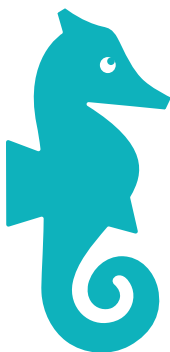


⚓ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ⚓



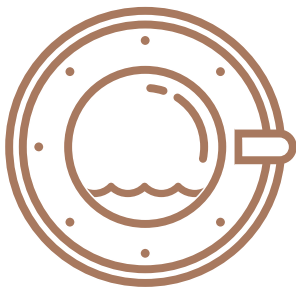
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr



PARIS X^e



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS



COLLECTION HIVER 2020



× FIGOLU ×



À l'heure de l'apéritif, optez pour ce cocktail léger en alcool, vous rappelant au jardin Méditerranéen.

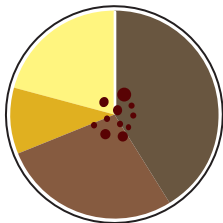
Le Marsala aux amandes et le Pedro Ximenez confèrent des notes confites à ce drink ; quand au Pastis aux figues, produit du terroir Montpelliérain, il apporte une légère note d'anis rafraîchissante.

Un air de vacances en hiver.




NOTES DE DÉGUSTATION

Apéritif, confit, floral

II euros



8 cl

-  **Marsala aux amandes**
-  **Pedro Ximenez**
-  **Pastis aux figues**
-  **Citron jaune**
-  **Fleur d'oranger**

⚓ Trace blanc d'œuf ⚓



POIL × DE CAROTTES ×



Qui n'a pas un souvenir d'enfance
du fameux petit-pois carottes?
La vodka est infusée au « Guanciale »,
charcuterie Italienne issue du cochon,
utilisée pour ses notes salines et fumées.
Le shrub, sirop vinaigré, ici à base de petit-pois
et de carottes, rappel aux saveurs du potager.
Une note iodée est apportée par l'algue Kombu.

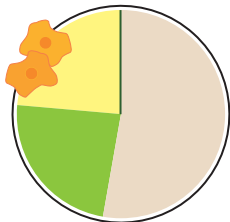
Bon appétit !





NOTES DE DÉGUSTATION

Acidulé, salin, appétissant

12 euros

10cl



-  **Vodka guancialé fumé**
-  **Shrub petits-pois/carottes**
-  **Jus de citron**
-  **bitters algues kombu**



× LANANA × LÉ LA ×

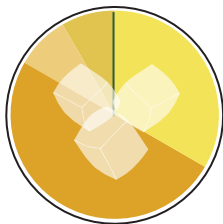


Embarquement pour l'île de la Réunion.
Structuré par un Rhum Dark,
ce cocktail viendra vous rafraîchir avec
ses notes intenses de Macis (fleur de muscade)
associé aux clous de girofle.
LaNana, boisson pétillante à base
d'ananas fermenté de la Réunion
complète cette recette aux origines créoles.






NOTES DE DÉGUSTATION

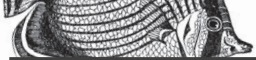
Pétillant, fruité, suave

13 euros



12 cl

-  **Rhum dark**
-  **Vin d'ananas pétillant**
-  **Sirop de macis (fleur de muscade)**
-  **Verjus**
-  **Bitters clous de girofle**



LA MAIN × VERTE ×



Cocktail inspiré par le taboulé libanais,
associant le persil, la menthe et
la coriandre avec les saveurs du gin.

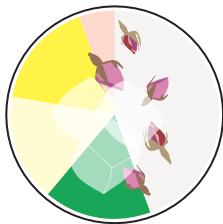
Le Noilly Prat, produit emblématique
du sud de la France, structure le mélange
pour finir sur de subtiles notes de rose.

Go green!

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraîchissant, végétal, floral

12 euros



12 cl



Gin



Green cordial

(menthe, persil, coriandre)



Noilly Prat dry



Citron jaune



Eau de rose



Soda water



NUTS × LATTE ×



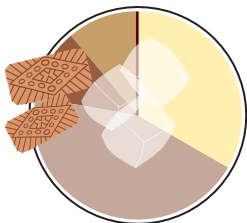
Notre vision gourmande et froide
du lait de poule. La Noix de la St Jean
est un apéritif à base de noix vertes du Dauphiné,
de vin rouge et d'épices.

Le scotch whisky donne de la puissance
à cette boisson tandis que le lait épeautre/noisette
lui donne de la douceur. Ce cocktail viendra
titiller votre curiosité par son onctuosité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, fruits secs, onctueux

13 euros



10 cl

-  **Scotch whisky**
-  Lait épeautre noisette
-  Noix de la St Jean
-  Sirop de spéculos
-  Bitters Chocolate



L'ÉLÉGANT



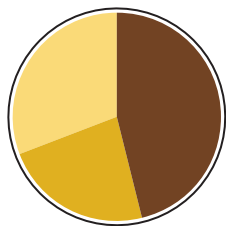
Un "reverse drink" sur base de Cognac, infusé à la grenade apportant vivacité et acidité à ce spiritueux. Le Noilly Prat ambré avec ses notes de miel complète la réduction de cidre brut pour apporter douceur et chaleur.

Ce cocktail est cuit « sous vide » à basse température avec des éclats de fèves de cacao, lui conférant complexité et gourmandise.




NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, cacaoté, complexe

14 euros

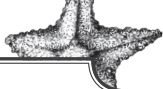


7cl

-  **Cognac grenade**
-  **Noilly Prat ambré**
-  **Réduction de cidre brut**



Cuit sous vide
aux éclats de fèves de cacao



TEQUILA SUNSET



Notre interprétation de la Téquila Sunrise,
classique créé en 1969 en Californie.
Ici la téquila est relevée grâce à un jus d'orange infusé
par un mélange d'épices chaï et piment maison.

Ce jus est par la suite « clarifié »
ce qui lui permet d'être translucide et léger.
La grenadine à l'Européenne se compose de fruits
rouges et de vanille, pour une touche de douceur.

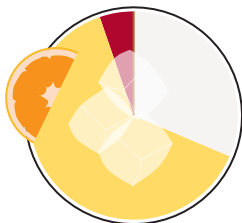
Le résultat, un drink où votre perception
de ce classique sera bouleversé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraîchissant, fruité, légèrement épicé

13 euros

12 cl



-  **Téquila**
-  **Jus d'orange clarifié
piment chaï**
-  **Grenadine**
-  **Vanille**



× WAX ×



Cocktail haut en couleur inspiré par
les couleurs vives de la Wax !

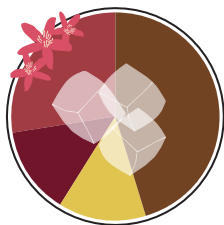
La vodka infusée aux dattes donne
un côté gourmand et confis à ce long drink.

L'infusion de Bissap, fleurs d'hibiscus,
apporte un goût très floral tandis que le sirop de
velvet falernum, sirop d'épices douces des caraïbes,
ajoute une touche de gourmandise à ce cocktail.





NOTES DE DÉGUSTATION

Floral, fruité, frais

12 euros



14 cl

-  **Vodka infusée aux dattes**
-  **Cap Mattei rouge**
-  **Infusion de bissap**
-  **Sirop de velvet falernum**



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
1863

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 +
THREE CENTS DRY TONIC

GIN BATCH 1 +
THREE CENTS CLASSIQUE TONIC

VODKA LIME +
THREE CENTS AGEAN TONIC



× BIÈRES & CIDRES ×



VIRÉE À PORQUEROLLES

La bière des Îles d'Or est une bière locale qui revendique la qualité de vie de nos îles mais aussi des plages et des villes qui les bordent.

BLONDE, BLANCHE, IPA

33 cl - 7 €

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 - 7 €

APPIE LE POIRÉ

Une saveur de poire résolument acidulée et peu sucrée

33 cl - 7 €



**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 €

PASTIS PREMIUM
2 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.

VERRE 7€ **BOUTEILLE** 35€

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** ×

5 euros

**GRANNY'S
SECRET**

JUS DE FRUITS

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*
- *Framboise*
- *Tomate*

FEVER TREE

GINGER BEER

20 cl

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

FEVER TREE

GINGER ALE

20 cl

Soda à base d'eau de source et 3 variétés de gingembre.
Doux



× **SOFT** ×

— 5 euros —

THREE CENTS

TONIC

20cl

Boisson tonic à base de quinine naturelle et d'eau de source.

Sans colorants ni conservateurs.

Gazéifié sous haute pression pour avoir une boisson bien pétillante.

- Dry Tonic Water

- Lemon Tonic

- Aegean Tonic

(concombre, herbes méditerranéennes et agrumes)

THREE CENTS

SODA

20cl

Soda artisanal aux fruits frais

- Pink Grapefruit

- Cherry

- Sparkling Lemonade

FENTIMAN'S

CURIOSITY COLA

27,5cl

Cola artisanal brassé avec des ingrédients naturels.



× FOOD ×



jusqu'à 22h30

CAPRI BAZAR

#CHARCUTERIE

5 € au choix

- ‡ Coppa
- ‡ Rosette au fenouil

#BURRATA

13 €

(Mozzarella au coeur crémeux)

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

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

30 euros



GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



TOTE BAG

blanc

15 euros



STICKERS

1 euros



RILLETTES

Superproducteur

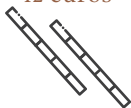
7 euros



PAILLES BAMBOU

avec goupillon

12 euros



(set de 6 pailles dans son sac)

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