



CARTE DU BAR
La cuisine Méditerranéenne



Un Noël en Provence

Cette année pour Noël, le CopperBay Lancaster vous emmène en Provence.

Inspiré des traditions de Noël dans cette belle région, chaque cocktail est une expérience gourmande et appelle aux mémoires d'enfance.

Les noms des cocktails proviennent du dialecte Provençal et vous invite à la découverte de cette belle culture.

Un voyage en Méditerranée pour la fin d'année.

This year for Christmas, the CopperBay Lancaster takes you to Provence.

Inspired by the traditions on Christmas Eve in this beautiful region, each cocktail is a gourmet experience but will also surely remind you of beautiful childhood memories.

The names of the cocktails come from the Provençal dialect and invites you to discover this beautiful culture.

A trip to the Mediterranean for the end of the year.



Cocktails de Noël

18 euros

Pompa a l'òli | Pompe à huile 12 cl

Gin à l'huile d'olive, Vermouth Noilly Prat ambré, Pastis Mauresco, jus de citron, cordial de fleur d'oranger.

Gin fat washed with olive oil, Otto's vermouth, orange juice, orange blossom, orgeat velvet.

Baïasses | Lavande 14 cl

Eaux de vie de framboise et gingembre, St-Germain, cidre poiré, miel de lavande.

Raspberry and ginger eaux de vie, St-Germain elderflower, pear cider, lavender honey.

Pachichòis | Mèdiant 12 cl

Cognac, Sherry Pedro Ximénez, cacao blanc, liqueur de jaune d'œuf & noisette.

Cognac, Pedro Ximénez sherry, white cocoa, egg yolks and hazelnut liquor.

Nogat | Nougat 10 cl

Rhum, Chaï mix, thé noir, pomme, velvet d'amandes.
Cocktail clarifié au lait et lait d'amandes.

Rum, Chaï mix, black tea, apple, almonds velvet.
Cocktail clarified with milk and almond milk.



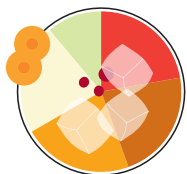
Cocktails

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

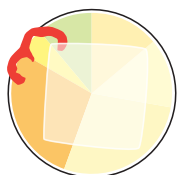


Casablanca Torino 14cl

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

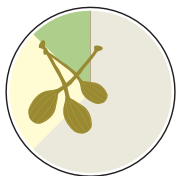


Peperonata 18cl

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

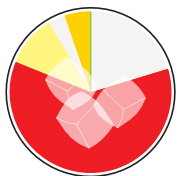


Tapenade 8cl Cocktail fat washed à la tapenade

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



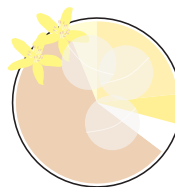
Cocktails

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

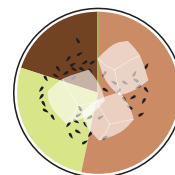


Ahwe Bayda 17cl Cocktail carbonaté

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 12cl

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

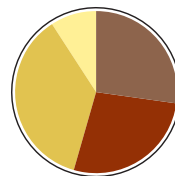


Tiramisu 10cl Cocktail clarifié au mascarpone

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 12cl

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 0

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

7 cl 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

5 cl 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

5 cl

- Porter's Gin Orchard** ECOSSE 20
- Citadelle No Mistake Old Tom Gin** FRANCE 25
- San Roccu** CORSE 25
- Fords London Dry Gin** ANGLETERRE 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



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.

