



LA CARTE



THE COPPER BAR



THE COPPER BAR



NOS BIÈRES ARTISANALES LOCALES



NOS PRESSIONS

		25cl	50cl	HAPPY HOUR 50cl
BLONDE	Chant du Coq 5° - Somi	3,5	6,5	5,5
BLANCHE	Wheat Beer 4,5° - Le Détour	4	7	6
SOUR	Pic Flamboyant 6° - Fauve	4,5	8,5	7,5
IPA	Ocean Indien 6° - Fauve	4,5	8	7
HAZY IPA	Jace 6° - Somi	5	9	8
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 VINS LOCAUX



NOS VINS BLANCS

			HAPPY HOUR
	14cl	75cl	14cl
IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Laballe - Demoiselle Bio (<i>moelleux</i>)	5	24	4,5
IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Decastel'O Bio (<i>sec/fruité</i>)	4,5	22	4
IGP Côtes Catalanes - Parcé Frères - Hommage à Fernand (<i>sec/minéral</i>)	5,5	26	



NOS VINS ROSÉS

IGP Cévennes - Domaine du Chêne - L'Éthé (<i>fruité</i>) bio	4,5	22	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>)	-	30	



NOS VINS ROUGES

IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Nielluccio (<i>léger/fruité</i>) bio	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 Bio (<i>fin/floral</i>)	-	38	
AOP Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve - Cynarah Bio (<i>souple/épices</i>)	-	36	
Vin du moment : AOP St Chinian - Les Eminades - La Pierre Plantée bio	6	28	

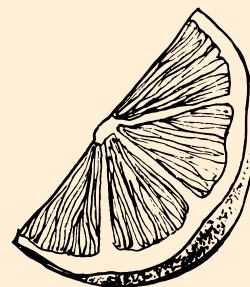
Sangria Maison	25cl	4€	50cl	7€
----------------	------	----	------	----



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
STRAWBERRY SPRITZ	liqueur de fraise des bois, limonade, prosecco	8,5 7





THE COPPER BAR



NOS TAPAS INDIVIDUELLES ET À PARTAGER



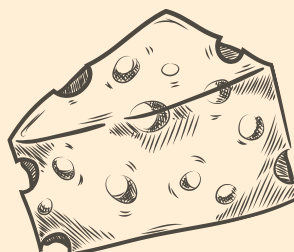
NOS PLANCHES & ASSIETTES

FROMAGE	tomme de brebis, bûche de chèvre, fourme d'ambert, saint-marcellin	14,5
MIXTE	jambon blanc à la truffe, jambon cru affiné, deux fromages et tapenade maison	12,5
BIG MIXTE	jambon blanc à la truffe, jambon cru affiné, trois fromages et tapenade maison	19,5
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	9,5
BURRATA	burrata des pouilles, tomates cerises, pesto	8,5



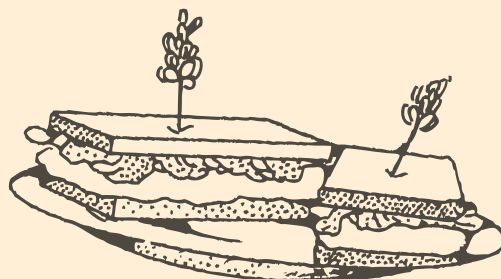
NOS TARTINADES MAISON

HOUMOUS	130g	4,5
OLIVADE	100g	4
TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES	100g	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
ET AUSSI..		
Bol de cacahuètes (150g)		2,5





THE COPPER BAR



NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Amaretto 6cl	5
Baileys 6cl	5
Get 27 6cl	5
perrier +0,50€	
Croqueuse 6cl	5
Limoncelo 6cl	5
Kahlua 6cl	5
Martini 6cl	5

NOS SHOOTERS

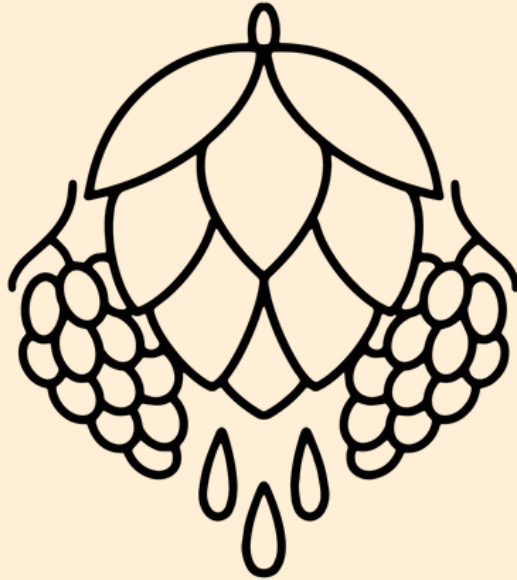


À l'unité 4cl	3
Quatre 4cl	9
Dix 4cl	18

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

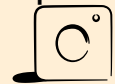


Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	3,5
Ice Tea 25cl	3,5
Schweppes agrumes 25cl	3,5
Sprite 25cl	3,5
Fanta 25cl	3,5
Jus de fruit Granini 25cl	3,5
pomme, ananas, fraise, tomate	
Ginger beer 20cl	3,5
Perrier 33cl	3
Evian 33cl	3
grenadine, menthe, citron, pêche +0,50€	
Café, café allongé	1,5
Double espresso	3



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

Merci de votre visite, à bientôt !