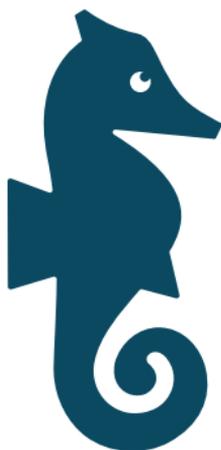




COCKTAILS, PASTIS & FOOD



36 Bd Notre Dame | 13006 Marseille | www.copperbay.fr

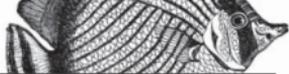




× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS



COLLECTION HIVER 2019



× LE MAQUIS ×



Cap sur l'île de beauté!
Fondé en 1872, le « Cap Mattei »
est un apéritif à base de quinquina et
de mistelles Corses. Mêlé à la puissance
du Cédrat et du thym, vous y retrouvez
tout le parfum du maquis.
Le kombucha, thé acidulé fermenté,
apportera quant à lui sa touche désaltérante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafrâchissant, acidulé, apéritif

12 euros

12 cl



**Cap Mattei Blanc
infusé à la sarriette**



Nardini Acqua di Cedro



Cordial thym aux baies roses



Kombucha cardamome



Jus de citron



LA VALLÉE D'HYRULE

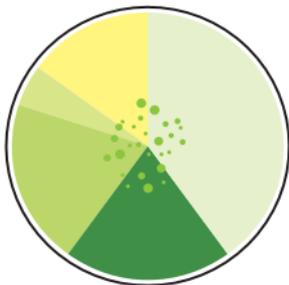


Une envie de douceur et de fraîcheur?
Doux et végétal, légèrement anisé
et délicatement herbacé, ce cocktail révèle
une touche vinaigrée qui sera titiller votre palais.
De quoi vous donner l'impression
de se balader dans les champs
aux côtés de la princesse Zelda.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doux, herbacé, légèrement salé

12 euros



14 cl

-  **Gin infusé à l'aneth**
-  **Jus de pickles de céleri**
-  **Jus de citron vert**
-  **Chartreuse verte**
-  **Sirop de coriandre et fenouil**
-  **Sel d'agrumes et poivre**

 blanc d'œuf 



SLIPPING ON BANANA



Whisky "fat washed" au beurre de cacahuète, cette technique permet d'infuser un corps gras dans un spiritueux. L'ensemble du cocktail est cuit sous vide à 70°C pendant 1 heure avec de la banane séchée. Un cocktail puissant mais à se lécher les babines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, sec, torréfié

14 euros



8cl

-  **Whisky fat washed au beurre de cacahuète**
-  Bénédictine au café du Guatemala
-  Noilly Prat Ambré
-  Bitters cacao et fleur de sel



Cuit sous vide aux bananes séchées





RUM × PUM PUM PUM ×



Le Rompope, liqueur mexicaine préparée à partir de jaunes d'œufs, de lait et de vanille confère à ce cocktail sa texture particulièrement crémeuse.

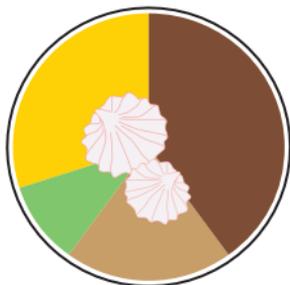
Une petite gourmandise à l'image d'une crème anglaise sous les tropiques.

#Riri

NOTES DE DÉGUSTATION

Dessert, épices douces, crémeux

13 euros



12cl

 **Rum spiced maison**

 Rompope maison

 Sirop de pandan

 Lait de noisette
au sésame grillé



ARIEL'S FANTASY



Une vague de fraîcheur vous emporte avec ce cocktail aux fleurs de sureau et de kaffir (feuilles aux notes de citronnelle).

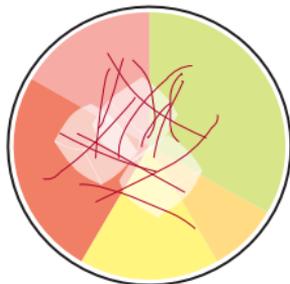
Le goût concentré du litchi allié à la figue de Barbarie, fruit d'un arbre à cactus, vous confèrerons douceur et notes acidulées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, acidulé, floral

12 euros

12 cl



 **Vodka infusée aux feuilles de kaffir**

 St Germain

 Cordial litchi

 Figue de Barbarie

 Jus de citron

 Bitters Sirène Galanga



× CHINOISERIE ×



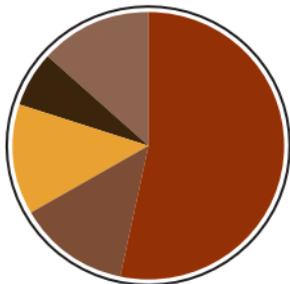
Ce cocktail complexe réunit
un savant mélange de spiritueux
venant des quatre coins du monde.
Pisco péruvien, Pedro Ximenez andalou,
Marsala italien, sauce soja chinoise,
grenade libanaise.
Le tour du monde des saveurs!

NOTES DE DÉGUSTATION

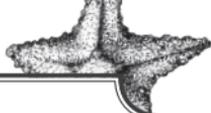
Vineux, umami

13 euros

8 cl



-  **Pisco infusé
aux figes séchées**
-  Pedro Ximenez
-  Marsala aux amandes
-  Sauce soja aux agrumes
-  Mielasse de grenade



SERGEANT PEPPER

×

×



Notre cocktail food trouve son inspiration autour de la sauce Picalilli, condiment Anglais, qui allie la saveur de la moutarde à la douceur et au croquant des légumes.

Le poivron jaune apporte texture là où notre vodka échalotes au piment doux fumé donne ce côté légèrement fumé.

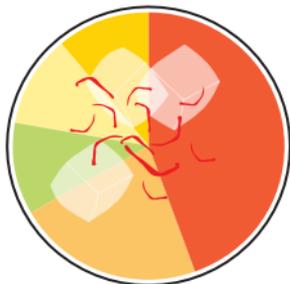
Welcome to England!

NOTES DE DÉGUSTATION

relevé, vinaigré, appétissant

13 euros

14 cl



-  **Vodka échalotes au piment doux fumé**
-  Purée de poivrons jaunes
-  Sirop de Piccalilli
-  Jus de citron vert
-  Tio pepe





BREIZH PUNCH



Cap à l'Ouest avec ce cocktail
à base d'eau de vie de pommes bretonnes,
réchauffé par des notes fruitées de poire et
de sarrasin toasté aussi appelé « blé noir »
et emblématique de cette région.
La clarification permet ici de filtrer le jus de poire
pour lui enlever texture et couleur
pour ne garder que le goût.
Chaud comme la Breizh!

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, toasté, confit

12 €
ou 40 € en punchbowl



14 cl

-  **Blanche de pomme**
-  **Velvet miel et sarrasin toasté**
-  **Verjus**
-  **Jus de poire clarifié**
-  **Tisane aux épices douces**



× 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^{ème} siècle.



⚓ 2 versions ⚓

20cl

GIN COPPERBAY +
THREE CENTS TONIC CLASSIC

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 compostés 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.

- *Framboise*
- *Pomme*
- *Cranberry*
- *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.

- **Tonic Water Classic**

- **Aegean Tonic**

concombre, herbes méditerranéennes et agrumes

THREE CENTS

PINK GRAPEFRUIT SODA
20 cl

Soda artisanal fait avec des pamplemousses roses frais.

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 ×



jusqu'à 22h30

#BURRATA

13 €

- ‡ Mozzarella au coeur
crèmeux 350 gr

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



SAC CABAS

blanc

10 euros



STICKERS

1 euros



RILLETTES

Superproducteur

7 euros



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



✦ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ✦

COPPERBAY

MARSEILLE

36 Bd Notre Dame | 13006 Marseille | www.copperbay.fr

© sofacha@icloud.com

