

Carte du Bar



1925 **100** 2025

HÔTEL LANCASTER
PARIS – CHAMPS-ÉLYSÉES

Pour célébrer les 100 ans, le CopperBay Lancaster dévoile une carte de cocktails en hommage aux figures emblématiques ayant fréquenté ou faisant vivre la maison aujourd'hui. De 1925 à nos jours, chaque création raconte une histoire, entre saveurs oubliées et touches modernes, sublimée par le savoir-faire du CopperBay.

To celebrate the hotel's 100th anniversary, CopperBay Lancaster unveils a cocktail menu paying tribute to the iconic figures who have visited the hotel or contribute to its spirit today. From 1925 to today, each creation tells a story—blending forgotten flavors with modern touches, all elevated by CopperBay Lancaster's signature craftsmanship.

20€

LE COCKTAIL DE

Emile Wolf

Émile Wolf a transformé cet hôtel particulier en résidence hôtelière en 1925. Il aimait dire à la fin de sa longue carrière: «Je n'ai jamais eu de clients, seulement des amis». Cocktail inspiré du French 75, très populaire dans les années 20.

Émile Wolf transformed this private mansion into a hotel in 1925. He liked to say at the end of his long career: "I never had clients, only friends." A cocktail inspired by the French 75, very popular in the 1920s.

Ingrédients

POUR UN DEMI CITRON JAUNE PRESSÉ, UN VERRE DE BEAR BROTHERS GIN MICROCITRUS, 1/4 DE GÉNÉPI, UNE POIGNÉE DE SAUGE FRAÎCHE, AGITER ET COMPLÉTER AVEC DU CHAMPAGNE DEUTZ.

FOR HALF A SQUEEZED LEMON, A GLASS OF BEAR BROTHERS GIN MICROCITRUS, 1/4 OF GÉNÉPI, A HANDFUL OF FRESH SAGE, SHAKE AND TOP UP WITH DEUTZ CHAMPAGNE.



Vintage

LE COCKTAIL DE

20€

Marlene Dietrich

Idole absolue du cinéma, elle tissa un lien exceptionnel avec l'hôtel où elle vécut trois ans dans les années 30. La suite qu'elle redécora à son goût porte son nom. Grande Fan de Old Fashioned.

An absolute icon of cinema, she formed an exceptional bond with the hotel, where she lived for three years in the 1930s. The suite she redecorated to her taste now bears her name. A big fan of the Old Fashioned.

Ingrédients

PRENEZ UN VERRE DE WHISTLEPIG RYE WHISKY, UNE CUILLÈRE DE MIEL À LA BIÈRE ET ÉPICES DE NOËL. RAJOUTEZ UN 1 JET D'ORANGE BITTERS, UN MORCEAU DE GLACE, MÉLANGER ET SERVIR!

TAKE A GLASS OF WHISTLEPIG RYE WHISKY, A SPOONFUL OF BEER HONEY AND CHRISTMAS SPICES, AND A SPLASH OF ORANGE BITTERS. ADD A CUBE OF ICE, STIR AND SERVE!

18€

LE COCKTAIL DE

Boris Pastoukhoff

Le Peintre a été gracieusement accueilli, lors de ses nombreux séjours entre 1930 et 1960, en échange de ses toiles. Plus de 80 embellissent l'hôtel. Cocktail inspiré du Corpse Reviver, cocktail vintage avec un trait d'absinthe, le spiritueux des peintres!

The painter was graciously hosted during his many stays between 1930 and 1960 in exchange for his artworks. Over 80 of his paintings now adorn the hotel. Cocktail inspired by the Corpse Reviver, a vintage cocktail with a dash of absinthe, the painter's spirit!

Ingrédients

POUR UN DEMI CITRON JAUNE PRESSÉ, AJOUTEZ 1/3 DE BLANCHE D'ARMAGNAC, 1/3 DE VERMOUTH BLANC, ET 1/3 DE GENTIANE DE LURE. SECUEZ AVEC 3 JETS D'ABSINTHE ET SERVEZ.

FOR HALF A SQUEEZED LEMON, ADD 1/3 BLANCHE D'ARMAGNAC, 1/3 WHITE VERMOUTH, AND 1/3 GENTIANE. SHAKE WITH 3 SPLASHES OF ABSINTHE AND SERVE.



Vintage

LE COCKTAIL DE

18€

Félix Ziem

Félix Ziem a été le premier artiste à entrer au musée du Louvre de son vivant. Au bar, ses tableaux sont une évasion à Venise, dans un giardino ou sur la lagune. Cocktail inspiré du Bellini, conçu en 1948, et inspiré du peintre vénitien Giovanni Bellini.

Félix Ziem was the first artist to be admitted to the Louvre Museum during his lifetime. At the bar, his paintings offer an escape to Venice – to a giardino or across the lagoon. A cocktail inspired by the Bellini, created in 1948 and named after the Venetian painter Giovanni Bellini.

Ingrédients

2 JETS D'APÉRITIF RINQUINQUIN, 1/4 DE NOYAU DE POISSY, 1/3 DE PÊCHE BLANCHE ÉCRASÉE, AGITER ET COMPLÉTER AVEC DU CHAMPAGNE DEUTZ.

2 SHOTS OF RINQUINQUIN APERITIF, 1/4 OF NOYAU DE POISSY, 1/3 OF CRUSHED WHITE PEACH. SHAKE AND TOP UP WITH DEUTZ CHAMPAGNE.

Vintage

LE DUO DE COCKTAILS DE

18€

Liz Taylor & Richard Burton

Pour le couple, le Lancaster avait des airs de résidence secondaire, un lieu où se mêlaient faste et quotidien. Duo de cocktails pour un duo mythique ! Des « chocolate martini » pour elle et des « martini dry » pour lui.

For the couple, the Lancaster felt like a second home – a place where glamour met everyday life. A duo of cocktails for a legendary duo ! Chocolate Martinis for her; and Dry Martinis for him.

Ingédients

CHOCOLATE MARTINI: 1/2 DE VODKA BEAR BROTHERS, 1/4 DE VERMOUTH DRY, 1/4 DE LIQUEUR CACAO BLANC. AGITER ET SERVIR DANS UN VERRE À COCKTAIL.

CHOCOLATE MARTINI: 1/2 BEAR BROTHERS VODKA, 1/4 DRY VERMOUTH, 1/4 WHITE COCOA LIQUEUR. SHAKE AND SERVE IN A COCKTAIL GLASS.

DRY MARTINI ORANGE: 2/3 DE VODKA CLÉMENTINE BEAR BROTHERS, 1/3 D'ORANGE COLOMBO DISTILLERIE DE PROVENCE. MÉLANGER DÉLICATEMENT ET SERVIR DANS UN VERRE À COCKTAIL.

ORANGE DRY MARTINI: 2/3 BEAR BROTHERS CLEMENTINE VODKA, 1/3 COLOMBO ORANGE FROM THE PROVENCE DISTILLERY. STIR GENTLY AND SERVE IN A COCKTAIL GLASS.



LE COCKTAIL DU

Propriétaire

18€

Hommage à la vigne, univers cher à la famille française propriétaire de l'hôtel, qui possède également deux vignobles à Pomerol et Saint-Émilion. Cocktail inspiré du New York Sour, cocktail à base de vin rouge le plus connu dans le monde du bar.

A tribute to the vine – a world dear to the French family that owns the hotel, who also own two vineyards in Pomerol and Saint-Émilion. A cocktail inspired by the New York Sour, the most renowned red wine-based cocktail in the bar world.

Ingédients

COGNAC HENNESSY, SIROP RAISIN DE CORINTHE, VERJUS, FLOAT DE CHÂTEAU MAZEYRES, ANGOSTURA BITTERS.

HENNESSY COGNAC, CORINTHIAN RAISIN SYRUP, VERJUICE, CHÂTEAU MAZEYRES FLOAT, ANGOSTURA BITTERS.

LE COCKTAIL DU

18€

Directeur

Né en Côte d'Ivoire, le soleil, les saveurs et les parfums continuent de bercer les souvenirs de notre directeur. Ce cocktail évoque cette enfance lumineuse avec les incontournables ingrédients du pays.

Born in Côte d'Ivoire, the sun, flavors, and scents of the country continue to shape our director's memories. This cocktail evokes his radiant childhood with the country's essential ingredients.

Ingédients

TAKAMAKA ZENN, NECTAR DE BANANE, BISSAP, CACAHUËTE TOASTÉE.

TAKAMAKA ZENN, BANANA NECTAR, BISSAP, TOASTED PEANUTS.

Cocktail clarifié au lait.
Milk punch.



LE COCKTAIL DE

13€

Monsieur

SANS ALCOOL
0%
ALCOHOL FREE

Monsieur, dans notre légende, est l'ami de Marlene, qui l'aurait regala de spécialités françaises pendant son long séjour. Il est incarné depuis plus de vingt ans par Christophe, qui partage avec nos clients toutes les histoires du Lancaster. Cocktail sans alcool, chaleureux, avec une pointe d'amertume qu'il affectionne.

In our story, Monsieur is a friend of Marlene, who would have treated her to French delicacies during her long stay. For over twenty years, he has been interpreted by Christophe, who shares all the stories of the Lancaster with our guests. A non-alcoholic cocktail – warm, with a hint of bitterness he particularly enjoys.

Ingédients

AMER BTTR, CRODINO, EAU DE THYM, BALSAMIQUE NOIR.

BITTERS BTTR, CRODINO, THYME WATER, BLACK BALSAMIC VINEGAR.

18€

LE COCKTAIL DE LA

team CopperBay

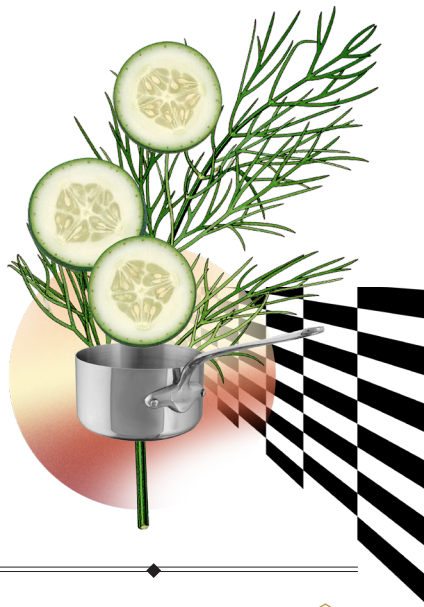
Le CopperBay s'installe au Lancaster en 2022, leur identité accède sur la Méditerranée et leur amour du pastis, les ont poussés à créer leurs propres marques. Mauresco et BB13 sont des spiritueux pensés comme une déclaration d'amour au sud de la France!

CopperBay is moving to the Lancaster in 2022. Their Mediterranean-focused identity and their love of pastis have inspired them to create their own brands. Mauresco and BB13 are spirits designed as a declaration of love to the South of France!

Ingrédients

GIN BB13, PASTIS MAURESCO, CITRON JAUNE, FLEUR D'ORANGER, SODA WATER.

BB13 GIN, MAURESCO PASTIS, LEMON, ORANGE BLOSSOM, SODA WATER.



LE COCKTAIL DU

Chef

18€

Notre chef aime revisiter les traditions et « faire plaisir aux gens avec de bons produits travaillés simplement ». Ce cocktail rapproche son univers de celui du bar pour reprendre les goûts de sa cuisine.

Our chef loves to revisit traditions and "bring people joy with quality ingredients prepared simply. This cocktail bridges his culinary world with that of the bar, capturing the flavors of tzatziki – a classic Mediterranean mezze.

Ingrédients

MEZCAL, EAU DE VIE AIL ROSE METTE, POIVRONS, TOMATES, CITRON, HOT SAUCE MARTIN MISTRAL, SAUCE ANGLAISE

PINK GARLIC METTE BRANDY, PEPPERS, TOMATOES, LEMON, MARTIN MISTRAL HOT SAUCE, WORCESTER-SHIRE SAUCE.

CopperBay Signatures Spirits

GIN

En collaboration avec la « Bear Brothers distillerie » 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 Bear Brothers Distillery, based in Toulouse, we've created a Mediterranean gin with aniseed notes (star anise, green anise, and absinthe) and 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 + Premium Indian Tonic Water Fever Tree	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 aperitif 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	2cl / 7€
Pastis de la Plaine N°1 & N°2	
Ouzo	

Cocktails 0.0

LE ITALO DISCO

Adriatico amaretto zéro, thé chai, orange, citron (clarifié au mascarpone)	13€
Adriatico amaretto zéro, chai tea, orange, lemon (clarified with mascarpone)	

LE SCARLETT J

Eau d'hibiscus à l'anis, sherbet citrus, basilic	13€
Hibiscus water with anise, citrus sherbet, basil	



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!

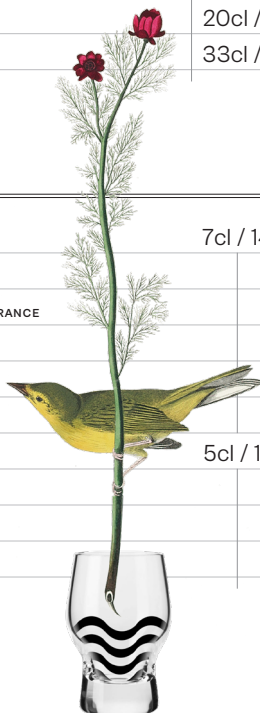
Bière Blonde Citra Lager	33cl / 10€
Bière Paris IPA	33cl / 10€
Bière Audacieuse NEIPA	33cl / 10€
Bière pression du moment	25cl / 6€ 50cl / 10€

Softs

Mastiqua (EAU GAZEUSE À LA MASTIHA / SPARKLING WATER WITH MASTIHA)	33cl / 7€
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer	20cl / 7€
Premium Indian Tonic Water Fever Tree	20cl / 7€
Mediterranean Tonic Water Fever Tree	20cl / 7€
Jus de fruits Meneau	20cl / 7€
Coca Cola, Coca Cola zéro	33cl / 7€

Apéritifs & Liqueurs

Bitter Liquore del Sirene ITALIE	7cl / 14€
Campari Cask Tales ITALIE	
Vermouth Noilly Prat Dry / Ambré / Rouge FRANCE	
Cynar ITALIE	
Bonal FRANCE	
Amaro Nuova Aquitania FRANCE	
Chartreuse Verte et Jaune FRANCE	5cl / 16€
Belle de Brillet poire et Cognac FRANCE	
Noyau de Poissy FRANCE	
Rinquinquin, Distillerie de Provence FRANCE	



Whiskys & Whiskeys

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de Whisky:

Fettercairn 12 ans ÉCOSSE, HIGHLANDS	22€
Timourous Beastie ÉCOSSE, HIGHLANDS	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€
Hautes Glaces Episteme Rye FRANCE	30€
The Chita Suntory JAPON	30€



Spiritueux

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux:

GINs 5cl

Gin Bear Brothers BB10 Bigarade FRANCE	20€
Porter's Gin Orchard ÉCOSSE	20€
Bear Brothers Microcitrus FRANCE	25€
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE	25€
The Botanist ISLAY	25€

VODKAS 5cl

Bear Brothers Vodka Clementina FRANCE	18€
Nikka JAPON	20€
Domaine des Hautes Glaces Vulson FRANCE	26€
Bear Brothers Vodka Caviar Nacarii FRANCE	28€

TEQUILAS & MEZCALs 5cl

Vecindad Tequila MEXIQUE	22€
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	22€
Espolon anejo MEXIQUE	24€
Bozal Mezcal Ensemble MEXIQUE	24€
Madre Mezcal Espadin MEXIQUE	28€

RHUMS 5cl

Paranubes MEXIQUE	22€
Planteray Sealander Barbade FIDJI, MAURICE	24€
Takamaka Pti Lakaz batch #3 SEYCHELLES	24€
Black Tot Finest Carribean Barbade TRINIDAD, GUYANE, JAMAÏQUE	24€
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26€
Providence 3 ans HAÏTI	28€

ARMAGNACS / COGNACS / CALVADOS 5cl

Armagnac Château de Bordeneuve Hors d'Âge	26€
Cognac Ferrand 10 générations	30€
Hennessy XO	45€
Cognac Louis XIII, Rémy Martin Grande Champagne	2cl / 150€ 4cl / 250€
Calvados L'Expérimental, Christian Drouin Rhum JM Angels FRANCE	35€



Vins

BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
Le Rocher des Violettes, Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos, 2022	15€	80€
Château La Martinette, Côtes de Provence Clos Blanc, 2022	15€	80€
Domaine Pascal Jolivet, Sancerre Le Chêne Marchand, 2023	18€	90€
Garnier et Fils, Chablis 1 ^{er} cru Vaillons, 2022	20€	100€
Château Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape, 2023	20€	105€

ROUGES

Julien Sunier Fleurie, 2023	13€	60€
Delas Frères Croze Hermitage Domaine des Grands Chemins, 2022	16€	80€
Domaine A&A, Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir, 2023	17€	85€
Château Mazeyres, Pomerol, 2016	22€	110€
Vincent Girardin, Beaune 1 ^{er} cru Les Aigrots, 2017	26€	140€

ROSÉ

Château La Martinette, Côtes de Provence, 2023	12€	49€
--	-----	-----

Champagnes

	VERRE	BOUTEILLE
Deutz Brut	22€	110€
Deutz Brut Rosé	28€	140€
Bollinger, La Grande Année Rosé, 2005		200€
Billecart-Salmon, Le clos Saint-Hilaire, 1998		350€
Guiborat, Prisme Grand Cru Blanc de Blancs, 2019		135€
Gonet-Medeville 1 ^{er} Cru		105€

Tapas

Tranche de foie gras mi-cuit	14€
Carpaccio de gambas, lèche de tigre	
Poulpe grillé, harissa douce maison	
Tarama au saumon fumé	
Croque de jambon truffé	

VÉGÉTARIEN

Oignon rings, sauce au yaourt fumé	14€
Houmous au sésame, socca	

ASSORTIMENT MIXTE / SHARE PLATE

3 tapas au choix / 3 choices	36€
------------------------------	-----





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.

CONCEPTION GRAPHIQUE : Futur Parfait

COORDINATION : Agence Moderne