

⚓ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ⚓



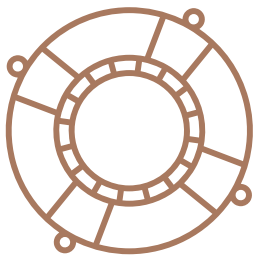
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr



PARIS X^e



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS





× BOB LEE PUNCH ×



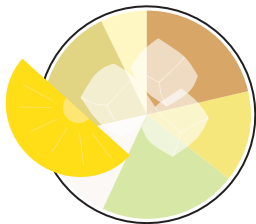
Le Bob Lee Punch servi au verre ou en punchbowl saura ravir vos papilles à travers un mélange subtil de saveurs comme le pandan, feuille aromatique asiatique. Sur une base de rhum et d'apéritif italien, ce cocktail trouve son équilibre grâce au verjus (jus de raisin vert) et tient sa transparence à la technique de clarification utilisant de l'agar-agar.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, épicé, subtil

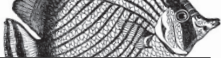
12€ au verre
ou 40€ pour 4

14 cl



-  **Martini Riserva Ambrato**
-  Rhum Banks
-  Thé du dragon
-  Ananas clarifié au curry
-  Verjus
-  Sirop de pandan

SERVICE AU BAR



× MELONADE ×



Il y a le ciel, le soleil, la mer...
et la Melonade!

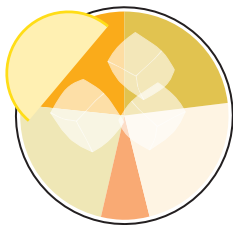
Un cocktail léger sur des notes de melon
et d'agrumes qui vous fera voyager
entre l'Italie et la côte d'Azur.

La melonade de la distillerie Eyguebelle,
un apéritif fruité de Provence,
s'équilibre parfaitement au sherbet,
concentré de citrons zestés.






NOTES DE DÉGUSTATION

Apéritif, rafraichissant, pétillant

II euros



14 cl

-  **Lillet infusé à la mélisse**
-  **Melonade**
-  **Sherbet aux baies roses**
-  **Prosecco**
-  **Soda**

SERVICE AU BAR



ITHACA ROAD

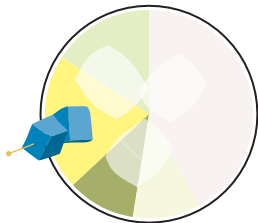


En route pour la plage d'Ithaca.
Version méditerranéenne du Pisco Sour
au Skinos, liqueur de sève originaire
de l'île grecque du même nom.
Retrouvez le mélange d'origan et
d'olives vertes dans un jeu de saveurs
et de textures qui saura
vous transporter. Yamas !






NOTES DE DÉGUSTATION

Acidulé, méditerranéen, floral

13 euros



12 cl

-  **Pisco infusé à l'origan**
-  **Skinos**
-  **Xérès d'olives vertes**
-  **Jus de citron**
-  **Sirop d'herbes de Provence**

⚓ blanc d'œuf ⚓

SERVICE AU BAR



× BONS BAISERS DE SAIGON ×

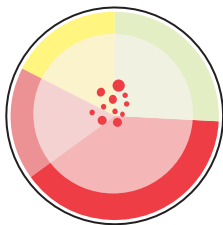


Mélange très fruité de saveurs fraîches et exotiques. Le ramboutan, variété de Litchi « chevelu » mixé à la citronnelle, apportera toutes les notes aromatiques qui sauront sublimer la fraîcheur de la pastèque pour ce cocktail estival.





NOTES DE DÉGUSTATION

Doux, fruité, exotique

12 euros



14 cl

-  **Vodka infusée au basilic**
-  **Jus de pastèque frais**
-  **Cordial ramboutan citronnelle**
-  **Citron jaune**

⚓ blanc d'œuf ⚓

SERVICE AU BAR



× SMOKEY × MONKEY

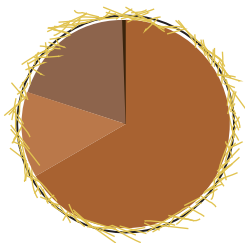


Le whisky Monkey Shoulder est infusé avec de l'huile fumée grâce à la technique du « fat wash ». Après assemblage des autres ingrédients dont le très rare vermouth « Malt Jockey », les notes de foin sont apportées par cuisson lente sous vide de l'ensemble du cocktail.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, fumé, malté

13 euros



9 cl

-  **Whisky monkey shoulder à l'huile fumée**
-  Réduction de malt
-  Vermouth Malt Jockey
-  Essence de tabac



Cuit au foin



SERVICE AU BAR



MERMAID GIMLET



Un vent marin souffle sur ce cocktail,
chaussez vos bottes.

La salicorne, aussi appelée haricots
de mer, apporte ses notes salines
et iodées au Gin. Le cordial agrumes
et le concentré de feuilles de combava
arrondissent par leur fraîcheur
ce breuvage qui vous tirera vers le large.





NOTES DE DÉGUSTATION

Iodé, acidulé, végétal

12 euros



12 cl

-  **Gin infusé à la salicorne**
-  Cordial citrus
-  Solution saline
de Guérande
-  Gentiane à la feuille
de combava

SERVICE AU BAR



× ORCHATA ×

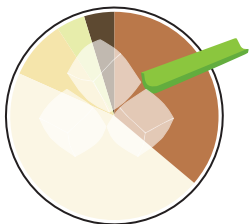


L'orchata, est une boisson traditionnelle mexicaine à base d'eau de riz. Ses notes s'allient parfaitement avec celles du whisky Monkey Shoulder. L'amande et le céleri que nous intégrons à l'orchata lui confèrent douceur et notes végétales, quand à la grenade elle lui donne cette pointe d'acidité qui fait de ce cocktail le long drink frais que l'on boirait volontiers au soleil du Yucatan.






NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, désaltérant, amande

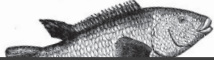
12 euros



12 cl

-  **Whisky Monkey Shoulder**
-  Eau de riz au jasmin
-  Orgeat
-  Céleri
-  Mélasse de grenade

SERVICE AU BAR



× **DISTRITO** ×



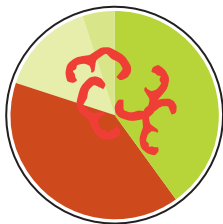
Perfect Pairing servit avec les nachos de nos voisins de la taqueria «Distrito Frances».

Le gourmand de l'avocat vient sublimer la tequila dans un cocktail où le jus de pickles de jalapeño apporte une dimension piquante.






NOTES DE DÉGUSTATION

Relevé, onctueux, vif

14 euros



12 cl

-  **Tequila infusée à la tomate séchée**
-  Shrub avocat/noix
-  Jus de citron vert
-  Mix pickles jalapeño
-  Poivre de Tasmanie

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

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 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 €

SERVICE AU BAR



× VINS ×



PIF - DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE

Blanc ~ Tourraine

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.

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

PETIT OURS - DOMAINE DU COULET

Rouge ~ Côtes du Rhône

Cette cuvée 100 % Syrah est un panier de fruits,
tout en gourmandise, avec du volume et
de la rondeur. Vin frais et léger qui s'exprime
tout en douceur.

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

~ Vins natures ~

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**

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 toute leur douceur et leur qualité gustative. 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.

SERVICE AU BAR



× **SOFT** ×

4 euros

FENTIMAN'S

COLA
27,5cl

Cola artisanal brassé
avec des ingrédients naturels.

**SCHWEPPE'S
PREMIUM
MIXER**

TONIC
20cl

Pink Pepper
baies roses.

Ginger & Cardamom
gingembre poivré et cardamome.

Original
zeste de citron vert.

**SCHWEPPE'S
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 ×



jusqu'à 22h30

CAPRI BAZAR

#CHARCUTERIE

5 € au choix

Coppa
Rosette au fenouil

#BURRATA

13 €

Mozzarella au coeur crémeux
350 gr

SUPERPRODUCTEUR

#RILLETTES

9 € au choix

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

#LÉGUMES MARINÉS

8 € au choix

Courgettes marinées
Aubergines marinées

#CRÈME DE LÉGUMES

9 € au choix

Artichauts
Pois chiche au citron bio et cumin

KALIOS

8 € au choix

Crème d'olives noires
Crème d'olives vertes

FIFI LA PRALINE

5 €

Mix de Pralines Amandes,
Noisettes, Noix de Pécan

SERVICE AU BAR



× LE SHOP ×



BADGE

1 euros



GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



STICKERS

1 euros



SAC DE SPORT

bleu marine

35 euros



SAC CABAS

blanc

15 euros





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



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

© sofiacha@icloud.com



✦ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ✦

COPPERBAY

PARIS X^e

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

© sofiacha@icloud.com



PARIS X^e