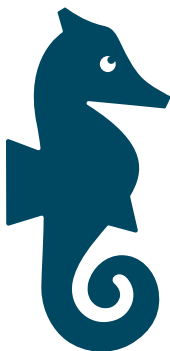




COCKTAILS, PASTIS & FOOD

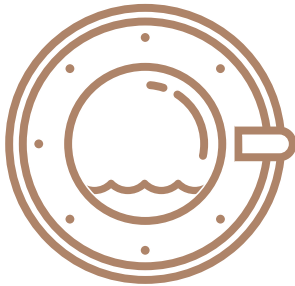


36 Bd Notre Dame | 13006 Marseille | www.copperbay.fr





× **COCKTAILS** ×
CRÉATIONS



COLLECTION HIVER 2020



× FIGOLU ×



À l'heure de l'apéritif, optez pour ce cocktail léger en alcool, vous rappelant au jardin Méditerranéen.

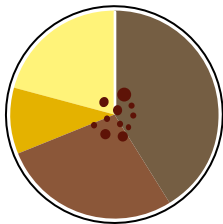
Le Marsala aux amandes et le Pedro Ximenez confèrent des notes confites à ce drink ; quand au Pastis aux figues, produit du terroir Montpelliérain, il apporte une légère note d'anis rafraîchissante.

Un air de vacances en hiver.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apéritif, confit, floral


II euros



8 cl

 **Marsala aux amandes**

 **Pedro Ximenez**

 **Pastis aux figues**

 **Citron jaune**

 **Fleur d'oranger**

 Trace blanc d'œuf 



POIL × DE CAROTTES ×



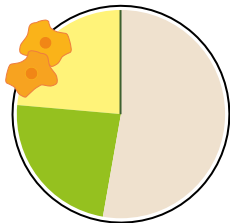
Qui n'a pas un souvenir d'enfance
du fameux petit-pois carottes?
La vodka est infusée au bacon utilisé
pour ses notes salines et fumées.
Le shrub, sirop vinaigré, ici à base de petit-pois
et de carottes, rappelle aux saveurs du potager.
Une note iodée est apportée par l'algue Kombu.
Bon appétit!





NOTES DE DÉGUSTATION

Acidulé, salin, appétissant

12 euros

10cl



-  **Vodka bacon**
-  **Shrub petits-pois/carottes**
-  **Jus de citron**
-  **bitters algues kombu**



MALGACHE SWIZZLE

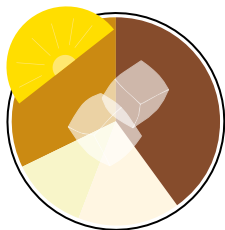


Larguez les amarres vers l'Océan Indien, destination Madagascar. Une recette aux multiples saveurs associant notre Rhum infusé à l'Ananas aux douces épices locales telles que la vanille, le curry et le poivre. L'eau de coco toastée au sarrasin grillé saura vous rafraîchir et vous donnera des envies d'ailleurs.





NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraichissant, toasté, épices douces

12 euros



13cl

-  **Rhum infusé à l'ananas**
-  **Velvet malgache**
-  **Eau de coco au sarrasin grillé**
-  **Jus de citron vert**



LA MAIN × VERTE ×



Cocktail inspiré par le taboulé libanais,
associant le persil, la menthe et
la coriandre avec les saveurs du gin.

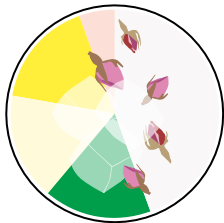
Le Noilly Prat, produit emblématique
du sud de la France, structure le mélange
pour finir sur de subtiles notes de rose.

Go green!

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraîchissant, végétal, floral

12 euros



12 cl



Gin



Green cordial

(menthe, persil, coriandre)



Noilly Prat dry



Citron jaune



Eau de rose



Soda water



NUTS × LATTE ×



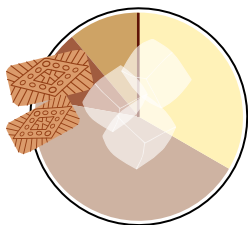
Notre vision gourmande et froide du lait de poule. La Noix de la St Jean est un apéritif à base de noix vertes du Dauphiné, de vin rouge et d'épices.

Le scotch whisky donne de la puissance à cette boisson tandis que le lait épeautre/noisette lui donne de la douceur. Ce cocktail viendra titiller votre curiosité par son onctuosité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, fruits secs, onctueux

13 euros



10cl

-  **Scotch whisky**
-  Lait épeautre noisette
-  Noix de la St Jean
-  Sirop de spéculos
-  Bitters Chocolate



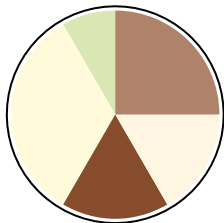
× WHO'S BAD ×








NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmand, crémeux, doux

12 euros



10 cl

-  **Rhum à la fève tonka**
-  **Liqueur de café**
-  **Liqueur de chocolat blanc**
-  **Crème légère**
-  **Pandan**



TEQUILA SUNSET



Notre interprétation de la Téquila Sunrise,
classique créé en 1969 en Californie.
Ici la téquila est relevée grâce à un jus d'orange infusé
par un mélange d'épices chaï et piment maison.

Ce jus est par la suite « clarifié »
ce qui lui permet d'être translucide et léger.
La grenadine à l'Européenne se compose de fruits
rouges et de vanille, pour une touche de douceur.

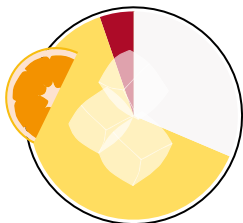
Le résultat, un drink où votre perception
de ce classique sera bouleversé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rafraîchissant, fruité, légèrement épicé

13 euros

12 cl



-  **Téquila**
-  **Jus d'orange clarifié
piment chaï**
-  **Grenadine**
-  **Vanille**



× WAX ×



Cocktail haut en couleur inspiré par
les couleurs vives de la Wax !

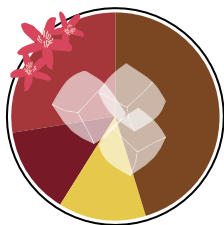
La vodka infusée aux dattes donne
un côté gourmand et confis à ce long drink.

L'infusion de Bissap, fleurs d'hibiscus,
apporte un goût très floral tandis que le sirop de
velvet falernum, sirop d'épices douces des caraïbes,
ajoute une touche de gourmandise à ce cocktail.





NOTES DE DÉGUSTATION

Floral, fruité, frais

12 euros



14 cl

-  **Vodka infusée aux dattes**
-  **Cap Mattei rouge**
-  **Infusion de bissap**
-  **Sirop de velvet falernum**



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 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.

VERRE 6€ **BOUTEILLE** 30€

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**

JUS DE FRUITS

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 tonic 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

CALLE 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

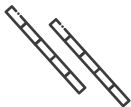
1 euros



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

© sofacha@icloud.com

