

🚢 COCKTAILS, PASTIS & FOOD 🚢



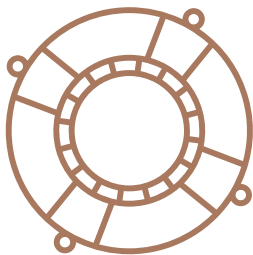
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr



PARIS X^e



× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS





KASHBAH SOUR

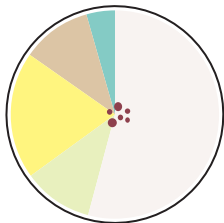


Des saveurs méditerranéennes
qui nous emportent vers un vent
de fraîcheur et de liberté.
L'infusion du thé à la menthe marocain
confère à cette boisson désaltérante,
une belle complexité sublimée par
la douceur de la vanille
et le parfum du fenouil.






NOTES DE DÉGUSTATION

Acidulé, subtil, mentholé

10 euros

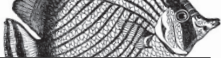


12cl

-  **Vodka**
-  Ratafia thé vert à la menthe
-  Sirop vanille au fenouil
-  Jus de citron jaune
-  Menthe pastille

↕ trace de blanc d'œuf ↕

SERVICE AU BAR



× MILKY BEE ×



Avec ou sans tapis au coin du feu,
vous apprécierez ce cocktail
onctueux et gourmand.
Une sensation de crème de marrons,
relevé d'un mélange d'épices douces
sur un fond de rhum vieilli.
De quoi retomber en enfance.






NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, onctueux, doux

II euros



12 cl

-  **Ron Abuelo 7**
-  Lait de riz châtaigne
-  Vin miélé
-  Velvet falernum
-  Maïs bio

SERVICE AU BAR



× WINTER IN MILANO ×



Winter is coming...
Le Wintercup, subtil mélange
maison d'amer Italien allié à un vin
aux épices douces vous préparera
à l'affronter. L'alliance des notes suaves
du miel au thé Rooibos d'Afrique du Sud
et de la fine bulle du prosecco en fait
un cocktail apéritif qui vous fera
vivre la Dolce Vita.




NOTES DE DÉGUSTATION

Doux/amer, effervescent, apéritif

— II EUROS —



12cl

-  **Wintercup maison**
-  Prosecco
-  Thé aux fruits
-  Miel au rooibos cacao

— SERVICE AU BAR —



× PRENDS-EN × DE LA GRAINE ×

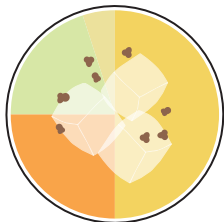


C'est derrière les fourneaux
que vous retrouverez la majorité
des ingrédients qui composent
ce mélange à la fois
authentique et détonnant.
Un assemblage de plusieurs graines,
de coriandre et de potiron,
digne d'une recette d'antan.






NOTES DE DÉGUSTATION

Végétal, vivifiant, gourmand

12 euros



14 cl

-  **Gin infusé
aux graines de cumin**
-  Purée de potiron
-  Verjus
-  Cordial coriandre
-  Graines de moutarde

SERVICE AU BAR



DATE
× A BRUNETTE ×



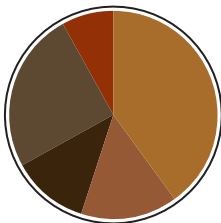
Retrouvez dans ce verre intense au reflet brun tout le caractère du Cognac auquel le Byrrh apporte de la légèreté et un soupçon d'agrumes qui équilibre les notes cacaotées de la liqueur et celles torréfiées de la bière brune de Paris.

On vous l'avait dit les brunes ne comptent pas pour des prunes!

NOTES DE DÉGUSTATION

Corsé, torréfié, intense

12 euros



10cl

-  **Cognac**
-  **Bière brune**
-  **Byrrh**
-  **Crème cacao brun**
-  **Teapot bitters**

SERVICE AU BAR



× QUEEN PLUM ×

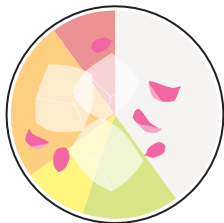


À l'abri des arbres fruitiers,
dégustez un cocktail mettant en valeur
les fruits de saison. L'eau de vie de poire
vient apporter de la dimension
à la reine-claude gourmande,
la Chartreuse verte et la sauge ajoutent
une note végétale à ce mélange.
Le shrub acidulé mêlant pamplemousse
et sauge équilibre par ses notes d'agrumes
ce panier de saveurs hivernales.






NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, charnu, herbacé

12 euros



12 cl

-  **Eau de vie de poire**
-  Chartreuse verte
-  Shrub pamplemousse/sauge
-  Purée de reine claude
-  Jus de citron

↕ trace de blanc d'œuf ↕

SERVICE AU BAR



× MONKEY ISLAND ×

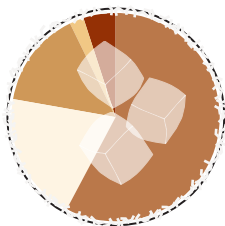


Une île ensoleillée, des bananiers, des cocotiers, le cri des singes dans la jungle, voilà le cadre idéal pour se relaxer. Une expérience proche d'une virée paradisiaque, sur une base de whisky Monkey Shoulder infusé aux bananes séchées sous le soleil de l'équateur.






NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, toasté, suave

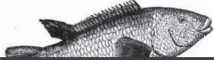
13 euros



10 cl

-  **Whisky Monkey Shoulder infusé à la banane séchée**
-  Réduction de coco
-  Sirop cacahuètes grillées
-  Huile de sésame
-  Créole Bitters

SERVICE AU BAR



PIMIENTO LOCO

×

×

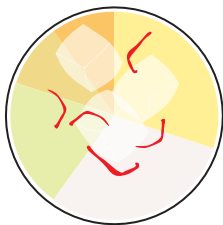


Imaginez
la douceur du poivron jaune,
le piquant du gingembre
et l'explosivité de la tequila,
le tout sur des notes fumées et épicées :
escapade mexicaine garantie !

NOTES DE DÉGUSTATION

Piquant, fumé, rafraichissant

13 euros



14 cl

- Tequila
- Ginger beer
- Sirop d'agave à la mexicaine
- Poivron jaune fumé
- Jus de citron vert

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 EXTRA BRUT

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

33 cl - 6 €

APPIE BRUT AU MIEL

Cidre brut mêlé avec du véritable miel, notes de cannelle et mandarine.

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 €

MAURESQUE FROZEN

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 €

L'HOMME CHEVAL - DOMAINE LÉANDRE-CHEVALIER

Rouge ~ Bordeaux

Côte de Blaye, cépage Merlot et Cabernet
Sauvignon. Un équilibre parfait qui harmonise
ce couple de deux cépages avec fraîcheur
et pureté du fruit.

verre 12 cl - 7 € bouteille 75 cl - 32 €

~ Vins naturels ~

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.

- *pomme*
- *poire*
- *mûre*
- *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

#RILLETES

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



TOTE BAG

bleu marine ou blanc

10 euros



GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



SAC DE SPORT

bleu marine

35 euros



SAC CABAS

blanc

15 euros





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



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