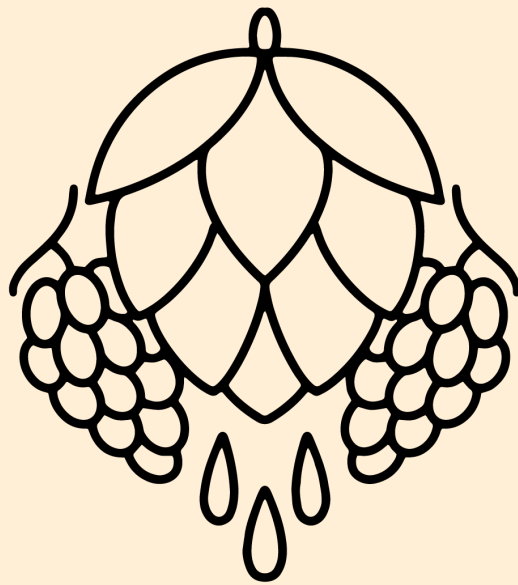




LA CARTE



THE COPPER BAR



THE COPPER BAR



NOS BIÈRES ARTISANALES LOCALES



NOS PRESSIONS

HAPPY
HOUR

		25cl	50cl	50cl
BLONDE	Super Ours 4° - Brewing Bears	3,5	6,5	5
BLANCHE	Polar Bear 4° - Brewing Bears	4	7	5,5
TRIPLE	Grizzly 7,8° - Brewing Bears	4,5	8	6,5
BERLINER WEISSE	Passion fruit 3,5° - Le Détour	5	8,5	
IPA	India bear ale 5° - Brewing Bears	4	7,5	6
NEIPA	Kero Kero 7,8° - SOMI x La Jonte	5	9	
Planche découverte	4x 12,5cl au choix		8	

ET AUSSI..

PICON BIÈRE
MONACO
PANACHÉ



4,5	7,5	6
4	7	5,5
3,5	6,5	5

CIDRE BRUT la Mordue

5 27,5cl

Nos bières sont soigneusement sélectionnées afin de vous faire découvrir des brasseries artisanales locales, d'ailleurs en France et du monde.

Cette sélection peut varier, renseignez vous au bar de notre arrivage.





THE COPPER BAR



NOS BIÈRES ARTISANALES DE FRANCE ET D'AILLEURS

SESSION NEIPA	Demani 4° - Aerofab	44cl	9,5
DOUBLE NEIPA	Disco Fury 8° - La Superbe	44cl	11
NZ IPA	Rainbow Warrior 7° - Elixir	33cl	7,5
WEST COAST IPA	Ransack The Universe 6,8° - Collective Arts	47cl	9,5
MILKSHAKE IPA	Cloud #34 7° - Hopalaa	44cl	10,5
SESSION IPA	Temps du Bonheur 4° - Fauve	33cl	7,5
FRENCH IPA	100% French 5,7° - La Débauche	33cl	7,5
BLANCHE	Carte Blanche 5° - Piggy Brew	33cl	7
FLORIDA WEISSE	Peace Connections 4,8° - Sainte Cru	33cl	7,5
OATMEAL STOUT	Jimi 6,3° - Drunken Bros	44cl	10,5
IMPERIAL STOUT	Christmas Pudding 12,5° - Vocation	44cl	12
STOUT	Maple Drift 5,9° - La Superbe	44cl	9,5
TRIPLE FRENCH	Trois fois plus 8,5° - Fauve	33cl	7,5
PASTRY SOUR	Rouge Soleil 6° - Fauve	33cl	7,5
TROPICAL SOUR	Delicious Thing 6° - Siren	44cl	9
PASTRY SOUR	Pistachio Fluff 5,3° - Nepomucen	44cl	10
COCKTAIL SOUR	French Martini 4,5° - Vocation	44cl	9,5
SINGLE HOP	What is Hop 5,5° - Jivay	33cl	7
BLONDE	Gluten Free 5,5° - La Jonte bio	33cl	7
LAGER 0%	Hazy pale ale 0,4° - Collective Arts	33cl	6,5





THE COPPER BAR



NOS VINS LOCAUX



NOS VINS BLANCS

HAPPY
HOUR
14cl

14cl 75cl

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Laballe - Demoiselle Bio (<i>moelleux</i>)	4,5	22	4
IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Decastel'O Bio (<i>sec/fruité</i>)	4,5	20	4
IGP Côtes Catalanes - Parcé Frères - Hommage à Fernand (<i>sec/minéral</i>)	5	24	
IGP Coteaux de Murviel - Domaine de Coujan - Roc & Rolle Bio (<i>sec/floral</i>)	5,5	27	



NOS VINS ROSÉS

IGP Pays d'Oc - Inwinectus - Cinsault (<i>fruité</i>)	4,5	20	4
AOP Sable de Camargue - Domaine de Figueirasse - Gris de Gris Bio (<i>minéral</i>)	5	24	
AOP Pic Saint Loup - Domaine de Clavel - Mescladis bio (<i>frais/équilibré</i>)	6,5	30	



NOS VINS ROUGES

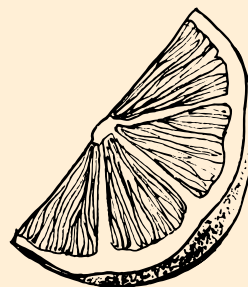
IGP Pays d'Oc - Domaine de Castelnau - Syrah (<i>léger/fruité</i>)	4	20	3,5
AOP Minervois - Château Guéry - Grès (<i>tannique/fruits noirs</i>)	4,5	24	
AOP Terrasses du Larzac - Château de Jonquières - Lansade Bio (<i>fin/floral</i>)	7	32	
IGP Pays d'Oc - Domaine de Mus - Carménère (<i>souple/poivré</i>)	5	26	
AOP Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve - Cynarah Bio (<i>souple/épices</i>)	6,5	30	
Demandez notre vin hors région du moment à découvrir	6	28	



THE COPPER BAR



NOTRE BAR À SPRITZ



Nous avons concocté pour vous différentes recettes de Spritz, allant des plus classiques aux plus élaborés.

		HAPPY HOUR
APÉROL SPRITZ	apérol, prosecco, eau gazeuse	8,5 7
LIMONCELLO SPRITZ	limoncello, prosecco, eau gazeuse	8,5 7
HUGO SPRITZ	liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	8,5 7
MULE SPRITZ	vodka 18°, citronnade, sirop de gingembre, prosecco, limonade	8,5 7
ROSE MARY SPRITZ	gin 18°, citronnade, sirop de framboise, romarin, prosecco	8,5 7
APPLE PIE SPRITZ	Amaretto, liqueur de pomme, prosecco, eau gazeuse	8,5 7
BELLINI SPRITZ	liqueur de pêche, purée de fruit de la passion, prosecco, eau gazeuse	8,5 7
MELON SPRITZ	liqueur de melon, limonade, prosecco	8,5 7
STRAWBERRY SPRITZ	liqueur de fraise des bois, limonade, prosecco	8,5 7





THE COPPER BAR



NOS TAPAS INDIVIDUELLES ET À PARTAGER



NOS PLANCHES & ASSIETTES

FROMAGE	tomme de brebis, bûche de chèvre, fourme d'ambert, saint-marcellin	15
MIXTE	jambon blanc à la truffe, jambon cru affiné, trois fromages et tapenade maison	20
FUET ENTIER	fuet, cornichons	7,5
SAINT-MARCELLIN	saint-marcellin, confiture de figues, noix	5
DUO DE JAMBON (150g)	jambon blanc à la truffe, jambon cru affiné, beurre, cornichons	10
BURRATA	burrata des pouilles, tomates cerises, pesto	8,5



NOS TARTINADES

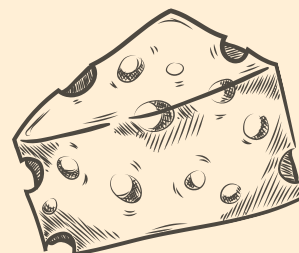
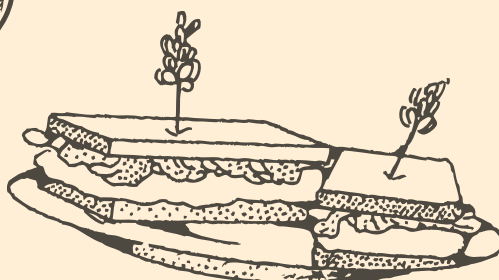
HOUMOUS MAISON	5,5
TAPENADE MAISON	4,5



NOS SNACKINGS CHAUDS

CROQUE TRUFFE	jambon blanc à la truffe, pecorino fondant à la truffe, caviar de tomates séchées	7
CROQUE JAMBON CRU	jambon cru, mozzarella, pesto	6
CROQUE VÉGÉ	chèvre, miel, noix	6
HOT DOG	saucisse, bacon croustillant, oignons frits, sauces au choix*	5,5

*ketchup, mayonnaise, moutarde





THE COPPER BAR



NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Amaretto 6cl		5
Baileys 6cl		5
Mentheuse 6cl	perrier +0,50€	5
Croqueuse 6cl	perrier +0,50€	5
Pulpeuse 6cl	perrier +0,50€	5
Kahlua 6cl		5
Martini 6cl		5

NOS SHOOTERS

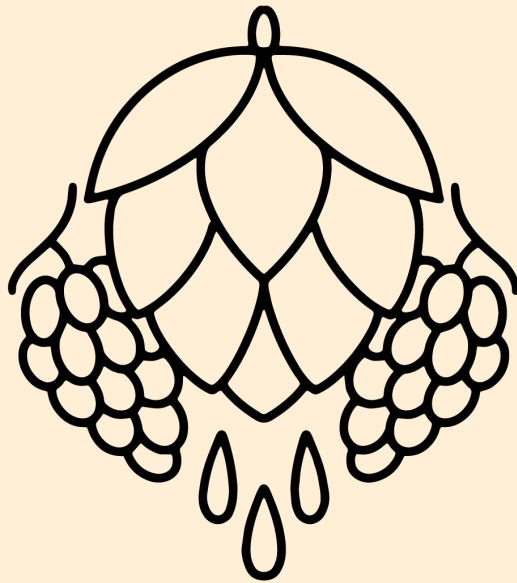


À l'unité 4cl	3
Quatre 4cl	9
Dix 4cl	18

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

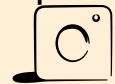


Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	3,5
Ice Tea 25cl	3,5
Schweppes agrumes 25cl	3,5
Sprite 25cl	3,5
Fanta 25cl	3,5
Jus de fruit Granini 25cl orange, pomme, ananas, fraise, tomate	3,5
Ginger beer 20cl	3,5
Perrier 33cl	3
Evian 33cl grenadine, menthe, citron, pêche +0,50€	3
Café, café allongé	1,5
Double espresso	3



THE COPPER BAR

Suivez nous sur nos réseaux sociaux pour ne rien manquer
[@thecopperbar.mtp](https://www.instagram.com/thecopperbar.mtp)



Si vous souhaitez fêter vos anniversaires, diplômes, pots de départs ou tout autre évènements, n'hésitez pas à réserver au 07 44 88 77 86 ou par mail à evenements.thecopperbar@gmail.com

Merci de votre visite, à bientôt !