



CARTE DU BAR
La cuisine Méditerranéenne



WHISTLEPIG

Autrefois l'un des spiritueux américains les plus populaires, le Rye Whiskey (Whisky de seigle) a perdu sa popularité après la prohibition... jusqu'à ce qu'une équipe dévouée de passionnés du seigle s'installe dans un endroit improbable, transformant une grange laitière historique en distillerie de Whiskey de classe mondiale dans la lointaine Shoreham, dans Le Vermont, où nous gardons les codes qui font du Rye un grand spiritueux.

Once the leading American spirit, Rye Whiskey faded from popularity after prohibition ...until a dedicated crew of Rye enthusiasts settled in an unlikely place, turning a historic dairy barn into a world class whiskey distillery in remote Shoreham, Vermont, where we keep the things that make Rye a great spirit.



Cocktails du moment

17 euros

Maple Old Fashioned 8cl

WhistlePig 10 years, WP barrel aged maple syrup,
aromatic bitters.

Piggy Espresso Martini 12cl

WhistlePig 10 years, WP barrel aged maple syrup,
coffee liquor, espresso.



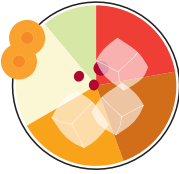
Cocktails

La cuisine Méditerranéenne

Ce menu se compose de huit cocktails créations représentant chacun un plat, un dessert ou une boisson emblématiques des pays méditerranéens. Tous réinventés sous forme de cocktails allant du salé au sucré d'un dessert.

Bon Voyage !

18 euros

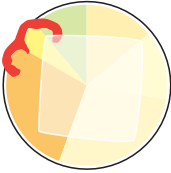


Casablanca Torino 14cl

Campari au raz el-hanout, jus d'orange, jus de carotte, verjus, soda, rhubarb bitters.

Campari with raz el-hanout, orange juice, carrot juice, verjuice, soda water, rhubarb bitters.

Doux amer, épicé, apéritif | Bittersweet, spicy, aperitif



Peperonata 18cl

Tio Pepe, Noilly Prat Dry, poivrons rouges clarifiés, kombucha ginger, laurier et thym, verjus.

Tio Pepe, Noilly Prat Dry, clarified red peppers, ginger kombucha, laurel & thyme, verjuice.

Apéritif, aigre doux, rafraîchissant | Aperitif, sweet & sour, refreshing

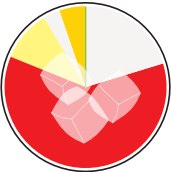


Tapenade 8cl Cocktail fat washed à la tapenade

Gin, Noilly Prat Ambré, saumure de câpres.

Gin, Noilly Prat Ambré, caper brine.

Sec, gras, salin | Dry, oily, salty



Pan con Tomate 10cl

Shochu d'orge 3S, passata, jus de citron, balsamique blanc au cédrat, bitters ail rôti et olive.

Barley Shochu 3S, passata, lemon juice, white balsamic with citron, roasted garlic and olive bitters.

Frais, toasté, gourmand | Fresh, toasted, gourmet



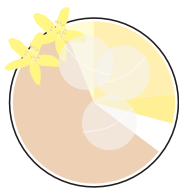
Cocktails

Mediterranean cuisine

This menu is made of eight cocktails creation , each representing an iconic dish, dessert or drink of the Mediterranean countries. All reinvented in the form of cocktails, ranging from salty to sweet like a dessert.

Have a good trip !

18 euros

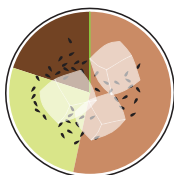


Ahwe Bayda 17 cl Cocktail carbonaté

Saké, Pisco, sirop de fleurs de jasmin, verjus, infusion fleurs d'oranger.

Sake, Pisco, jasmine flower syrup, verjuice, orange blossom infusion.

Floral, rafraîchissant, pétillant | Floral, refreshing, sparkling



Tahini Sour 12 cl

Pisco fat washed tahini, jus de citron vert, sirop de cumin noir, bitters olive. (Blanc d'œuf)

Pisco fat washed tahini, lime juice, black cumin syrup, olive bitters. (Egg white)

Toasté, soyeux, acidulé | Toasted, silky, sour

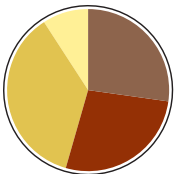


Tiramisu 10 cl

Metaxa 7 au grué de cacao, Amaretto, sirop vanille maison, café, liqueur de café cold brew, crème.

Metaxa 7 with cocoa nibs, Amaretto, homemade vanilla syrup, coffee, cold brew coffee liqueur, cream.

Léger, cacaoaté, intense | Light, cocoa, intense



Pastel de Nata 12 cl

Rhum dark, Porto rouge, œuf entier, velvet falernum, cannelle.

Dark rum, red port, whole egg, velvet falernum, cinnamon.

Crémeux, gourmand, épicé | Creamy, gourmet, spicy





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 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 CopperBay Distillerie de La Plaine 2 cl 8 €

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

Ouzo 2 cl 8 €

Ricard, Henri Bardouin 2 cl 7 €



Cocktails 0.0

Sans alcool - Alcohol free

12 euros

Negroni O

Lyre's Dry London Spirit , Martini Vibrante, Lyre's Italian Orange

Med Collins

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

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 cucumber 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 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

Bière Paris IPA 33 cl

Bière Audacieuse NEIPA 33 cl



Apéritifs & Liqueurs

7cl 14 euros

Bitter Liquore del Sirene ITALIE

Campari Cask Tales ITALIE

Vermouth Noilly Prat Dry, Ambré, Rouge FRANCE

Cynar ITALIE

Bonal FRANCE

Amaro Nuova Aquitania FRANCE

5cl 16 euros

Chartreuse Verte et Jaune FRANCE

Belle de Brillet poire et cognac FRANCE

Nepita FRANCE

Skinos Mastiha GRÈCE

Whisky & Whiskey

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de Whisky

	5 cl
Fettercairn 12 ans ÉCOSSE - HIGHLANDS	22
Timourous Beastie ÉCOSSE - HIGHLANDS	22
Ardbeg Uigeadail ÉCOSSE - ISLAY	26
Port Askaig 8 ans ÉCOSSE - ISLAY	22
Connemara Peated IRLANDE	22
Maker's Mark 46 Bourbon US - KENTUCKY	24
Michter's us1 Bourbon US - KENTUCKY	24
Hautes Glaces Episteme Rye FRANCE	30
The Chita Suntory JAPON	30

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
San Roccu CORSE	25
Fords London Dry Gin ANGLETERRE	25
	20

VODKA

Nikka JAPON	20
Domaine des Hautes Glaces Vulson FRANCE	28
Fair Quinoa Vodka FRANCE	20

TEQUILA & MEZCAL

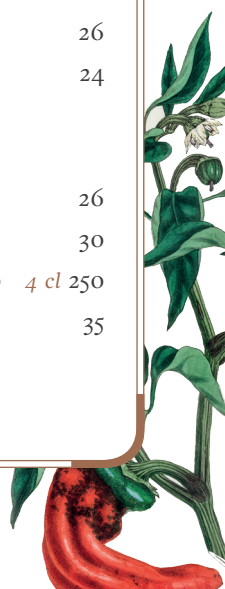
Vecindad Tequila MEXIQUE	22
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	22
Madre Mezcal Espadin MEXIQUE	28

RHUM

Plantation ISLE OF FIDJI	20
Santa Teresa 1796 VENEZUELA	24
Providence 3 ans HAÏTI	28
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26
La Forza Rum VIII CARAÏBES	24

ARMAGNAC | COGNAC | CALVADOS

Armagnac Château de Bordeneuve Hors d'Âge	26
Cognac Ferrand 10 générations	30
Cognac Louis XIII Rémy Martin Grande Champagne	2 cl 150 4 cl 250
Calvados L'Expérimental Christian Drouin Calle 23 FRANCE	35



Tapas

De 17h à 22h *from 5pm to 10pm*

14 euros

Frites de panisse à l'ail confit
Panisse fries with confit garlic

Tartines croustillantes de magret fumé et notes de Roquefort
Crunchy tartine of smoked duck breast and notes of Roquefort

Croquettes de cuisse de canard aux pruneaux, relish de cornichons
Duck thigh croquettes with prunes, pickle relish

Planche de charcuterie Ibérique
Iberian charcuterie board

Gambas marinées sucré/salé, marinade à la mangue
Sweet and sour marinated prawns, mango marinade

Escargots fermiers au beurre persillé
Farm snails with parsley butter

Accras de cabillaud aux agrumes
Cod accras with citrus fruits

36 euros

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

Les Tapas TRAEGER



26 euros

Pulled Pork "Traeger"
Pull Pork Burger, French fries

14 euros

Poireaux "Traeger"
Slow cooked leek, truffle vinaigrette



Champagnes

	12 cl	75 cl
Deutz BRUT	22	110
Deutz BRUT ROSÉ	28	140
Henri Giraud HOMMAGE AU PINOT NOIR		145
Henri Giraud DAME JANE ROSÉ		159
Louis Roederer ROSÉ 2013		159
Bollinger LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2005		200
Bollinger R.D 2002		300
Billecart-Salmon LE CLOS SAINT-HILLAIRE 1998		350

Vins

BLANC

	12 cl	75 cl
Château La Martinette CÔTES DE PROVENCE CLOS BLANC 2021	14	79
Xavier Weisskopf MONTLOUIS-SUR-LOIRE LE GRAND CLOS 2021	14	79
Domaine Serge Laloue SANCERRE LA BRILLADE 2022	18	90
Garnier et Fils CHABLIS 1 ^{ER} CRU MONT DE MILIEU 2022	20	100
Château Le Devay CONDRIEU 2022	20	105

ROUGE

Domaine de Gaubourg IGP VAL DE LOIRE ROSA 2023	13	60
Château de Saint-Cosme SAINT-JOSEPH SERINE 2022	14	79
A & A Chopin BOURGOGNE PINOT NOIR 2022	17	85
Château Mazeyres POMEROL 2016	22	110
Domaine Coche Dury MONTHELIE 2022	26	140

ROSÉ

Côte de Provence CHÂTEAU LA MARTINETTE 2023	12	49
--	----	----



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.

