selon arrivage  
(Voir carte Craft)*

Le vin naturel ou vin nature est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Il est issu de raisins travaillés en Agriculture Biologique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité.

---

*N'hésitez pas à nous demander notre sélection du moment*



× BULLES ×



**PROSECCO**

*verre 12 cl - 8 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT**

*Bouteille 75 cl ~ 80 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ**

*Bouteille 75 cl ~ 90 €*



× **SOFT** ×

4 euros

**GRANNY'S  
SECRET**

20 cl

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 compotés dans un chaudron à feu doux pour conserver toutes leurs douceurs et leurs qualités gustatives. Une recette simple sans colorant, sans conservateur et sans sucre ajouté.

- *Abricot*
- *Framboise*
- *Cranberry*
- *Tomate*

**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 aux citrons Sfusato cultivés 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.*





× **SOFT** ×

4 euros

**FENTIMAN'S**

COLA  
27,5cl

Cola artisanal brassé  
avec des ingrédients naturels.

**LONDON  
ESSENCE  
COMPANY**

TONIC  
20cl

Boisson tonic à base de quinquina,  
mélange d'agrumes, distillat de  
botaniques et extrait naturel de stevia.

- Citron & genièvre (*Classic London*).

- Pamplemousse & romarin

- Orange amère & fleur de sureau

**LONDON  
ESSENCE  
COMPANY**

GINGER ALE  
20cl

Soda à base de gingembre doux  
aux notes de fenouil.

**FEVER TREE**

GINGER BEER  
20cl

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

*Épicé*



× FOOD ×



*jusqu'à 22h30*

**CAPRI BAZAR**

**#CHARCUTERIE**

*5 € au choix*

- ‡ Coppa
- ‡ Rosette au fenouil

**#BURRATA**

*13 €*

- ‡ Mozzarella au coeur crémeux 350 gr

**SUPERPRODUCTEUR**

**#LÉGUMES MARINÉS**

*8 € au choix*

- ‡ Courgettes marinées
- ‡ Aubergines marinées

**#CRÈME DE LÉGUMES**

*9 € au choix*

- ‡ Artichauts
- ‡ Pois chiche au citron bio et cumin

**#RILLETTES**

*9 € au choix*

- ‡ Merlu au pastis et graines de fenouil  
(Exclu collaboration CopperBay)
- ‡ Maquereaux à la moutarde bio
- ‡ Canard de barbarie

**KALIOS**

*8 € au choix*

- ‡ Crème d'olives noires
- ‡ Crème d'olives vertes

**FIFI LA PRALINE**

*5 €*

- ‡ Mix de pralines amandes, noisettes, noix de pécan



## × LE SHOP ×



### BADGE

1 euros



### T-SHIRT

35 euros



### GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



### SAC CABAS

*blanc*

15 euros



### STICKERS

1 euros



*N'hésitez pas à demander des infos à l'équipage.*



× COCKTAILS, PASTIS & FOOD ×

COPPERBAY

PARIS X<sup>e</sup>

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

© sofiacha@icloud.com

CB  
PARIS X<sup>e</sup>