



COCKTAILS, PASTIS & FOOD

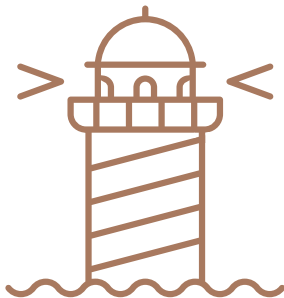


36 Bd Notre Dame | 13006 Marseille | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)





× **COCKTAILS** ×  
**CRÉATIONS**



COLLECTION ÉTÉ 2019



# TIPSY × TEA ×



Notre interprétation du « Pimm's Cup » célèbre cocktail Anglais, sur une base de thé aux fruits rouges et de rhubarbe.

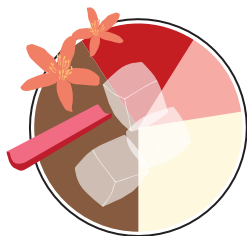
Notre blend de vermouth et madère (vin doux naturel de l'île du même nom) amène une base légère en alcool et fait de ce cocktail l'apéritif parfait de votre été!





## NOTES DE DÉGUSTATION

*Apéritif, fruité, rafraîchissant*

II euros

12cl



-  **Blend Vermouth madéré**
-  **Thé aux fruits rouges**
-  **Sherbet de rhubarbe**
-  **Soda**



# TAHINI SOUR



Le tahini, crème de sésame à l'huile d'olive originaire du Moyen-Orient est ici utilisé avec du Pisco grâce à la technique appelée "fat wash" qui vise à infuser un corps gras dans un alcool. L'huile d'olive donne au Pisco une texture soyeuse et le sésame apporte des notes toastées.

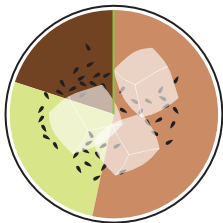
Version orientale du Pisco Sour, emblématique cocktail parfaitement équilibré entre douceur et acidité.





## NOTES DE DÉGUSTATION

*Toasté, soyeux, acidulé*

13 euros

10 cl



-  **Pisco fat washed tahini**
-  Jus de citron vert
-  Sirop de cumin noir
-  Bitters olive

↕ blanc d'œuf ↕



# × ROQUETTINI ×

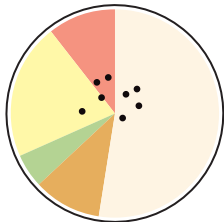


Laissez-vous surprendre par l'accord détonnant de la tomate et de la salade roquette. Le balsamique blanc à base de Trebbiano bianco (cépage blanc italien) nous propulse sur les coteaux ensoleillés de Modène dans le nord de l'Italie. A mi-chemin entre cuisine et cocktail, osez casser les codes avec cet accord qui ne vous laissera pas indifférent.


## NOTES DE DÉGUSTATION

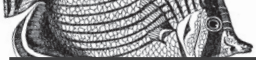
*Acidulé, léger*

————— 12 euros —————



10 cl

-  **Vodka**
-  **Tomate cerise**
-  **Roquette**
-  **Jus de citron jaune**
-  **Balsamique blanc**



# CHÉRIE COLA

×

×



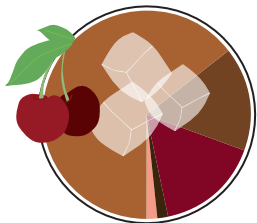
Ce « Old fashioned » régressif au Scotch Whisky saura vous séduire par ses notes gourmandes, le sucre est ici remplacé par un mix de cola aromatisé à la vanille et de cerise amarena.

Le concentré aromatique de feuilles de tabac amène ce twist de classique dans une autre dimension !

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Sec, vanillé, corsé*

13 euros



8 cl



**Whisky**



Extrait de feuilles de tabac



Cerise amarena



Cola vanillé



Créole bitters



# NOT A × PAINKILLER ×



Issue des années 80, la culture Tiki met en avant l'assemblage de rhums, liqueurs et fruits frais dans des compositions invoquant la Polynésie. À la recette originale du "Painkiller", on y ajoute du café, de la mangue et des épices, pour obtenir une version plus musclée.

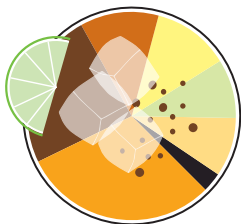
C'est l'amour à la plage!

## NOTES DE DÉGUSTATION

*Gourmand, fruité, légèrement épicé*

12 euros

16cl



-  **Rhum Plantation dark**
-  Crème de coco/curcuma
-  Liqueur cold brew coffee
-  Mangue épicé
-  Jus d'orange
-  Jus d'ananas
-  Verjus
-  Angostura bitters



# PRINCESS × PEACH ×



Quand les souvenirs d'enfance refont surface, certains produits nous reviennent en tête et apportent une vague de fraîcheur à notre été.

Le mariage gourmand de la pêche et de la verveine est allié aux notes de rose du vermouth Grec Otto's.

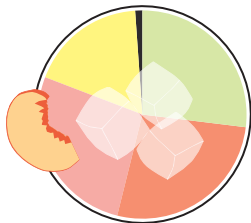
La touche finale apportée par l'antésite, remède ancien à base de réglisse, nous renvoi à notre âme d'enfant.






## NOTES DE DÉGUSTATION

*Floral, fruité, frais*

12 euros

13 cl



-  **Gin infusé à la verveine**
-  **Otto's vermouth**
-  **Purée de pêche blanche**
-  **Jus de citron jaune**
-  **Antésite**





# × BOB LEE PUNCH ×



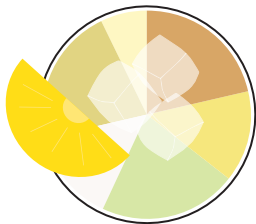
Le Bob Lee Punch servi au verre ou en punchbowl saura ravir vos papilles à travers un mélange subtil de saveurs comme le pandan, feuille aromatique asiatique. Sur une base de rhum et d'apéritif italien, ce cocktail trouve son équilibre grâce au verjus (jus de raisin vert) et tient sa transparence à la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



# × BONS BAISERS × DE SAIGON

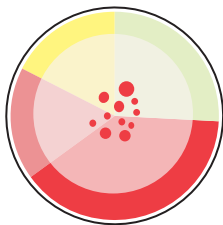


Mélange très fruité de saveurs  
fraîches et exotiques.  
Le ramboutan, variété  
de Litchi « chevelu » mixé à la citronnelle,  
apportera toutes les notes aromatiques  
qui sauront sublimer  
la fraîcheur de la pastèque  
pour ce cocktail estival.





## NOTES DE DÉGUSTATION

*Doux, fruité, exotique*

12 euros



12 cl

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

⚓ blanc d'œuf ⚓





# × MAGIC × TONIC

14 euros

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. On vous propose également une version Navy Strenght, plus intense, pour rendre hommage aux gins utilisés par les marins au 19<sup>ème</sup> siècle.



⚓ 2 versions ⚓

20cl

**GIN COPPERBAY +**

THREE CENTS TONIC DRY

**GIN COPPERBAY NAVY STRENGHT +**

THREE CENTS TONIC AEGEAN



## × 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, AMBRÉE, BLANCHE, IPA**

*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 ×



Le tour du monde des anisés!  
Retrouvez notre sélection  
de Pastis millésimés,  
Ouzo, Raki et autres anisés.  
Notre sirop d'orgeat artisanal  
est fait à Marseille.

*Demandez votre propre mix*

---

**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.

---

*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.

- *Pomme*
- *Abricot*
- *Framboise*
- *Tomate*

**FENTIMAN'S**

COLA

27,5 cl

Cola artisanal brassé avec des ingrédients naturels.

**FENTIMAN'S**

ROSE LEMONADE

27,5 cl

Limonade à base de citron et d'extrait de rose naturel.





× **SOFT** ×

4 euros

**THREE CENTS**

TONIC  
20 cl

Boisson tonique 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**

- **Aegean Tonic**

*(concombre, herbes méditerranéennes et agrumes)*

**THREE CENTS**

SODA  
20 cl

Soda artisanal aux fruits frais

- **Pink Grapefruit**

- **Cherry**

- **Sparkling Lemonade**

**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*



× FOOD ×



**#BURRATA**

13 €

(Mozzarella au coeur crémeux)

**SUPERPRODUCTEUR**

ÉPICERIE FINE – PETITS PRODUCTEURS - FRANCE ET ITALIE

**#RILLETTES**

9 € au choix

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

**#LÉGUMES MARINÉS**

8 € au choix

- ‡ Courgettes marinées
- ‡ Aubergines marinées
- ‡ Tomates cerises marinées

**#CRÈME DE LÉGUMES**

9 € au choix

- ‡ Artichauts
- ‡ Pois chiche au citron bio  
et cumin
- ‡ Basilic et parmesan

**EL TATO**

CONSERVERIE – GALICE

9 € au choix

- ‡ Moules à l'escabèche
- ‡ Petites sardinettes au citron
- ‡ Poulpe grillé



## × LE SHOP ×



### BADGE

1 euros



### T-SHIRT

30 euros



### GIN COPPERBAY

ORIGINAL

42 euros



### RILLETTES

*Superproducteur*

7 euros



### STICKERS

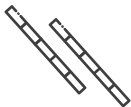
1 euros



### PAILLES BAMBOU

*avec goupillon*

6 pailles 12 euros



(set de 6 pailles dans son sac)



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

✦ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ✦

COPPERBAY

MARSEILLE

36 Bd Notre Dame | 13006 Marseille | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)

© sofacha@icloud.com

