

⚓ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ⚓

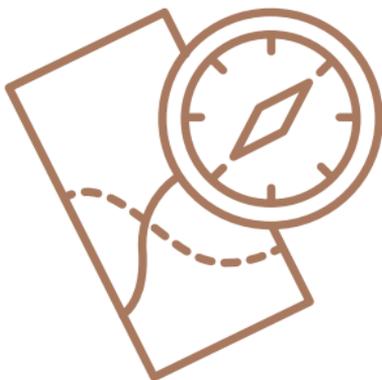


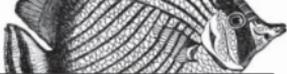
5, rue Bouchardon | 75010 Paris | www.copperbay.fr





× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS





PERA × SCINTILLANTE ×



Un aperitivo à l'Italienne
sous le soleil hivernal.

Rencontre entre la gourmandise
de la poire alliée à la vanille, la fraîcheur
du vermouth Martini Ambrato et la bulle
pétillante du prosecco.
Salute!

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, confit, apéritif

————— 12 euros —————



14 cl

-  **Martini Ambrato
infusé aux épices douces**
-  **Verjus**
-  **Purée de poire**
-  **Sirop de vanille**
-  **Prosecco**



× L'ORANGERAIE ×



Une expérience 100 % agrumes,
utilisés sous toutes ses formes
dans cette boisson acidulée et légèrement
piquante grâce au gingembre.

L'alliance de la clémentine,
fruit de notre enfance, des baies de Sansho,
petit poivre citronné venu d'Asie,
et de pétales de bigaradier
saura vous convaincre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Zesté, épicé, frais

12 euros



12 cl

-  **Gin infusé
aux baies de Sansho**
-  Sherbet clémentine
-  Jus de gingembre
-  Jus de citron jaune
-  Sirop de fleurs de bigaradier
Fleurs d'oranger



TOD'S × REVENGE ×



Dans ce cocktail aux allures champêtres, l'infusion d'écorces d'eucommia apporte une base boisée et persistante.

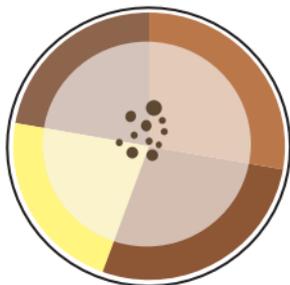
Pour la douceur et la complexité, nous avons réalisé un sirop de shiitake, petit champignon d'extrême-orient au goût très parfumé.

Attention au loup!

NOTES DE DÉGUSTATION

Acidulé, champêtre, boisé

13 euros



10cl

-  **Monkey Shoulder whisky**
-  Mellow Corn
infusé aux écorces d'eucommia
-  Jus de citron jaune
-  Sirop de shiitake
Aromatic Leaf essence

↕ blanc d'œuf ↕



× CHESNUT ×



Chaud les marrons!
Faites place à ce cocktail aussi gourmand
que surprenant. Laissez-vous tenter
par la douceur du marron et de la coco
sur une base de rhum infusé
à la fève tonka, le tout mélangé au café.
Ce cocktail sera votre
expresso martini de saison !

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, torréfié

II euros



14 cl

-  **Rhum infusé à la Fève Tonka**
-  **Crème de marrons**
-  **Café filtre**
-  **Rapadura Chai**
-  **Coco**



CLEAR MY TOMATO^x



Le célèbre Bloody Mary revisité
dans un format et une texture
hors du commun.

Appréciez la fraîcheur de la tomate
dans ce breuvage soyeux et limpide,
grâce au procédé de clarification.
Sublimé ici par un mélange salé et épicé,
agrémenté par la finesse
de la feuille de figuier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Pimenté, suave, salé

12 euros



12 cl

-  **Vodka infusé au cumin**
-  **Jus de tomate et citron clarifié**
-  **Infusion de feuilles de figuier**
-  **Jus de pickles de radis**
-  **Sel himalaya et Tabasco**



PETIT ARTICHAUT



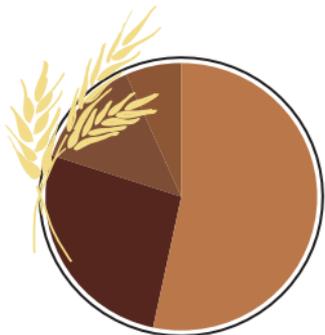
Sous ses airs sombres, ce cocktail recèle de multiples secrets de préparation... Le whisky est infusé au beurre noisette grâce à la technique du « fat wash » qui vise à séparer le corps gras du liquide après infusion.

La réduction de bière irlandaise et l'ajout de Cynar, amer Italien à base d'artichaut, lui confère une pointe d'amertume équilibré par le Sherry. Ce cocktail est cuit sous vide à basse température de façon à laisser les bourgeons de pin et le carvi noir s'exprimer.

NOTES DE DÉGUSTATION

Malté, sec, doux/amer

13 euros



8 cl

 **Monkey Shoulder whisky
au beurre noisette**

 **Réduction de Guinness**

 **Cynar**

 **Pedro Ximenez**

 **New Orleans Bitters**

Cuit sous vide aux bourgeons de pins et carvi noir



× LE BOUILLON ×

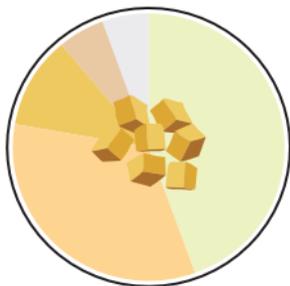


Une boisson ou un plat ?
Et pourquoi pas les deux !
Ce cocktail, légèrement fumé, à la texture
crémeuse, grâce aux lentilles corail,
est la preuve que bar et cuisine
font bon ménage. La coriandre et le Zaathar
(mélange d'épices à base de thym, sésame, anis)
créé cette balance unique entre sucré et salé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fumé, onctueux, salé

13 euros



12 cl

-  **Vodka infusé à la coriandre**
-  Purée de lentilles corail
au bouillon de légumes
-  Verjus
-  Mezcal
-  Sirop de Zaathar



BOB LEE PUNCH



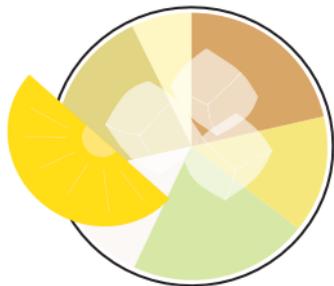
Le Bob Lee Punch servi au verre ou en punchbowl saura ravir vos papilles à travers un mélange subtil de saveurs comme le pandan, feuille aromatique asiatique. Sur une base de rhum et d'apéritif italien, ce cocktail trouve son équilibre grâce au verjus (jus de raisin vert) et tient sa transparence à la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



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 Pink Pepper

VODKA LIME +

Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



× 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 ×



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 ~



× 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.

**SCHWEPPE'S
PREMIUM
MIXER**

TONIC

20cl

Pink Pepper
baies roses.

Hibiscus
fleurs d'hibiscus.

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



× 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

- ‡ Maquereaux à la moutarde bio
- ‡ Canard de barbarie
- ‡ Merlu au pastis et graines de fenouil
(Exclu collaboration CopperBay)

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



SAC DE SPORT

bleu marine

35 euros



SAC CABAS

blanc

15 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

CB
PARIS X^e