

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 "The World's best selling classic cocktails of 2021"
par Drinks International.

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



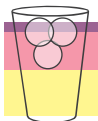
Amer



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.



Piña 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 infusée au chipotle, salty Cointreau, sherbet citrus, vinaigre de kalamansi.



Cosmopolitan 12cl

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



Bloody Mary 14cl

Vodka cumin, tomates et citrons clarifiés à l'agar agar, 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



Mojito *14cl Carbonated*

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

Piña Colada *14cl Milkpunch*

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

Margarita *9cl*

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

Cosmopolitan *12cl*

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

Bloody Mary *14cl*

Cumin vodka, agar agar 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 Strength CopperBay, Cynar, Bonal, Xérès Palo Cortado, shiitake.

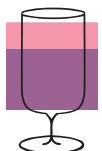
Hommage à Gary « Gaz » Regan, the legend "finger stirred!" (NYC)



Old Fashioned 7cl

Shochu 3S d'orge, woska Domaine des Hautes Glaces, pandan, Scrappy's bitters aromatic.

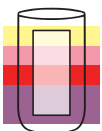
Hommage à Nico de Soto et son amour pour le Pandan Danico (Paris) / Mace (NYC)



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 jalapeño, jus de citron vert, soda pamplemousse rose.

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



Top Cocktails **Bartenders**

Based on a survey from a 100 bartenders around the world

Discover the favorite classic cocktails of bartenders ! We made twist of those drinks to pay hommage to famous bartenders around the world.

18 euros

Strong



Spicy



Sweet



Bitter



Salty



Sour



Daiquiri 9cl

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

Negroni 9cl *Cooked sous-vide*

CopperBay Navy Strength gin, Cynar, Bonal, Palo Cortado Sherry, shiitake.

Old Fashioned 7cl

3S barley shochu, Domaine des Hautes Glaces woska, pandan, Scappy'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, jalapeño liquor, lime juice, pink grapefruit soda.



Magic Tonic

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 Original 43° + Tonic 18 €

Gin CopperBay Navy Strength 53° + Tonic 20 €

Pastis

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 les notes amandées et boisées 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% Marseillaise.

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.

Mauresco CopperBay Distillerie de La Plaine 2 cl 8 €

Ouzo 2 cl 8 €

Pastis du Monde 2 cl 8 €

Ricard, Henri Bardouin 2 cl 7 €



Cocktails 0.0

Sans alcool - Alcool Free

12 euros

Negroni 0

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

Soda Three Cents 20 cl

pamplemousse rose | pink grapefruit

Tonic Three Cents Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes) 20 cl

Joyce juices 20 cl

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

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl

Bières

10 euros

Demory Paris est une marque fondée en 1827, oubliée puis relancée par deux passionnés en 2009 en lançant le mouvement des craft beer parisiennes !

Demory Paris is a brand founded in 1827, forgotten and reborn by two enthusiasts in 2009, launching the Parisian craft beers movement!

Bière Blonde Citra Lager 33 cl

Bière Paris IPA 33 cl

Bière Audacieuse NEIPA 33 cl



Champagnes

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

NOS BULLES

VDF Domaine Patrice Colin PÉTILLANT NATUREL	49
Decugnano Dei Barbi DOSAGGIO 2012	79

Vins

	12 cl	75 cl
BLANC		
Chablis Signature ALAIN GEOFFROY 2019 AOC	14	79
Pouilly-Fumé LADOUCKETTE 2019 AOC	16	79
Condrieu FRANÇOIS VILLARD 2019 AOC	20	109
ROUGE		
Coteaux d'Aix-en-Provence DOMAINE BELAMBRÉE AOP	12	59
Mercurey 1^{er} cru SAUMONTS 2019 AOC	16	89
Pomerol CHÂTEAU MAZEYRES 2015 AOC	22	109
Côte-Rôtie FRANÇOIS VILLARD 2019 AOC	28	139
ROSÉ		
Côte de Provence CHÂTEAU LA MARTINETTE 2021 AOC	12	49



Spiritueux

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

GIN

Porter's Gin Orchard ECOSSE	5 cl
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE	20
	25

VODKA

Nikka JAPON	20
Domaine des Hautes Glaces voska FRANCE	28

TEQUILA & MEZCAL

Vecindad Tequila MEXIQUE	20
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	28
Mezcal Brothers Madre mezcal MEXIQUE	24

RHUM

Plantation ISLE OF FIDJI	20
Clairin Milot HAÏTI	26
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	28

WHISKY & WHISKEY

Oban 14 ans ECOSSE	22
Ardbeg Uigeadail ISLAY	22
Weller 12 ans KENTUCKY US	22
Timourous Beastie ECOSSE	25
Domaine des Hautes Glaces Single rye organic whisky FRANCE	30
The Chita Suntory JAPON	30

ARMAGNAC | COGNAC | CALVADOS

Armagnac Baron de Pichon Longueville n°4 Single	26
Cognac Groperrin Borderies n°28	70
Calvados L'expérimental	45
de Christian Drouin Calle 23 Angels FRANCE	



COPPERBAY

Hôtel Lancaster | 7, rue Berri | 75008 Paris | 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.

