



LA CARTE



# THE COPPER BAR



# THE COPPER BAR



## NOS BIÈRES ARTISANALES LOCALES



## NOS PRESSIONS

|                    |                             |      |      | HAPPY<br>HOUR |
|--------------------|-----------------------------|------|------|---------------|
|                    |                             | 25cl | 50cl | 50cl          |
| BLONDE             | Chant du coq 5° - Somi      | 3,5  | 6,5  | 5,5           |
| BLANCHE            | Wheat Beer 4,5° - Le Détour | 4    | 7,5  | 6,5           |
| AMBRÉ              | Garde à vous 6,5° - Fauve   | 4,5  | 8,5  | 7             |
| IPA                | Lo Picard 6° - Baudille     | 4,5  | 8,5  | 7,5           |
| NEIPA              | Jungle Boogie 6,5° - SOMI   | 5,5  | 9,5  |               |
| Planche découverte | 4x 12,5cl au choix          |      | 8,5  |               |

## ET AUSSI..

|                                                     |     |        |     |
|-----------------------------------------------------|-----|--------|-----|
| CERVOISE (bière blonde, vin blanc, sirop de citron) | 4,5 | 8      | 7   |
| PICON BIÈRE                                         | 4,5 | 7,5    | 6,5 |
| MONACO                                              | 4   | 7      | 5,5 |
| PANACHÉ                                             | 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   |
| 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  |
| IPA            | Rouge Gorge 7° - La Jonte                   | 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   |
| TRIPLE FRENCH  | Trois fois plus 8,5° - Fauve                | 33cl | 7,5  |
| PASTRY SOUR    | Pistachio Fluff 5,3° - Nepomucen            | 44cl | 10   |
| COCKTAIL SOUR  | French Martini 4,5° - Vocation              | 44cl | 9,5  |
| BLONDE         | Gluten Free 5,5° - La Jonte <b>bio</b>      | 33cl | 7    |





# THE COPPER BAR



## NOS VINS LOCAUX



### NOS VINS BLANCS

HAPPY  
HOUR  
14cl

14cl 75cl

|                                                                                           |     |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|
| IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Laballe - Demoiselle <b>Bio</b> ( <i>moelleux</i> )    | 5   | 24 | 4,5 |
| IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Decastel'O <b>Bio</b> ( <i>sec/fruité</i> )                 | 4,5 | 22 | 4   |
| IGP Côtes Catalanes - Parcé Frères - Hommage à Fernand ( <i>sec/minéral</i> )             | 5,5 | 26 |     |
| IGP Coteaux de Murviel - Domaine de Coujan - Roc & Rolle <b>Bio</b> ( <i>sec/floral</i> ) | 6   | 28 |     |



### NOS VINS ROSÉS

|                                                                                             |     |    |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|---|
| IGP Cévennes - Domaine du Chêne - L'Éthé ( <i>fruité</i> ) <b>bio</b>                       | 4,5 | 22 | 4 |
| AOP Sable de Camargue - Domaine de Figueirasse - Gris de Gris <b>bio</b> ( <i>minéral</i> ) | 5   | 24 |   |
| AOP Pic Saint Loup - Domaine de Clavel - Mescladis <b>bio</b> ( <i>frais/équilibré</i> )    | 6,5 | 30 |   |



### NOS VINS ROUGES

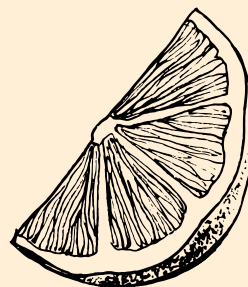
|                                                                                            |     |    |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|---|
| IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Nielluccio ( <i>léger/fruité</i> ) <b>bio</b>                | 4,5 | 22 | 4 |
| AOP Minervois - Château Guéry - Grès ( <i>tannique/fruits noirs</i> )                      | 5,5 | 26 |   |
| AOP Terrasses du Larzac - Château de Jonquières - Lansade <b>Bio</b> ( <i>fin/floral</i> ) | 7   |    |   |
| IGP Pays d'Oc - Domaine de Mus - Carménère ( <i>souple/poivré</i> )                        | 5   | 24 |   |
| AOP Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve - Cynarah <b>Bio</b> ( <i>souple/épices</i> )    | 7   |    |   |
| 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<br>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



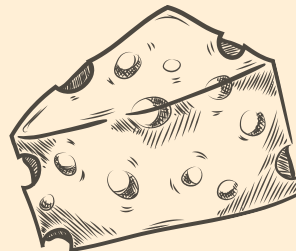
### NOS PLANCHES & ASSIETTES

|                      |                                                                                |     |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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  
TAPENADE MAISON



5,5  
4,5



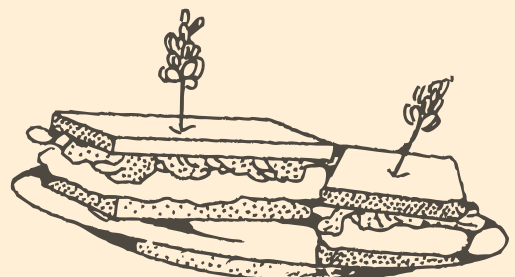
### NOS SNACKINGS CHAUDS

|                   |                                                                                   |     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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

ET AUSSI..

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Bol de cacahuètes (150g) | 2,5 |
|--------------------------|-----|





# 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

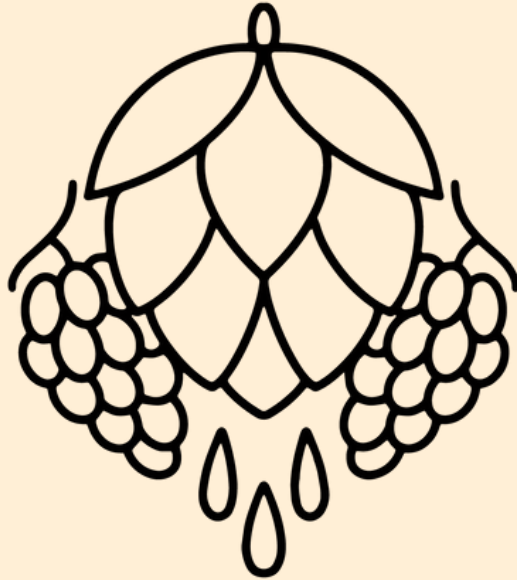


|               |    |
|---------------|----|
| À l'unité 4cl | 3  |
| Quatre 4cl    | 9  |
| Dix 4cl       | 18 |

## NOS BOISSONS SANS ALCOOL

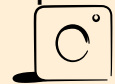


|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl                                  | 3,5 |
| Ice Tea 25cl                                                    | 3,5 |
| Schweppes 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](#)



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](mailto:evenements.thecopperbar@gmail.com)

Merci de votre visite, à bientôt !