


**TEXTURE**





*« Comme la nervure de la feuille  
du dedans, du fond de sa chair,  
les idées sont la texture  
de l'expérience »*

Maurice Merleau-Ponty



10 cl



Tequila aux agrumes  
Cointreau  
Solution acide au Chipotle  
Lapsang Souchong  
Aigre-doux

14 euros

**JELLY**



25 cl



Aquavit  
Kummel  
Graines de fenouil & badiane  
Raisin blanc  
Verjus

14 euros

FLUFFY



10 cl



WhistlePig rye whiskey  
fat-washed beurre noisette

Pedro Ximénez  
Eau de Mélilot  
Huile de noisette

14 euros

**Oily**



12 cl



Takamaka rum infusé  
à la mangue séchée

Palomino Fino  
Cranberry & citron vert clarifiés  
Velvet Curry

14 euros

LIMPID

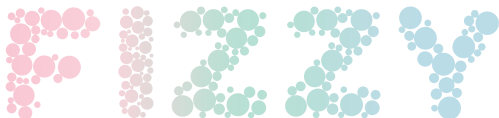


18cl



Vermouth Chai  
Pisco  
Cognac  
Verjus  
Bissap fleur d'oranger  
Peychaud's bitters

14 euros





20cl



Shochu d'orge 3S Aokage  
Bourbon 90 proof  
Ananas  
Citron vert  
Moutarde

14 euros

**PULPY**





14 cl



Slæ Gin  
Mélisse  
Rinquinquin  
Miel d'acacia  
Citron

14 euros

**SILKY**



14 cl



Vodka  
Chambéryzette  
Amaretto Disaronno  
Crème légère à la Fraise

14 euros

CREAMY



# COCKTAILS

×

## CLASSIQUES

×



*Demandez vos classiques préférés  
comme les Sours, les Mules, les Highballs,  
les Aperitivos, les Coladas, les Martinis... etc.  
Tout est possible!*



# × 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.



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 +**  
DRIMS TONIC

**GIN BATCH 1 +**  
DRIMS TONIC

**GIN COPPERBAY NAVY STRENGTH +**  
THREE CENTS AEGEAN TONIC



## TEXTURE O.O

× (SANS ALCOOL) ×

— 9 euros —

12 cl

### FIZZY O.O

Cordial de basilic, eau de poivre.

### SILKY O.O

Orange sec Lyre's fat wash huile d'olive,  
sirop origan, sauge, citron jaune.

### FOAMY O.O

Amaretti Lyre's, purée de passion, sirop de fraise,  
citron jaune.

(Trace blanc d'oeuf)

### FROZEN O.O

American malt Lyre's, banane fraîche, espresso,  
pacific, noisette.

### LIMPID O.O

Italian orange Lyre's, réduction de tonic aux zestes  
de pamplemousse, shrub de pamplemousse,  
solution saline





## PASTIS & × MAURESQUES ×



Le Mauresco est une réinterprétation de la mauresque. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et le parfum amandé et boisé de la fève tonka. Pour cette recette, nous utilisons l'extraction à froid par la macération et l'extraction à chaud par l'infusion. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et la Distillerie de la Plaine. Production entièrement faite main, 100% Marseillais.

Plantes aromatiques: Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger

### **MAURESCO**

2 cl - 5 €    50 cl - 16 €

### **PASTIS PREMIUM**

2 cl - 5 €

### ↕ **VIRGIN MAURESQUE** ↕

Pacific, sirop d'orgeat

20 cl - 3 €



## × BIÈRES & VINS ×



### DEMORY

Ressuscitées après 57 ans, les célèbres Bières Demory originellement brassées à Paris rayonnent de nouveau sur la capitale!

#### BLONDE CITRA LAGER

33 cl - 7€

#### IPA

33 cl - 7€

### VINS

Le vin naturel est un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir.  
Sans désherbants, sans pesticides, sans engrais et autres produits de synthèse.

*Demander notre sélection du moment*

**VERRE** 7€

**BOUTEILLE** 35€



× BULLES ×



**PROSECCO « ARTIGIANALE »**  
**DOC BRUT SPUMANTE – TRÈVISE/ITALIE**

*Coupe 12 cl - 8 €      Bouteille 75 cl - 40 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT**

*Bouteille 75 cl - 80 €*

**CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ**

*Bouteille 75 cl - 90 €*





× **SOFT** ×

6 euros

**MAISON MENEAU**

**JUS DE FRUITS**

20 cl

- Tomate
- Pomme
- Fraise/Framboise
- Pêche

**FEVER TREE**

**SODA**

20 cl

- Ginger Beer
- Ginger Ale

**DRIMS**

**SODA**

20 cl

- Pink Grapefruit

**THREE CENTS**

**TONIC**

20 cl

- Aegean Tonic  
(concombre, herbes méditerranéennes)

**FENTIMAN'S**

**SODA**

27,5 cl

- Curiosity Cola  
(cola artisanal naturel)

**MASTIQUA**

33 cl

- Eau gazeuse à la mastiha  
(sève d'arbre grecque)



× **FOOD** ×



- **BURRATA 250 GR** -

14 €

**KALIOS**

- **MEZZE** -

8 € au choix

⚓ Tarama blanc

⚓ Houmous Kalamata

⚓ Crème de poivrons épicé



**SUPERPRODUCTEUR**

- **CHORIZO DE PORC NOIR** OU **SAUCISSON DE PORC NOIR** -

12 € au choix, à découper 150 gr

- **RILLETTES** -

9 € au choix

⚓ Merlu au pastis et graines de fenouil

(Exclu collaboration CopperBay)

⚓ Canard de barbarie

⚓ Maquereaux à la moutarde



× **FOOD** ×



- **BURRATA 250 GR** -

14 €

**KALIOS**

- **MEZZE** -

8 € au choix

⚓ Artichaut

⚓ Houmous Kalamata

⚓ Aubergines fumées



**SUPERPRODUCTEUR**

- **CHORIZO DE PORC NOIR** OU **SAUCISSON DE PORC NOIR** -

12 € au choix, à découper 150 gr

- **RILLETES** -

9 € au choix

⚓ Merlu au pastis et graines de fenouil

(Exclu collaboration CopperBay)

⚓ Canard de barbarie

⚓ Maquereaux à la moutarde



## × LE SHOP ×



### **GIN COPPERBAY**

*fait par  
la Distillerie de Paris*

42 euros



### **PASTIS MAURESCO**

*fait avec  
la Distillerie de la Plaine*

(Marseille)

29 euros



### **STICKERS**

1 euros



### **SWEAT**

*avec scratch*

S, M ou L

60 euros



### **SCRATCH COCKTAIL**

10 euros



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

*Dernière commande  
30 min avant la fermeture*

Prix net TTC - service compris  
La maison n'accepte pas les chèques

📍 [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr) 📍

**CopperBay - Paris**

5 rue Bouchardon | 75010 Paris

@copperbay\_paris

**CopperBay - Hôtel Lancaster**

7 rue de Berri | 75008 Paris

@copperbay\_lancaster

**CopperBay - Marseille**

36 bd Notre Dame | 13006 Marseille

@copperbay\_marseille

© sofacha@icloud.com



× COCKTAILS, PASTIS & FOOD ×

# COPPERBAY

---

© sofacha@icloud.com

