



CARTE DU BAR

TAPAS

12

De 15h à 22h30 // from 3pm to 10:30pm

Assortiment de charcuterie corse ou fromage
Ham or cheese plate

Poulpes de Méditerranée confits au vinaigre Pedro Jimenez
Octopus confit with Pedro Jimenez vinegar

Gambas panées, sauce yaourt à l'anis vert
Fried prawns with green anis yogurt sauce

Tapenade noire croûtons à l'ail
Black tapenade with garlic croutons

Fallafels de légumes bio, sauce fromage frais et citron
Organic vegetable fallafel with cream cheese and lemon

Caviar d'aubergines au vieux parmesan
Eggplant caviar with aged parmesan

Assortiments mixte (3 tapas au choix)
Share plate with 3 choices

30

MENU RICKEY

17

Le Rickey est l'ancêtre du Highball. Il a été créé à la fin du 20ème siècle par le Colonel Joe Rickey. Il eut l'idée de mettre du citron et de l'eau gazeuse dans son bourbon. Nous vous proposons quelques twists du cocktail d'origine. // The Rickey is the ancestor of the Highball. It was created at the end of the 20th century by Colonel Joe Rickey. He came up with the idea of adding lemon and soda water to his bourbon. We propose you some twists of the original cocktail.

Aperitivo Rickey:

Vermouth Otto, Bitter Sirene, liqueur de bergamote, citron vert, limonade grecque Mastiqua // Otto's Vermouth, Bitter Sirene, Bergamot liquor, lime, Mastiqua Greek limonade

Gin Rickey :

Gin Citadelle, Skinos, citron vert, sirop de fleurs de jasmin, Mastiqua Citadelle gin, Skinos, lime, jasmine flower syrup, Mastiqua

Scotch Rickey :

Whisky Glasshouse, Belle de Brillet liqueur de poire, citron vert, eau gazeuse de bouleau à la menthe // Glasshouse Whisky, Belle de Brillet pear liquor, lime, birch and mint sparkling water

Rum Rickey :

Rhum Plantation ananas, liqueur de piment d'Espelette, citron vert, velvet falernum, ginger ale // Pineapple Plantation Rum, Espelette chilli liquor, lime, velvet falernum, ginger ale

Vodka Rickey:

Vodka Fair, St Germain, Pastis Mauresco, Citron Vert, cherry Soda
Vodka Fair, St Germain, Pastis Mauresco, Lime, Cherry Soda

MAGIC TONIC

17

En collaboration avec la " Distillerie de Paris ", toute première micro-distillerie au centre de Paris. Nous avons créé un gin aux arômes de bouquet provençal avec ses notes anisés de badiane et son infusion d'herbes fraîches. // In collaboration with the "Distillerie de Paris", the very first micro-distillery in the heart of Paris. We have created a gin with the aroma of a Provençal bouquet with aniseed notes and an infusion of fresh herbs.

Gin CopperBay classic 43° + Tonic

Gin CopperBay navy Strength 53° + Tonic

PASTIS

Mauresco : 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. 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, Reglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleur d'oranger // Mauresco: reinterpretation of the mauresque. The very specific scent of orgeat syrup is brought by the combination of orange blossom and the almond and woody fragrance of tonka bean. This pastis is the result of a collaboration between CopperBay and La Distillerie de la Plaine. Entirely handmade, 100% Marseillais production. Aromatic plants: Organic star anise, Organic liquorice, Organic fennel, Tonka beans, orange blossom

Distillerie de La plaine 1 et 2	2cl	8
Ouzo	2cl	8
Pastis du Monde	2cl	8
Ricard, Henri Bardouin	2cl	7

COCKTAILS 0.0

12

Alcohol free

Negroni O:

Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Aperitif dry, Lyre's italian orange

Med Collins

Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Amaretti, verjus, Mastiqua Greek lemonada

Bitter Tonic

Lyre's italian spritz, vinaigre de cidre, dry tonic, fleurs d'oranger
Lyre's Italian spritz, cider vinegar, dry tonic, orange blossom

SOFTS

7

Mastiqua (sparkling water with mastiha) 33cl

Mastiqua Greek lemonade 33cl

Fever tree ginger ale, Fever tree ginger beer 20cl

Tonic

Joyce juices 20cl

(pomme, abricot, framboises, tomate // apple, apricot, raspberry, tomato)

Coca, coca zero

BIERES

10

LBF IPA BIO

LBF BLANCHE BIO

LBF DUBBEL BIO

LBF PALE ALE BIO

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
NM Deutz Brut	18	79
NM Deutz Rosé	22	109
NM Henri Giraud – Blanc de Craie		130
NM Henri Giraud – Hommage au Pinot Noir		145
NM Henri Giraud – Dame Jane Rosé		159
2010 Deutz « Amour de Deutz »		229
2009 Amour de Deutz Rosé		269
2005 Bollinger « La Grande Année »		289
2006 Veuve Cliquot « La Grande Dame »		369
2006 Dom Pérignon		379

NOS BULLES

VDF Domaine Patrice Colin – Les Perles Blanches – Pétillant Naturel		49
2012 Decugnaco Dei Barbi Dosaggio		79

VINS

Blanc

2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2019 AOC Pouilly-Fumé – Ladoucette	16	79
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109

Rouge

AOP Coteaux d'Aix en Provence	12	59
Domaine Belambree « Effet Papillon		
2019 AOC Mercurey 1er Cru "Saumonts"	16	89
2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

Rosé

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette	12	49
---	----	----

APERITIFS

Vermouth, Amer 6cl 12

Byrrh, Dolin blanc, Carpano Antica, Martini Ambrato,
Martini Rubino, Suze, Campari, Apérol, Noilly Prat,
St Raphaël, Fernet Branca

Porto 8cl

Porto Blanc Sandeman 12
Quinta Do Noval - Porto Tawny 10 Year Old 15

ALCOOLS

Gins 5cl

Gin Tonik "Bel Air" (Distillerie de Paris) 16
Hexagone Original (France) 20
Hendrick's (Ecosse) 21
Sorgin (France) 22

Vodkas 5cl

Vodka "Carbonne" (Distillerie de Paris) 16
Guillotine (France) 18
Grey Goose Original (France) 18
Belvedere (Pologne) 18
Longjing - Chopin (Pologne) 26

Tequila 5cl

Patron Silver (Mexique) 21
Patron XO (Mexique) 21
Patron Reposado (Mexique) 23

Mezcal & Pisco 5cl

Pisco Waqar 21

Cachaça 5cl

Leblon 15

Goya 20

Calvados 5cl

Christian Drouin VSOP 20

Lecompte 12 ans 22

Christian Drouin Pays d'Auge 1996 26

Rhum 4cl

Plantation O.F.T.D (Jamaïque) 16

Amrut Two Indies (Caribbean) 18

Neisson (Martinique) 18

Zacapa 23 (Guatemala) 23

Zacapa XO (Guatemala) 32

Cognac/Armagnac

N°4 Single, Baron de Pichon Longueville 4cl 26

N°28 Borderies BF 2cl 35

N°45 Fins Bois 2cl 35

Hennessy XO 4cl 35

N°24 Grande Champagne 2cl 55

Nos digestifs 4cl

Chartreuse verte ou jaune 15

Marc d'Alsace, abricot ou framboise 15

Eau de vie Nonino – Poire Williams 18

Chartreuse jaune MOF 20

Grappa Nonino Lo Chardonnay vieilli en barrique 20

Grappa Nonino – Moscato 22

Whisky du monde 5cl

Canadian Club (Ontario)	14
Connemara (Irlande)	15
Johnnie Walker, Black Label (Scotland)	15
Bushmills (Irish)	15
Maker's Mark Bourbon	16
Glenkinchie 12 ans (Lowland)	16
Cragganmore 12 ans (Speyside)	16
Caol Ila 12 ans (Islay)	16
The Sexton, Single Malt (Irish)	18
Singleton 12 ans (Speyside)	18
Ardbeg 10 ans (Islay)	18
Ardbeg Ueigdail (Islay)	18
Talisker (Skye)	18
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	18
Glendronack 12 ans (Highland)	20
Oban 14 ans (Highland)	22
Port Charlotte (Islay)	22
Woodford reserve Bourbon	22
Lagavulin 16 ans (Islay)	23
Nikka Taketsuru (Japon)	28
The Chita Suntory (Japon)	30
Nikka Miyagikyo (Japon)	30
Laphroaig 10 ans (Islay)	32
Dalmore, king Alexandre III (Highland)	55

EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl	7
Perrier 33 cl	7
San Pellegrino 1L, Vittel 1L, Treignac 75cl, Chateldon 75cl	8

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain	6
Capuccino	8
Double expresso	8
Café Latte	8
L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison The unctuous and delicious homemade hot chocolate	12
Sélection de thés et infusions Tea and infusion selection	
Thé – Palais des thés	10

MENU ARRIERE-PAYS

De 7h à 22h30 // from 7am to 10:30pm

Découvrez la carte Arrière-Pays de notre Chef Sébastien Giroud qui s'inspire de produits locaux du pourtour méditerranéen. Olives, herbes, fromage, charcuterie et pêche locale, le Chef vous propose une cuisine fraîche et simple gorgée de soleil.

Discover the Arrière-Pays menu by our Chef Sebastien Giroud inspired by local products from the Mediterranean area. Olives, herbs, cheeses, charcuterie and local fish, our Chef invites you to enjoy a fresh and simple cuisine full of sunshine.

Tomate ancienne à l'huile vierge et balsamique, burratina 24
Old-fashioned tomato with virgin and balsamic oil, burratina

Salade romaine cuisinée comme une Niçoise, 28
ventrèche de thon
Romaine salad made like a niçoise, tuna ventresca

Carpaccio de boeuf Black Angus, câpres, parmesan et frites 28
Black Angus beef carpaccio, capers, parmesan and fries

Minestrone de légumes au pistou 24
Minestrone of vegetables with pistou

Les desserts

Fraisier amande & basilic 14
Strawberry cake, almond, basil

Entremet chocolat, fruit de la passion 14
Chocolate and passion fruit entremet

Assiette de fruits frais tranchés 14
Freshly sliced fruits plate

Tarte coco & abricot 14
Coconut & apricot pie

Les classiques

Salade César poulet ou gambas Chicken or prawns Ceasar salad	20/26
Croque-monsieur, frites et salade Croque-monsieur, French fries and salad	22
Croque-madame frites et salade Croque-madame, French fries and salad	24
Club sandwich, frites et salade Club sandwich, French fries and salad	26
Hamburger ou cheeseburger bœuf charolais, comté, frites et salade Hamburger or cheeseburger charolais beef, comté, French fries and salad	26
Assiette de fromages affinés Plate of mature cheeses	16

Les œufs frais d'île de France

Oeufs bénédicte saumon ou jambon avec salade Eggs benedicte ham or salmon and salad	20
Oeufs brouillés caviar ou truffe avec salade Scrambled eggs with caviar or black truffle and salad	24

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. All our meat is from French and Dutch origin. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens available upon request.