



COCKTAILS, PASTIS & FOOD



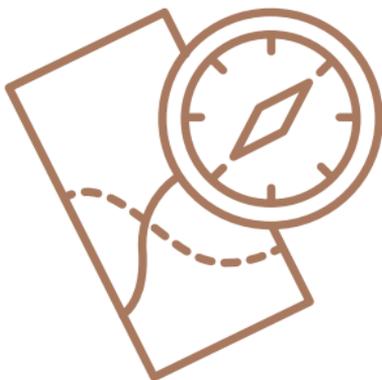
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr

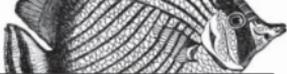


PARIS X^e



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS





CASABLANCA TORINO

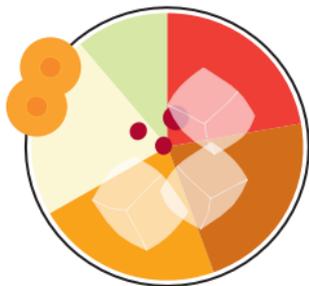


Accord né de la rencontre de deux cultures.
Turin, berceau de la distillerie
Martini & Rossi, et Casablanca,
ville du « marché aux sorcières »,
source d'herbes et épices. Les douces notes
d'amertume, la fraîcheur de l'orange
et le subtil mélange carotte/Raz el-Hanout
vous feront voyager d'un soleil à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

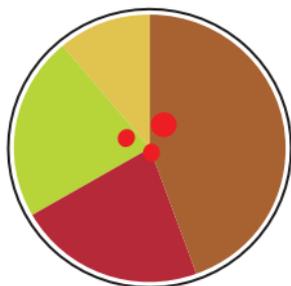


Une envie de balade dans un verger ?
Ce cocktail léger vous fera retomber
en enfance de part ses arômes de fleur de sureau
et de bergamote qui englobent ici le Whisky
infusé par les notes suaves du bois d'Indes.
Le ratafia de framboises, vin fortifié de fruits
maison, apporte une touche gourmande
et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

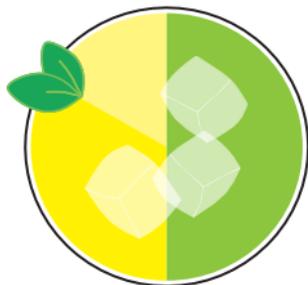


Créé comme une fragrance
autour du Gin, ce “Julep style”
saura réveiller tous vos sens.
Le vétiver, l'estragon et la menthe poivrée
apportent vivacité là où la réduction
de Porto adoucit ce cocktail.
Pour finir le poivre de Tasmanie
dynamise le tout.
À déguster en toute fraîcheur.

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 ×

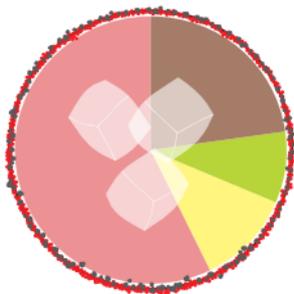


Chicos, chicas,
partez à la découverte du Mexique.
Les épices chaudes du Tika Massala
alliées aux fraîches notes d'agrumes sont
irrésistibles. Pour le piquant, une liqueur
de piment vert « chili poblano » viendra
relever le tout et le piment d'Espelette
titiller vos papilles sur ce cocktail
un peu salé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

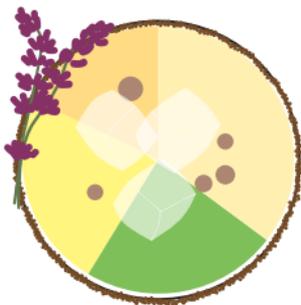


Une tarte au citron made in maquis!
La Vodka au citron séché est ici sublimée
par la Farigoule, liqueur artisanale
à base de thym et un hypocras
fait maison, vin médiéval aux épices
douces et à l'orgeat. Le Pastis par ses notes
anisées donne une touche de fraîcheur
à ce cocktail gourmand.

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 ×



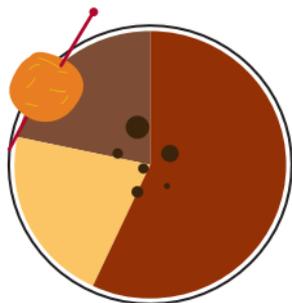
Le Scotch Whisky est ici magnifié par le parfum du bois de Santal et du Rinquiquin, apéritif à base de vin et de pêche. Pour le gourmand, noix de la St-Jean et extrait de noix de pécan viendront s'associer parfaitement à cette base confite.

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 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
- ‡ 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^e

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

© sofiacha@icloud.com



PARIS X^e