

⚓ COCKTAILS, PASTIS & FOOD ⚓



5, rue Bouchardon | 75010 Paris | 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 madérisé**
-  **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.

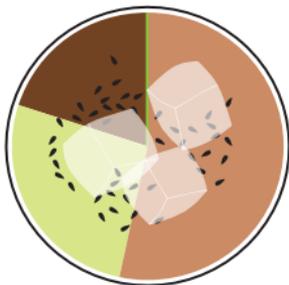
Version orientale du Pisco Sour, emblématique cocktail parfaitement équilibré entre douceur et acidité.

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 ↕



× TZATZIKI ×



Né de l'idée de transposer ce plat emblématique Grecque, ce cocktail saura vous étonner.

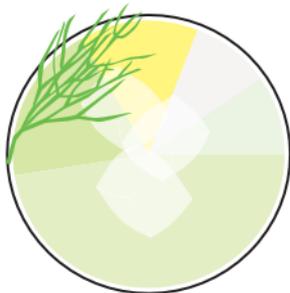
L'aneth, basilic et le concombre amène de la fraîcheur, là où le Skinos liqueur de mastic grecque apporte douceur et texture.

Le lait de brebis rappelle aux notes de yaourt gourmand, est la base d'un procédé appelé « clarification » qui permet de filtrer ce cocktail afin de le rendre translucide et léger.

NOTES DE DÉGUSTATION

Végétal, frais, food

13 euros



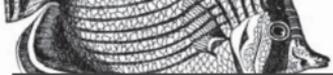
10 cl

-  **Vodka aneth**
-  Concombre
-  Citron
-  Skinos
-  Cordial basilic thaï



Cocktail clarifié au lait de chèvre





CHÉRIE × COLA ×



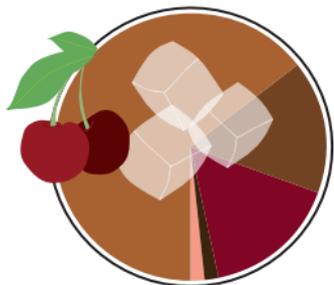
Ce « Old fashioned » régressif au Scotch Whisky saura vous séduire par ses notes gourmandes, le sucre est ici remplacé par un mix de cola aromatisé à la vanille et de cerise amarena.

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



DEEP SEA SOUR

×

×



Ne résistez pas à l'appel
des sirènes et laissez vous tenter
par cette Margarita revisitée
aux notes marines.

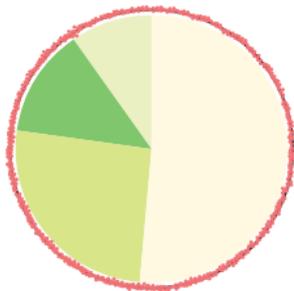
La Tequila infusée aux anchois apporte
salinité et fumé quand au fenouil,
il apporte sa note fraîche et anisée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Salin, iodé, acidulé

13 euros

12cl



 **Tequila infusé à l'anchois**

 **Solution saline de Câpres**

 **Sirop de Fenouil**

 **Jus de citron vert**

 **Poudre de crevettes**

 blanc d'œuf 



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

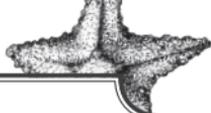
Gourmand, fruité, légèrement épicé

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



× SAMOS ×



Les vignes de l'île de Samos servent à l'élaboration de la Metaxa, brandy emblématique Grec, mais aussi à la confection du Muscat de Samos doux et sucré.

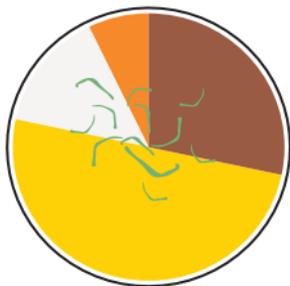
La Grappa, eau de vie de raisin italienne apporte de légères notes fumées et le bitter Sirène sa petite touche d'amertume et de complexité. Ce cocktail est cuit « sous-vide » à basse température avec du thé des montagnes grecques, sauvage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, floral, complexe

12 euros

8 cl



-  **Metaxa (Brandy)**
-  **Muscat de Samos**
-  **Grappa**
-  **Amer Sirène gentiane & orange**



Cuit sous vide avec du thé des montagnes grecques





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.

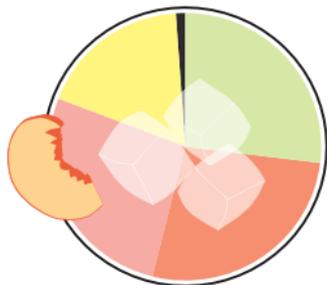
La touche finale apportée par l'antésite, remède ancien à base de réglisse, nous renvoi à notre âme d'enfant.

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**



MAGIC TONIC

14 euros



La distillerie de Paris, la toute première micro-distillerie parisienne depuis leurs disparitions au siècle dernier. Sébastien et Nicolas Julhès déjà connu pour les épicerie Julhès, Paris X, ont développé avec passion une gamme de spiritueux fabriqués de façon artisanal avec des goûts et des saveurs très pointus.

• Gin •

COPPERBAY
1855

Original

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.

↕ 3 versions ↕

20cl

GIN COPPERBAY +

LONDON ESSENCE COMPANY | pamplemousse & romarin

GIN BATCH 1.2 +

LONDON ESSENCE COMPANY | citron & genièvre
CLASSIC LONDON

VODKA LIME +

LONDON ESSENCE COMPANY | orange amère & fleur de sureau



× BIÈRES & CIDRES ×



DEMORY

Ressuscitées après 57 ans, les célèbres Bières Demory 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 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 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.

- *Abricot*
- *Pomme*
- *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.

**LONDON
ESSENCE
COMPANY**

TONIC

20cl

Boisson tonique à base de quinquina,
mélange d'agrumes, distillat de
botaniques et extrait naturel de stevia.

- Citron & genièvre (*Classic London*).

- Pamplemousse & romarin

- Orange amère & fleur de sureau

**LONDON
ESSENCE
COMPANY**

GINGER ALE

20cl

Soda à base de gingembre doux
aux notes de fenouil.

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)

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

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

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



T-SHIRT

30 euros



GIN COPPERBAY ORIGINAL

42 euros



SAC CABAS

blanc

15 euros



STICKERS

1 euros



RILLETTES

Superproducteur

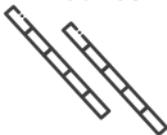
7 euros



PAILLES BAMBOU

avec goupillon

12 euros



(set de 6 pailles dans son sac)

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



PARIS X^e