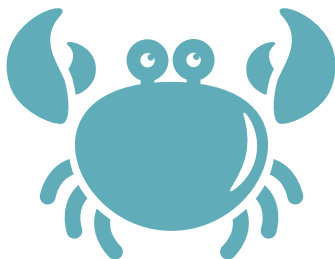


🚢 COCKTAILS, PASTIS & FOOD 🚢

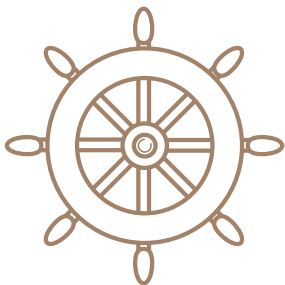


5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr





× **COCKTAILS** ×
CLASSIQUES



*Demandez vos classiques préférés
comme les Sours, les Mules, les Highballs,
les Aperitivos, les Coladas, les Martinis... etc.
Tout est possible!*



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS



COLLECTION ÉTÉ 2022
Cuisine du bassin Méditerranéen



× ROSÉ PAMP' ×

CÔTE D'AZUR / RIVIERA



Ambiance Riviera assurée avec ce classique
de la culture méditerranéenne dégusté
l'été en bord de mer.

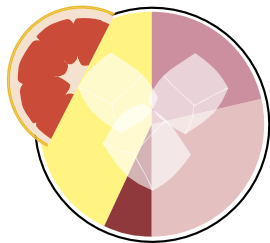
Version revisitée avec une clarification
pour intensifier le goût du fruit et
des bulles pour donner du peps.

Tarpin Bon !

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, acidulé, fruité

13 euros



17cl Long Drink



Lillet rosé



Jus de pamplemousse rose
et pêche blanche clarifié



Vinaigre balsamique
au pétimèzi



Prosecco



PAN
× CON TOMATE ×
ESPAGNE



Un classique de la culture espagnole,
le souvenir des vacances à l'heure de l'apéritif
ou la seule phrase qu'on retient quand
on ne parle pas espagnol !

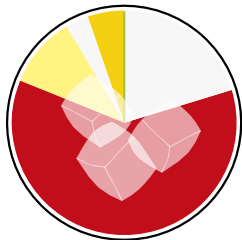
Ce cocktail recrée le goût de la tartine grillée
avec le parfum de l'huile d'olive
et la tomate bien mûre.






NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, toasté, gourmand.

13 euros

15 cl Long Drink



-  **Shochu d'orge 3S**
-  **Tomates & melon jaune**
-  **Verjus**
-  **Balsamique blanc au cédrat**
-  **Bitters ail rôti**



AHWEH × BAYDA ×

LIBAN

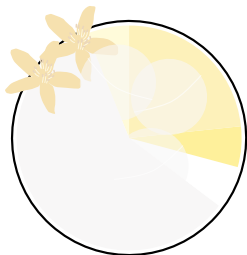


Un souvenir d'une terrasse
à downtown Beirut.
Le café blanc libanais est une boisson
très populaire mais sans café!
C'est en réalité une infusion de fleurs d'oranger,
délicate et parfumée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Florale, rafraîchissant, pétillant

13 euros



17 cl Long Drink

- Saké**
- Pisco
- Sirop de fleurs de jasmin maison
- Verjus
- Infusion fleurs d'oranger



Cocktail carbonaté





× MEZZE ×

GRÈCE









Sur une île des Cyclades,
au bord de l'eau, un bout de pain,
une salade feta pastèque, un verre de ouzo
à contempler la Méditerranée...
qui dit mieux ?

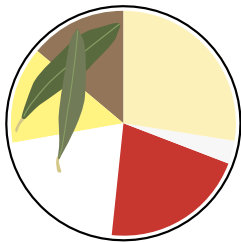
NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, anisé, frais

13 euros

15 cl Long Drink

-  **Aquavit**
-  Ouzo
-  Eau de Feta
-  Pastèque
-  Jus de citron
-  Sirop d'origan





× TAPENADE ×

FRANCE

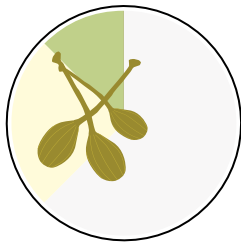


La tapenade est une recette traditionnelle emblématique de la cuisine provençale, inventée en 1880 à Marseille, à base d'olives noires ou vertes, traditionnellement pilonnées dans un mortier avec de l'huile d'olive, des câpres, des filets d'anchois, de l'ail, et des herbes de Provence.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, gras, salin

13 euros



8 cl Short drink

Gin

Noilly Prat ambré

Saumure de câpres



Cocktail fat washed à la tapenade





× MAKROUT ×

MAGHREB



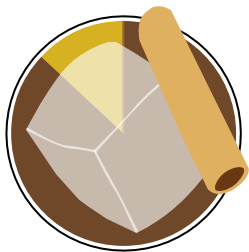
Pâtisserie incontournable et emblématique au maghreb, à base de semoule de blé et de pâte de dattes, reconnaissable à sa forme en losange.

Cocktail dans l'esprit d'un Old Fashioned

NOTES DE DÉGUSTATION

Confis, gourmand, puissant

———— 13 euros ————



7cl Short drink

 **Bourbon à la datte**

 **Miel de jujubier**

| **Moroccan bitters**



× TIRAMISU ×

ITALIE



Le dessert Italien par excellence.
Cette version technique permet
de recréer le goût de ce dessert en deux temps.
Le goût marquant du café et des épices
dans la partie clarifié et le goût crémeux
du milk foam pour rappeler
la douceur de ce dessert.

NOTES DE DÉGUSTATION

Léger, cacaoté, intense

13 euros

10cl Short drink



 **Metaxa 7** au grué de cacao

 Amaretto

 Sirop vanille maison

 Café

 Liqueur café dry Algebra

 Milk foam

 Cocktail clarifié au mascarpone 



PASTEL DE NATA

PORTUGAL



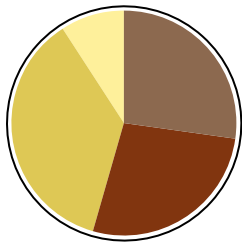
Un pastel de nata, littéralement «pâtisserie à la crème», est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise. Il s'agit d'une sorte de petit flan pâtissier.

Cocktail inspiré du Porto Flip.

NOTES DE DÉGUSTATION

Crémeux, gourmand, épicé

13 euros



12 cl Short drink

-  **Rhum dark**
-  **Porto rouge**
-  **Œuf entier**
-  **Velvet falernum**
-  **Cannelle**



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.



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 +
THREE CENTS DRY TONIC

GIN BATCH 1 +
THREE CENTS CLASSIQUE TONIC

VODKA LIME +
THREE CENTS AEGEAN TONIC



COCKTAILS 0.0
(SANS ALCOOL)

× ×

8 euros

12 cl

SUMMER SPRITZ 0

Lyre's italian spritz, prosecco 0.0, soda, myrtille.

FLORÉALE COLLINS #2

Martini floréale, verjus, Mastiqua thé vert.

BITTER TONIC

The Bitter, vinaigre de cidre, dry tonic, fleur d'oranger.

MAURESCO 0

JNPR, Pacific, jus de citron, orgeat, cedrat et aneth.

KINKY MARTINI

JNPR, Martini floréale, saumure d'olive.





PASTIS & × MAURESQUES ×



Le Mauresco est une réinterprétation de la mauresque. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et le parfum amandé et boisé de la fève tonka. Pour cette recette, nous utilisons l'extraction à froid par la macération et l'extraction à chaud par l'infusion. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et la Distillerie de la Plaine. Production entièrement faite main, 100% Marseillais.

Plantes aromatiques: Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger

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

PASTIS PREMIUM
2 cl - 5 €

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



× BIÈRES & VINS ×



**BRASSERIE
DES ÎLES D'OR**

Bières du sud de la France qui
revendiquent le bon vivre au soleil !

BLONDE BIO & IPA

33 cl - 7 €

VINS

Le vin naturel est un choix philosophique visant à retrouver
l'expression naturelle du terroir.

Sans désherbants, sans pesticides, sans engrais
et autres produits de synthèse.

Demander notre sélection du moment

VERRE 7 €

BOUTEILLE 35 €



× BULLES ×



PROSECCO « ARTIGIANALE »
DOC BRUT SPUMANTE – TRÈVISE/ITALIE

Coupe 12 cl - 8 € Bouteille 75 cl - 40 €

CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT

Bouteille 75 cl - 80 €

CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ

Bouteille 75 cl - 90 €



× **SOFT** ×

6 euros

JOYCE JUICES

JUS DE FRUITS

20 cl

- Abricot
- Pomme
- Framboise
- Tomate

FEVER TREE

SODA

20 cl

- Ginger Beer
- Ginger Ale

THREE CENTS

SODA

20 cl

- Soda artisanal aux fruits frais
- Pink Grapefruit
 - Sparkling Lemonade

THREE CENTS

TONIC

20 cl

- Dry Tonic
- Lemon Tonic
- Aegean Tonic
(concombre, herbes méditerranéennes)

FENTIMAN'S

SODA

27,5 cl

- Cola

MASTIQUA

33 cl

- Eau gazeuse à la mastiha
(sève d'arbre grecque)
- Mastiqua thé vert soda



× FOOD ×



Collaboration avec *HABILE* - Paris 10^e

*HABILE. est un lieu de vie qui n'entre dans aucune case. Ou plutôt plusieurs : Resto, boutique de vêtements, épicerie fine, caviste. Eric le chef cuisinier et Camille la styliste
P.S : Eux deux c'est pour la Vie !*

PÂTE EN CROUTE

12 €

SANDO

Sandwich de pain de mie fait maison

10 €

TARTARE DE POISSON

Selon l'arrivage et la pêche

13 €

H A B I L E .



× FOOD ×



KALIOS

#MEZZE

8 € au choix

⚓ Tarama blanc

⚓ Houmous Kalamata

⚓ Tyrokafteri

(crème poivrons et feta)

SUPERPRODUCTEUR

#RILLETES

9 € au choix

⚓ Merlu au pastis et graines de fenouil

(Exclu collaboration CopperBay)

⚓ Poulet

⚓ Maquereaux à la moutarde





× LE SHOP ×



GIN COPPERBAY

*fait par
la Distillerie de Paris*

42 euros



PASTIS MAURESCO

*fait avec
la Distillerie de la Plaine*

29 euros



STICKERS

1 euros



RILLETTES

Superproducteur

*Merlu au pastis et
graines de fenouil*

(Exclu collaboration CopperBay)

7 euros



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

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

*Dernière commande
30 min avant la fermeture*

 CopperBay

 copperbay_paris

5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr

© sofiacha@icloud.com



× COCKTAILS, PASTIS & FOOD ×

COPPERBAY

PARIS X^e

5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr

© sofiacha@icloud.com



PARIS X^e