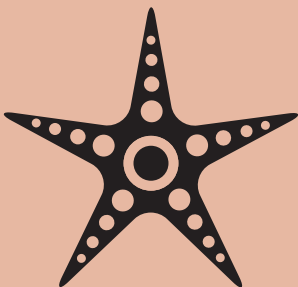


⚓ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ⚓



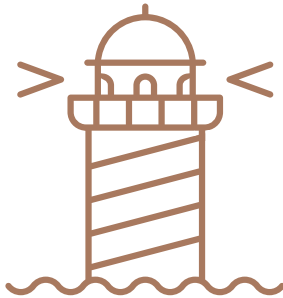
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr



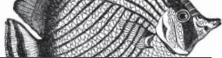
PARIS X^e



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS



COLLECTION HIVER 2019



× LE MAQUIS ×



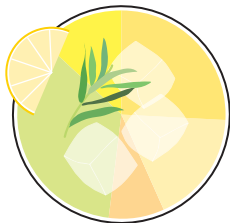
Cap sur l'île de beauté!
Fondé en 1872, le « Cap Mattei »
est un apéritif à base de quinquina et
de mistelles Corses. Mêlé à la puissance
du Cédrat et du thym, vous y retrouvez
tout le parfum du maquis.
Le kombucha, thé acidulé fermenté,
apportera quant à lui sa touche désaltérante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraîchissant, acidulé, apéritif

12 euros

12 cl



**Cap Mattei Blanc
infusé à la sarriette**



Nardini Acqua di Cedro



Cordial thym aux baies roses



Kombucha cardamome



Jus de citron



LA VALLÉE D'HYRULE

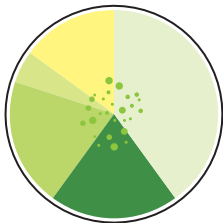


Une envie de douceur et de fraîcheur?
Doux et végétal, légèrement anisé
et délicatement herbacé, ce cocktail révèle
une touche vinaigrée qui sera titiller votre palais.
De quoi vous donner l'impression
de se balader dans les champs
aux côtés de la princesse Zelda.







NOTES DE DÉGUSTATION

Doux, herbacé, légèrement salé

12 euros



14 cl

-  **Gin infusé à l'aneth**
-  **Jus de pickles de céleri**
-  **Jus de citron vert**
-  **Chartreuse verte**
-  **Sirop de coriandre et fenouil**
-  **Sel d'agrumes et poivre**

 blanc d'œuf 



SLIPPING ON BANANA

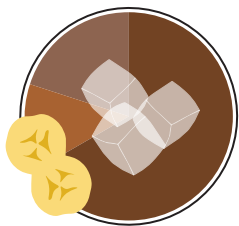


Whisky "fat washed" au beurre
de cacahuète, cette technique permet
d'infuser un corps gras dans
un spiritueux. L'ensemble du cocktail
est cuit sous vide à 70°C pendant 1 heure
avec de la banane séchée
Un cocktail puissant mais
à se lécher les babines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, sec, torréfié

14 euros



8cl

 **Whisky fat washed
au beurre de cacahuète**

 **Bénédictine
au café du Guatemala**

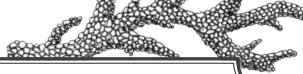
 **Noilly Prat Ambré**

 **Bitters cacao et fleur de sel**



Cuit sous vide aux bananes séchées





RUM × PUM PUM PUM ×



Le Rompope, liqueur mexicaine préparée à partir de jaunes d'œufs, de lait et de vanille confère à ce cocktail sa texture particulièrement crémeuse.

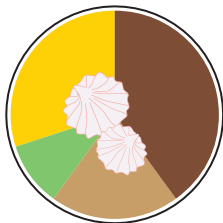
Une petite gourmandise à l'image d'une crème anglaise sous les tropiques.

#Riri

NOTES DE DÉGUSTATION

Dessert, épices douces, crémeux

13 euros




12cl

 **Rum spiced maison**

 Rompope maison

 Sirop de pandan

 Lait de noisette
au sésame grillé



ARIEL'S FANTASY



Une vague de fraîcheur vous emporte avec ce cocktail aux fleurs de sureau et de kaffir (feuilles aux notes de citronnelle).

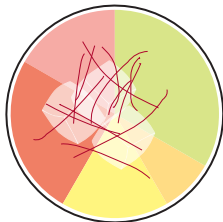
Le goût concentré du litchi allié à la figue de Barbarie, fruit d'un arbre à cactus, vous confèrerons douceur et notes acidulées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, acidulé, floral

12 euros

12 cl



 **Vodka infusée aux feuilles de kaffir**

 St Germain

 Cordial litchi

 Figue de Barbarie

 Jus de citron

 Bitters Sirène Galanga



× CHINOISERIE ×



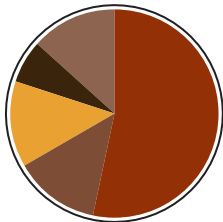
Ce cocktail complexe réunit
un savant mélange de spiritueux
venant des quatre coins du monde.
Pisco péruvien, Pedro Ximenez andalou,
Marsala italien, sauce soja chinoise,
grenade libanaise.
Le tour du monde des saveurs!






NOTES DE DÉGUSTATION

Vineux, umami

13 euros

8 cl



-  **Pisco infusé
aux figes séchées**
-  Pedro Ximenez
-  Marsala aux amandes
-  Sauce soja aux agrumes
-  Mielasse de grenade



SERGEANT PEPPER

×

×



Notre cocktail food trouve son inspiration autour de la sauce Picalilli, condiment Anglais, qui allie la saveur de la moutarde à la douceur et au croquant des légumes.

Le poivron jaune apporte texture là où notre vodka échalotes au piment doux fumé donne ce côté légèrement fumé.

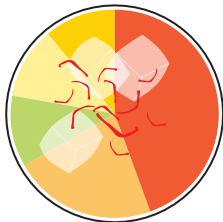
Welcome to England!






NOTES DE DÉGUSTATION

relevé, vinaigré, appétissant

13 euros

14 cl



-  **Vodka échalotes au piment doux fumé**
-  Purée de poivrons jaunes
-  Sirop de Piccalilli
-  Jus de citron vert
-  Tio pepe





BREIZH PUNCH



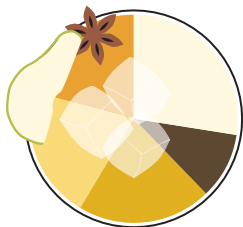
Cap à l'Ouest avec ce cocktail
à base d'eau de vie de pommes bretonnes,
réchauffé par des notes fruitées de poire
et de sarrasin toasté aussi appelé « blé noir »
et emblématique de cette région.
La clarification permet ici de filtrer le jus de poire
pour lui enlever texture et couleur
pour ne garder que le goût.
Chaud comme la Breizh!

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, toasté, confit

12 €

ou 40 € en punchbowl



14 cl

-  **Blanche de pomme**
-  **Velvet miel et sarrasin toasté**
-  **Verjus**
-  **Jus de poire clarifié**
-  **Tisane aux épices douces**



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 33cl - 6 €

ROQUETTE BLANCHE

Bière blanche non filtrée, faible en amertume et très rafraîchissante

Bouteille 33cl - 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 EXTRA BRUT

Composé à 100% de pommes bio, il est doté d'une légère note caramélisée.

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*
- *Pomme*
- *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 tonique 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
- ‡ Oie de la ferme

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



GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



STICKERS

1 euros



T-SHIRT

30 euros



SAC CABAS

blanc

15 euros



RILLETES

Superproducteur

7 euros



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



✦ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ✦

COPPERBAY

PARIS X^e

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

© sofiacha@icloud.com



PARIS X^e