Hexagone

Nord-Ouest *North-West*
- Distillerie Combier
- Maison Drouin
- Maison Giffard

Nord-Est *North-East*
- Distillerie Metté
- Distillerie Sab's
- Maison Deutz

Sud-Ouest *South-West*
- Distillerie Bear Brothers
- Distillerie de Thuir
- Laurent Cazottes
- Maison Denoix
- Maison Ferrand

Sud-Est *South-East*
- Distillerie de Provence
- Distillerie de La Plaine
- Pères Chartreux
- Distillerie Abstract Lab
- Maison Dolin







Mettre en avant le savoir-faire des distillateurs français de l'hexagone.

To highlight the expertise of French distillers in France known as "Hexagone".

Un voyage à travers l'histoire des cocktails entre passé et présent. Un voyage à travers l'héritage fort de marques emblématiques qui font rayonner la France et des innovations modernes de jeunes distillateurs qui brillent par leur savoir-faire.

A journey through the history of cocktails, from past to present. A journey through the rich heritage of iconic brands that make France shine, and the modern innovations of young distillers who are making their mark with their expertise.



Distilleries

Distillerie Combier – SAUMUR

Depuis 1834 à Saumur, la Distillerie Combier perpétue un savoir-faire d'exception au cœur du Val de Loire. Entre tradition et précision, elle élabore des créations aromatiques issues d'une sélection rigoureuse de fruits, plantes et épices, portées par un héritage toujours vivant.

Since 1834 in Saumur, the Combier Distillery has perpetuated exceptional know-how in the heart of the Loire Valley. Between tradition and precision, they create aromatic blends from a rigorous selection of fruits, plants and spices, carried by a still living heritage.

Maison Drouin – PAYS D'AUGE

Installée dans une ferme augeronne du XVII^{e} siècle, la Maison Christian Drouin produit des calvados d'exception au cœur d'un verger conservatoire de pommes à cidre. Portée par une famille de passionnés, elle perpétue et fait découvrir un savoir-faire normand riche de plusieurs siècles d'histoire.

Located in a 17th century Auge farmhouse, Maison Christian Drouin produces exceptional Calvados in the heart of a heritage cider apple orchard. Run by a family of passionate winemakers, they perpetuate and shares with passion, the rich Norman savoir-faire since centuries.

Maison Giffard – ANGERS

Née en 1885 à Angers, la maison Giffard voit le jour dans la pharmacie d'Émile Giffard, inventeur de la célèbre Menthe-Pastille. Aujourd'hui encore familiale, elle développe liqueurs et sirops en s'appuyant sur la richesse du végétal et un savoir-faire fondé sur la macération des fruits et des plantes.

Founded in 1885 in Angers, the Giffard company originated in the pharmacy of Émile Giffard, inventor of the famous Menthe-Pastille. Still family-owned today, it develops liqueurs and syrups, drawing on the richness of plant-based ingredients and expertise based on the maceration of fruits and plants.

Distillerie Metté – RIBEAUVILLÉ

À Ribeauvillé, la distillerie Metté cultive l'exigence et la constance pour élaborer des eaux-de-vie d'une grande finesse. Portée par un savoir-faire artisanal et une quête de qualité sans compromis, chaque création exprime avec précision l'essence même du fruit.

In Ribeauvillé, Metté distillery cultivates exacting standards and consistency to produce eaux-de-vie of great finesse. Driven by artisanal expertise and an uncompromising pursuit of quality, each creation precisely expresses the very essence of the fruit.

Distillerie Sab's – BEAUNE

À Beaune, au cœur des grands terroirs bourguignons, cette maison perpétue la tradition rare du bouilleur ambulant. Chaque hiver, elle parcourt les villages pour distiller marcs et lies de vin, préservant un savoir-faire ancestral devenu précieux.

In Beaune, in the heart of Burgundy's great wine-growing regions, this distillery perpetuates the rare tradition of the traveling distiller. Every winter, it travels through the villages to distill grape pomace and wine lees, preserving an ancestral know-how that has become precious.



Maison Deutz – AŸ, CHAMPAGNE

Fondée en 1838 à Aÿ, la Maison Deutz s'appuie sur des terroirs d'exception et une sélection rigoureuse de Grands et Premiers Crus. Fidèle à une tradition d'excellence, elle élabore des champagnes élégants et équilibrés, fruit d'un travail précis de la vigne à l'assemblage.

Founded in 1838 in Aÿ, Maison Deutz relies on exceptional terroirs and a rigorous selection of Grands and Premiers Crus. Faithful to a tradition of excellence, it produces elegant and balanced champagnes, the result of meticulous work from vine to blend.

Distillerie Bear Brothers
TOULOUSE, OCCITANIE

Aux portes de Toulouse, en plein cœur de l'Occitanie, Bear Brothers développe des spiritueux bio artisanaux inspirés par la nature, les saisons et un savoir-faire exigeant. Fondée par trois amis animés par une vision durable, la distillerie privilégie des ingrédients frais et biologiques pour créer des spiritueux authentiques, sans compromis sur la qualité.

Just outside Toulouse, in the heart of Occitanie, Bear Brothers crafts organic, artisanal spirits inspired by nature, the seasons, and exacting craftsmanship. Founded by three friends driven by a sustainable vision, the distillery prioritizes fresh, organic ingredients to create authentic spirits without compromising on quality.

Distillerie de Thuir – OCCITANIE

Créée au XIXe siècle à partir de gentiane jaune, La Suze est devenue une référence emblématique des apéritifs français au caractère amer et végétal. Produite aujourd'hui à Thuir, en Occitanie, elle perpétue une tradition historique intimement liée au patrimoine des caves Byrrh.

Created in the 19th century from yellow gentian, La Suze has become an iconic reference among French aperitifs, renowned for its bitter and herbal character. Now produced in Thuir, in the Occitanie region, it continues a historic tradition closely tied to the heritage of the Byrrh cellars.



Laurent Cazottes
VILLENEUVE-SUR-VÈRE

Sur le plateau cordais, la famille Cazottes cultive fruits, vignes et plantes en agriculture biologique, au plus près du vivant. Chaque création, façonnée à la main, cherche à révéler la quintessence de l'ingrédient, pour offrir des spiritueux d'une grande pureté aromatique.

On the Cordes plateau, the Cazottes family cultivates fruits, vines, and plants using organic farming methods, working in close harmony with nature. Each creation, crafted by hand, seeks to reveal the quintessence of the ingredient, to offer spirits of great aromatic purity.

Maison Denoix – BRIVE-LA-GAILLARDE

Fondée en 1839 et labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la Maison Denoix perpétue un savoir-faire traditionnel autour des liqueurs. Fidèle à des recettes authentiques sans colorants ni arômes ajoutés, elle signe des créations emblématiques comme la Suprême Denoix et le vin de noix Quinquinoix.

Founded in 1839 and awarded the "Living Heritage Company" label, Maison Denoix perpetuates a traditional savoir-faire in liqueur making. Faithful to authentic recipes without added colorings or flavorings, it produces iconic creations such as Suprême Denoix and Quinquinoix walnut wine.

Maison Ferrand – COGNAC

Fondée en 1989 par Alexandre Gabriel dans la région de Cognac, Maison Ferrand s'impose comme un acteur indépendant majeur des spiritueux de caractère. Guidée par la volonté de préserver les méthodes traditionnelles, elle allie respect des terroirs et créativité pour faire revivre des spiritueux authentiques et expressifs.

Founded in 1989 by Alexandre Gabriel in the Cognac region, Maison Ferrand has established itself as a major independent player in the world of distinctive spirits. Guided by a commitment to preserving traditional methods, it combines respect for the terroir with creativity to revive authentic and expressive spirits.



Distillerie de Provence
FORCALQUIER

Depuis 1898, cette distillerie installée à Forcalquier fait vivre l'âme de la Haute-Provence. Entre Alpes et Méditerranée, elle perpétue une distillation artisanale inspirée des plantes locales et d'un profond attachement aux traditions provençales.

Since 1898, this distillery, located in Forcalquier, has kept the spirit of Haute-Provence alive. Between the Alps and the Mediterranean, it perpetuates a traditional distillation process inspired by local plants and a deep attachment to Provençal traditions.

Distillerie de La Plaine
MARSEILLE

Au cœur de Marseille, cette distillerie artisanale élabore des spiritueux sincères et minutieux, façonnés avec patience et exigence. Inspirée par l'énergie vibrante de la ville, elle capture dans chaque distillation un esprit libre et créatif, reflet du bouillonnement marseillais.

In the heart of Marseille, this artisanal distillery crafts sincere and meticulous spirits, made with patience and exacting standards. Inspired by the vibrant energy of the city, it captures in each distillation a free and creative spirit, a reflection of Marseille's effervescence.

Pères Chartreux
VOIRON

Depuis plus de quatre siècles, les Pères Chartreux perpétuent un savoir-faire unique né d'un mystérieux manuscrit transmis au XVII^{e} siècle. De l'Élixir Végétal aux célèbres Chartreuse Verte et Jaune, leurs recettes restent aujourd'hui encore fidèles à une tradition jalousement préservée.

For over four centuries, the Carthusian monks have perpetuated a unique know-how born from a mysterious manuscript passed down in the 17th century. From the Elixir Végétal to the famous Green and Yellow Chartreuse, their recipes remain faithful to a jealously preserved tradition.

Abstract House of Monochromes
LYON

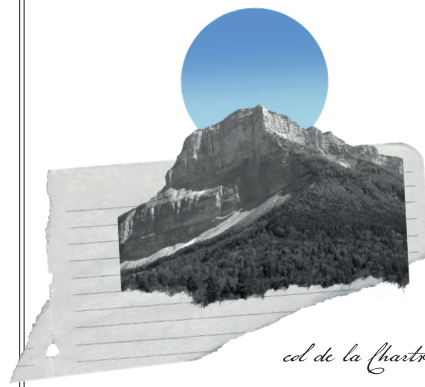
À Lyon, le laboratoire Abstract explore de nouvelles voies avec ses distillats mono-ingrédients, élaborés à basse température pour préserver toute la pureté aromatique. Porté par une équipe de passionnés, ce projet ouvre un champ de créativité inédit, où chaque ingrédient s'exprime avec précision et modernité.

In Lyon, the Abstract laboratory is exploring new avenues with its single-ingredient distillates, produced at low temperatures to preserve their full aromatic purity. Driven by a team of passionate individuals, this project opens up a unique field of creativity, where each ingredient expresses itself with precision and modernity.

Maison Dolin
CHAMBÉRY

À Chambéry, la Maison Dolin puise depuis toujours son inspiration dans les plantes alpines et l'air pur des montagnes savoyardes. Fidèle à des méthodes traditionnelles et profondément attachée à son terroir, elle perpétue un savoir-faire historique qui fait aujourd'hui la renommée de ses créations.

In Chambéry, Maison Dolin has always drawn its inspiration from alpine plants and the pure air of the Savoyard mountains. Faithful to traditional methods and deeply attached to its terroir, it perpetuates a historical know-how that today makes its creations renowned.



Cocktails



18€

SUD-EST
Distillerie de Provence
Distillerie de La Plaine

Spritz du Sud 14cl

Un spritz ensoleillé aux apéritifs de pêches et citrons provençaux.

RINQUINQUIN, LIMONCELLO DE LA PLAINE, BAIES ROSES, PROSECCO.

A sunny spritz with Provençal peach and lemon.

RINQUINQUIN, LIMONCELLO DE LA PLAINE, PINK PEPPER, PROSECCO.

20€

NORD-EST / SUD-EST
Maison Deutz / Maison Dolin
Distillerie Abstract Lab

Kir à la Royale 12cl

Déclinaison d'un apéritif français incontournable.

ABSTRACT MONOCHROME RASPBERRY, CHAMBERYZETTE, CHAMPAGNE DEUTZ.

A variation on a classic French aperitif.

ABSTRACT MONOCHROME RASPBERRY, CHAMBERYZETTE, CHAMPAGNE DEUTZ.



COCKTAILS, PASTIS & FOOD

COPPERBAY

LE LANCASTER
CHAMPS – ÉLYSÉES

18€

SUD-OUEST
Laurent Cazottes

Tomato Monaco 25cl

Ce classique de la culture bistrot française revisité avec une touche de salin !

CAZOTTES LIQUEUR DE TOMATES, LIMONADE ARTISANALE, VELOURS DE BALSAMIQUE, BIÈRE, SOLUTION SALINE DE SEL DE GUÉRANDE.

This classic of French bistro culture revisited with a touch of salt!

CAZOTTES TOMATO LIQUEUR, ARTISANAL LEMONADE, BALSAMIC GLAZE, BEER, GUÉRANDE SALT SOLUTION.





18€

NORD-EST / SUD-OUEST
Distillerie Metté / Maison Denoix

Suzette à l'anis 14cl

Sour anisé basé sur le goût de la mauresque.

DENOIX FENOUILLETTE DE BRIVE, DISTILLAT D'ANIS METTÉ, CITRON, ORGEAT, FÈVE TONKA

(*BLANC D'ŒUF)

Anise-flavored sour based on the taste of the Mauresque French aperitif.

*DENOIX FENOUILLETTE DE BRIVE, DISTILLAT D'ANIS METTÉ, LEMON, ORGEAT, TONKA BEAN (*EGG WHITE)*

COCKTAILS, PASTIS & FOOD
COPPERBAY
LE LANCASTER CHAMPS – ÉLYSÉES

13€

Cocktail 0°

NORD-OUEST / SUD-OUEST
Maison Giffard / Distillerie de Thuir

Suzie Ramos 20cl

Version sans alcool du plus onctueux des cocktails classiques.

HERBAL JUNIPER GIFFARD, CITRON, CRÈME FRAÎCHE, BLANC D'ŒUF, FLEUR D'ORANGER, SUZE TONIC 0%.

An alcohol-free version of the creamiest of classic cocktails.

HERBAL JUNIPER GIFFARD, LEMON, CRÈME FRAÎCHE, EGG WHITE, ORANGE BLOSSOM, SUZE TONIC 0%.





20€

NORD-OUEST / NORD-EST / SUD-OUEST
Distillerie Metté / Bear Brothers
Distillerie Combier

Bloody / Snapper 18cl

Version Spicy et gourmande de ce cocktail classique qui aurait été créé en France dans les années 20.

GIN BB13, METTÉ DISTILLAT D'AIL ROSE, COMBIER KUMMEL, MARTIN HOT SAUCE AU PASTIS, JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, MOUTARDE DE DIJON.

A spicy and indulgent version of this classic cocktail, which is said to have been created in France in the 1920s.

BB13 GIN, METTÉ PINK GARLIC DISTILLATE, COMBIER KUMMEL, MARTIN HOT SAUCE WITH PASTIS, TOMATO JUICE, LEMON JUICE, DIJON MUSTARD.



20€

NORD-OUEST / SUD-OUEST
Maison Drouin / Laurent Cazottes

Punch du verger 12cl

Punch aux parfums de pommes et coings.

CHRISTIAN DROUIN LA BLANCHE BIO, CAZOTTES COINGS SAUVAGES, VELVET MIEL & SARRASIN GRILLÉ, VERJUS, TISANE D'ÉPICES DOUCES.

Apple and quince punch.

CHRISTIAN DROUIN LA BLANCHE BIO, CAZOTTES WILD QUINCE, VELVET HONEY & TOASTED BUCKWHEAT, VERJUS, SWEET SPICED TEA.



13€

Cocktail 0°

NORD-OUEST / SUD-OUEST
Maison Giffard / Maison Ferrand

Pinky Tonic 15cl

Version sans alcool du célèbre gin tonic parfumé aux agrumes.

CITADELLE 0.0, GIFFARD PAMPLEMOUSSE SANS ALCOOL, VINAIGRE DE CIDRE, FEVER TREE REFRESHINGLY LIGHT TONIC.

Alcohol-free version of the famous gin & tonic with a twist of grapefruit.

CITADELLE 0.0, GIFFARD ALCOHOL-FREE GRAPEFRUIT, APPLE CIDER VINEGAR, FEVER TREE REFRESHINGLY LIGHT TONIC.

COCKTAILS, PASTIS & FOOD
COPPERBAY
LE LANCASTER CHAMPS – ÉLYSÉES

18€

NORD-OUEST / NORD-EST / SUD-EST
Distillerie Combier / Distillerie Sab's
Pères Chartreux

French Last word 10cl

Déclinaison 100% française
du cocktail à la Chartreuse.

SAB'S RATAFIA, CHARTREUSE VERTE, GÉNÉPI, GUIGNOLET D'ANJOU COMBIER, CITRON.

100% French version of the Chartreuse cocktail.

SAB'S RATAFIA, GREEN CHARTREUSE, GÉNÉPI, GUIGNOLET D'ANJOU COMBIER, LEMON.





20€

NORD-OUEST / SUD-OUEST
Maison Giffard / Maison Denoix
Maison Ferrand

Stinger à la noix 9cl

Un cocktail vintage avec des spiritueux
emblématiques du terroir de l'Ouest.

FERRAND COGNAC, GIFFARD MENTHE-PASTILLE, DENOIX QUINQUINOIX, ANTÉSITE.

A vintage cocktail featuring emblematic spirits of the west region.

FERRAND COGNAC, GIFFARD MENTHE-PASTILLE, DENOIX QUINQUINOIX, ANTÉSITE.

CopperBay Signature Spirits

Gin

En collaboration avec la distillerie Bear Brothers basée à Toulouse, nous avons créé un gin Méditerranéen avec des notes anisées (badiane, anis vert et absinthe) ainsi que des herbes méditerranéennes typiques (thym, romarin, sarriette et basilic). Le résultat donne un gin complexe et très aromatique qui vous fera voyager !

In collaboration with the Toulouse-based Bear Brothers distillery, we created a Mediterranean gin with aniseed notes (star anise, green anise, and absinthe), combined with typical Mediterranean herbs (thyme, rosemary, savory, and basil). The result is a complex and highly aromatic gin that will take you on a journey!

Gin BB 13 + tonic	21 €

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 by 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 Distillerie de La Plaine	2 cl	8 €
Pastis de la Plaine N°1 & N°2	2 cl	8 €



Softs

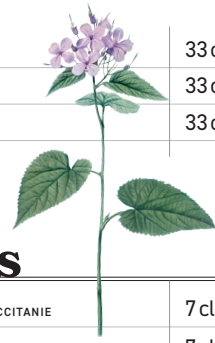
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	7 €
Soda Fever Tree Pamplemousse rose PINK GRAPEFRUIT	20 cl	7 €
Tonic Fever Tree REFRESHINGLY LIGHT TONIC / MEDITERRANEAN TONIC	20 cl	7 €
Jus de fruits Meneau : pomme / tomate / fraise-framboise	20 cl	7 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	7 €

Bières

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

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

Bière Blonde Citra Lager	33 cl	10 €
Bière Paris IPA	33 cl	10 €
Bière Audacieuse NEIPA	33 cl	10 €



Apéritifs & Liqueurs

Vermouth Noilly Prat : Dry / Ambré FRANCE, OCCITANIE	7 cl	14 €
Vermouth Dolin rouge / Bitter Dolin FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	7 cl	14 €
Dolin Bonal FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	7 cl	14 €
Amaro Nuova Aquitania FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE	7 cl	14 €
Rinquinquin, Distillerie de Provence FRANCE, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	7 cl	14 €
Limoncello, Distillerie de la Plaine FRANCE, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	7 cl	14 €
Chartreuse : Verte / Jaune FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	5 cl	16 €
Cazottes : Coings sauvages / Tomates FRANCE, OCCITANIE	5 cl	16 €
Belle de Brillet poire et cognac FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE	5 cl	16 €
Noyau de Poissy FRANCE, ÎLE-DE-FRANCE	5 cl	16 €
Menthe-Pastille FRANCE, PAYS DE LA LOIRE	5 cl	16 €

Whiskys & Whiskeys 5 cl

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de Whisky :

Discover our favorite picks from our whisky selection:

Maison Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier FRANCE, LORRAINE		22 €
EDDU Silver FRANCE, BRETAGNE		22 €
Port Askaig 8 ans ÉCOSSE, ISLAY		22 €
Ardbeg Uigeadail ÉCOSSE, ISLAY		26 €
Connemara Peated IRLANDE		22 €
Maker's Mark 46 Bourbon US, KENTUCKY		24 €
Michter's Us1 Bourbon US, KENTUCKY		24 €
WhistlePig Rye US, VERMONT		24 €
Hautes Glaces Episteme Rye FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES		30 €
The Chita Suntory JAPON		30 €

Armagnacs / Cognacs / Calvados 5 cl

La Blanche de Christian Drouin FRANCE, NORMANDIE		24 €
Calvados L'Expérimental Christian Drouin & Rhum JM Angels FRANCE, NORMANDIE		35 €
Ratafia de Bourgogne Sab's BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ		26 €
Armagnac Château de Bordeneuve Hors d'Âge FRANCE, OCCITANIE		26 €
Cognac Ferrand 10 Générations FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE		30 €
Hennessy XO FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE		45 €
Cognac Louis XIII Rémy Martin Grande Champagne FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE	2 cl 4 cl	150 € 250 €



COCKTAILS, PASTIS & FOOD

COPPERBAY

LE LANCASTER CHAMPS – ÉLYSÉES

Spiritueux 5 cl

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux :
Discover our favorite picks from our selection of spirits:

Gin

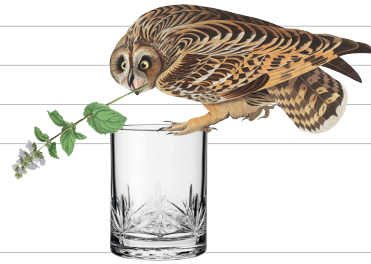
Bear Brothers BB13 Mediterranean Dry Gin FRANCE, OCCITANIE	22€
Bear Brothers Microcitrus FRANCE, OCCITANIE	25€
Christian Drouin Le Gin Carmina FRANCE, NORMANDIE	22€
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE	25€
The Botanist ÉCOSSE, ISLAY	25€

Vodka

Bear Brothers Vodka Clementina FRANCE, OCCITANIE	20€
Nikka JAPON	20€
Domaine des Hautes Glaces Vulson FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	26€
Bear Brothers Vodka Caviar Nacarii FRANCE, OCCITANIE	28€

Tequila & Mezcal

Vecindad Tequila MEXIQUE	22€
Calle 23 Añejo Tequila MEXIQUE	22€
Espolòn Añejo MEXIQUE	24€
Madre Mezcal Espadin MEXIQUE	24€
Bozal Mezcal Ensamble MEXIQUE	28€



Rhum

Paranubes MEXIQUE	22€
Savanna Lontan FRANCE, RÉUNION	22€
Planteray Sealander BARBADE, FIDJI, MAURICE	24€
Takamaka Rum Zenn SEYCHELLES	22€
Black Tot Finest Carribean BARBADE, TRINIDAD, GUYANE, JAMAÏQUE	24€
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26€
Providence 3 ans HAÏTI	28€

Vins

Blancs

	VERRE	BOUTEILLE
Les Hauts Chemins, 2023 *Domaine Saint Nicolas, VDF*	15€	80€
Lirac, 2025 *Roc des Pins*	15€	80€
Sancerre Grand Chemarin, 2023 *Domaine Merlin Cherrier*	18€	90€
Chablis, 2024 *Domaine Jean-Paul & Benoît Droin*	18€	90€



Rouges

Fleurie, 2023 *Domaine Julien Sunier*	13€	60€
Crozes Hermitage, 2023 *Domaine des Grands Chemins*	16€	80€
Pomerol, 2023 *Le seuil de Mazeyres*	16€	80€
Pinot Fin, 2023 *Domaine Geantet-Pansiot*	17€	85€
Saint-Emilion Grand Cru, 2019 *Château Fonroque*	22€	110€

Rosé

Côtes de Provence, 2025 *Château La Martinette*	12€	49€

Champagnes

	COUPE	BOUTEILLE
Deutz, Brut	22€	110€
Deutz, Brut Rosé	28€	140€
Krug, 2003		450€
Krug, NM Rosé		470€
Guillaume Selosse Largillier		400€
Gonet-Medeville, 1er Cru		105€

Tapas

Escargots gros-gris en persillade *Gros-gris snails in persillade*	14€
Arancini champignons et truffe *végétarien* *Mushroom and truffle arancini* *vegetarian*	14€
Bretzel version tarte flambée *Pretzel, tarte flambée style*	14€
Croque jambon *Ham croque*	14€
Black Tiger Rolls	14€
Demi-camembert chaud au miel de thym *végétarien* *Roasted half Camembert with thyme honey* *vegetarian*	14€
Terrine végan à tartiner *végétarien* *Plant-based spreadable terrine* *vegetarian*	14€





HÔTEL LANCASTER
7 RUE BERRI | 75008 PARIS | COPPERBAYLANCASTER.FR | COPPERBAY_LANCASTER

Tous les prix sont en euros, toutes taxes et service compris.
Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas.
TVA 10% applicable sur les plats et boissons sans alcool. TVA 20% applicable sur les boissons alcoolisées.
Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation d'origine protégée (AOP).
Liste des allergènes disponible sur demande.

Conception graphique : Futur Parfait

COCKTAILS, PASTIS & FOOD
COPPERBAY
LE LANCASTER
CHAMPS – ÉLYSÉES