

# CARTE DU BAR



# Tapas

De 17h à 22h from 5pm to 10pm

12 euros

Assortiment de charcuteries corses ou fromages

Ham or cheese plate

Poulpe de Méditerranée confit au vinaigre Pedro Ximenez

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

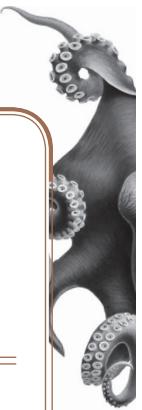
Caviar d'aubergines au vieux parmesan

Eggplant caviar with aged parmesan

30 euros

Assortiment mixte (3 tapas au choix)

Share plate with 3 choices



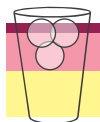
## Top Cocktails Customers

Basé sur la liste de The World's best Selling Classic cocktails 2021

Nous vous proposons une version inédite de vos cocktails préférés, ceux que vous demandez partout dans le monde ! On vous invite à redécouvrir ces grands classiques avec des versions plus techniques et originales.

18 euros

Puissant Piquant Sucré Amer Salé Acidulé



### Mojito 14cl Cocktail carbonaté

Ron cubain infusé à la menthe, verjus, distillat de Népita, mélisse, verveine citronnée, sauge, eau d'écorces d'agrumes.



### Pina Colada 14cl Cocktail clarifié au lait

Rum Plantation Pineapple, Rum Plantation OFTD, jus d'ananas, lait de coco, velvet falernum de coco toasté.



### Margarita 9cl

Tequila infusé au chipotle, sherbet citrus, vinaigre de kalamansi, salty Cointreau.



### Cosmopolitain 12cl

Eau de vie de framboises, Nardini Aqua di Cedro, verjus, St-Germain fleur de sureau, jus de grenade.



### Bloody Mary 14cl Cocktail clarifié à l'agar agar

Vodka cumin, tomates et citrons clarifiés, jus de pickles de radis, infusion de feuilles de figuier, sel de l'himalaya.



## Top Cocktails Customers

Based on Drinks International list of The World's best Selling Classic cocktails 2021

We offer you a new version of your favorite cocktails, the ones you ask for all over the world ! We invite you to rediscover these great classics with a modern twist.

18 euros

Strong Spicy Sweet Salty Bitter Sour

### Mojito 14cl Cocktail Fizzy

Mint infused Cuban Ron, verjuice, Nepita distillate, lemon balm, lemon verbena, sage, citrus water

### Pina Colada 14cl Cocktail Milkpunch

Plantation Pineapple Rum, Plantation OFTD Rum, pineapple juice, coconut milk, toasted coconut velvet falernum

### Margarita 9cl

Chipotle infused tequila, citrus sherbet, kalamansi vinegar, salty Cointreau.

### Cosmopolitain 12cl

Raspberry eau de vie, Nardini Aqua di Cedro, verjuice, St-Germain elderflower, pomegranate juice.

### Bloody Mary 14cl Cocktail clarified with agar agar

Cumin vodka, clarified tomato and lemon juices, radish pickle juice, fig leaf infusion, Himalayan salt.



## Top Cocktails Bartenders

Basé sur un sondage fait auprès d'une centaine de bartenders du monde

Découvrez les cocktails classiques préférés des bartenders !  
Nous vous proposons des variantes qui rendent hommage  
à des grands noms du bar mondial.

18 euros

Puissant Piquant Sucré Amer Salé Acidulé



### Daiquiri 9cl

The Lovers Rum, rhum Clairin Milot, aguardiente Paranubes, yuzushu, citron vert, muscovado.

*Hommage à David Cordoba alias Mr Daiquiri, créateur de la marque The Lovers Rum*



### Negroni 9cl Cuit sous vide

Gin Navy CopperBay, Cynar, Bonal, Xérès Palo Cortado, shiitake.

*Hommage à Gary « Gaz » Reagan, the legend "finger stirred!" (NYC)*



### Old Fashioned 7cl

Sochu 3S d'orge, vodka domaine des hautes glaces, sirop de pandan, Scrappy's bitters aromatic.

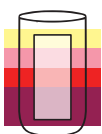
*Hommage à Nico de Soto et son amour pour le Pandan Danico (Paris) / Mace (NYC)*



### Espresso Martini 12cl

Bourbon Buffalo Trace 90 proof, Belle de Brillet poire & cognac, Cold Brew coffee liqueur, orgeat, fresh Cold Brew coffee.

*Hommage à Julien Lopez, fondateur du CopperBay, pour sa tournée de tous les Espresso Martini du monde*



### Paloma 14cl

Sotol au tika massala, Mezcal, liqueur de jalapeno, jus de citron vert, soda pamplemousse rose.

*Hommage à José Luis Leon pour son cocktail favori, Limantour (Mexico)*



## Top Cocktails Bartenders

Basé sur un sondage fait auprès d'une centaine de bartenders du monde

Discover the classic cocktails preferred by bartenders ! We made twist of  
this drinks to pay homage to famous bartenders around the world.

18 euros

Strong Spicy Sweet Salty Bitter Sour

### Daiquiri 9cl

The Lovers Rum, Clairin Milot rum, Paranubes aguardiente, yuzushu, lime, muscovado.

### Negroni 9cl Cooked sous-vide

CopperBay Navy Gin, Cynar, Bonal, Palo Cortado Sherry, shiitake.

### Old Fashioned 7cl

3S barley shochu, Domaine des Hautes Glaces vodka, pandan, Scrappy's bitters aromatic.

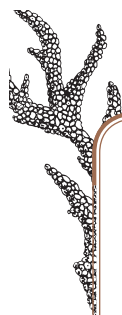
### Espresso Martini 12cl

Buffalo Trace 90 proof Bourbon, Belle de Brillet pear & cognac, Cold Brew coffee liqueur, orgeat, fresh Cold Brew coffee.

### Paloma 14cl

Sotol with tika masala, Mezcal, jalapeno liquor, lime juice, pink grapefruit soda.





## Magic Tonic

17 euros

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 des notes anisées de badiane et une 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 18€

**Gin CopperBay** Navy Strength 53° + Tonic 18€

## Pastis 2 cl

Mauresco : Pastis inspiré de la Mauresque, apéritif typique du sud de la France. 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, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger.

Mauresco : Pastis inspired but the Mauresque, typical apéritif from the south. The very specific scent of orgeat syrup is brought by the combination of orange blossom and the almond 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. Aromatic plants: Organic star anise, Organic liquorice, Organic fennel, Tonka beans, orange blossom.

**Distillerie de La Plaine** 8€

**Ouzo** 8€

**Pastis du Monde** 8€

**Ricard, Henri Bardouin** 7€



## Cocktails 0.0

Sans alcool - Alcool Free

12 euros

### Negroni O

Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Apéritif 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 euros

**Mastiqua** (sparkling water with mastiha) 33 cl

**Mastiqua** Greek Lemonada 33 cl

**Fever Tree** Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl

**Tonic Three Cents** Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes)

**Joyce juices** 20 cl

pomme, abricot, framboise, tomate  
apple, apricot, raspberry, tomato

**Coca Cola, Coca Cola zéro** 33 cl

## Bières

10 euros

La Brasserie Fondamentale, bière française brassée en région parisienne.

**LBF IPA** BIO

**LBF blanche** BIO

**LBF Dubbel** BIO

**LBF Pale Ale** BIO



## Champagnes

|                                              | 12 cl | 75 cl |
|----------------------------------------------|-------|-------|
| <b>NM Deutz</b> BRUT                         | 18    | 79    |
| <b>NM Deutz</b> ROSÉ                         | 22    | 109   |
| <b>NM Henri Giraud</b> BLANC DE CRAIE        |       | 130   |
| <b>NM Henri Giraud</b> HOMMAGE AU PINOT NOIR |       | 145   |
| <b>NM Henri Giraud</b> DAME JANE ROSÉ        |       | 159   |
| <b>Deutz</b> AMOUR DE DEUTZ 2010             |       | 229   |
| <b>Amour de Deutz</b> ROSÉ 2009              |       | 269   |
| <b>Bollinger</b> LA GRANDE ANNÉE 2005        |       | 289   |
| <b>Veuve cliquot</b> LA GRANDE DAME 2006     |       | 369   |
| <b>Dom Pérignon</b> 2006                     |       | 379   |

### NOS BULLES

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>VDF Domaine Patrice Colin</b> PÉTILLANT NATUREL | 49 |
| <b>Decugnaco Dei Barbi Dosaggio</b> 2012           | 79 |

## Vins

|                                                  | 12 cl | 75 cl |
|--------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>BLANC</b>                                     |       |       |
| <b>Chablis signature</b> ALAIN GEOFFROY 2019 AOC | 14    | 79    |
| <b>Pouilly-Fumé</b> LADOUCKETTE 2019 AOC         | 16    | 79    |
| <b>Condrieu</b> FRANÇOIS VILLARD 2019 AOC        | 20    | 109   |

### ROUGE

|                                                        |    |     |
|--------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Coteaux d'Aix-en-Provence</b> DOMAINE BELAMBREE AOP | 12 | 59  |
| <b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru</b> SAUMONTS 2019 AOC   | 16 | 89  |
| <b>Pomerol</b> CHÂTEAU MAZEYRES 2015 AOC               | 22 | 109 |
| <b>Côte-Rotie</b> FRANÇOIS VILLARD 2019 AOC            | 28 | 139 |

### ROSÉ

|                                                        |    |    |
|--------------------------------------------------------|----|----|
| <b>Côte de Provence</b> CHÂTEAU LA MARTINETTE 2021 AOC | 12 | 49 |
|--------------------------------------------------------|----|----|



## Spiritueux

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

### GIN

|                                                | 5 cl |
|------------------------------------------------|------|
| <b>Porter's Gin Orchard</b> ECOSSE             | 18   |
| <b>Citadelle No Mistake Old Tom Gin</b> FRANCE | 20   |

### VODKA

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| <b>Domaine des Hautes Glaces</b> FRANCE | 20 |
| <b>Nikka</b> JAPON                      | 20 |

### TEQUILA & MEZCAL

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Vecindad tequila</b> MEXIQUE       | 20 |
| <b>Calle 23 anejo tequila</b> MEXIQUE | 22 |
| <b>Koch Mezcal brothers</b> MEXIQUE   | 22 |

### RHUM

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>Plantation</b> ISLE OF FIDJI | 22 |
| <b>Hampden 8 ans</b> JAMAÏQUE   | 22 |
| <b>Clairin Milot</b> HAÏTI      | 22 |

### WHISKY & BOURBON

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Timourous Beastie</b> ECOSSE                                    | 18 |
| <b>Oban 14 ans</b> ECOSSE                                          | 22 |
| <b>Ardberg Uigedail</b> ISLAY                                      | 22 |
| <b>Weller</b> KENTUCKY US                                          | 18 |
| <b>Domaines des Hautes Glaces</b> Single Rye organic whisky FRANCE | 24 |
| <b>The Chita Suntory</b> JAPON                                     | 30 |

### COGNAC | ARMAGNAC | CALVADOS

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>Armagnac Baron de Pichon</b> Longueville n°4 Single | 26 |
| <b>Cognac Groperrin</b> Borderies n°28                 | 70 |
| <b>Calvados L'expérimental</b>                         | 30 |
| de Christian Drouin Calle 23 Angels FRANCE             |    |



## COPPERBAY

Hôtel Lancaster | 7, rue Berri | 75008 Paris | [www.copperbay.fr](http://www.copperbay.fr)

📷 copperbay\_lancaster

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.

