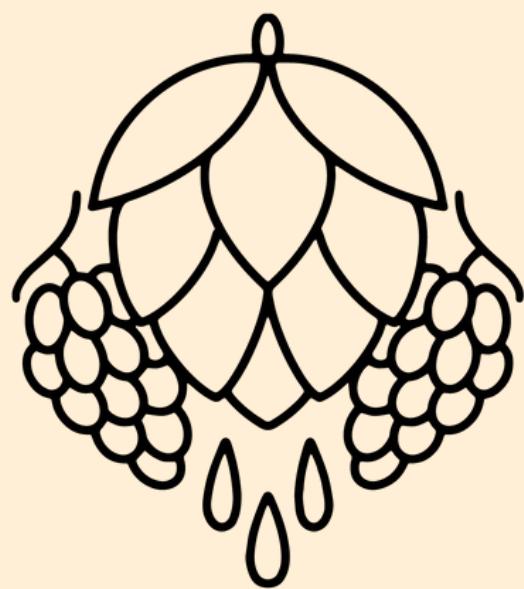




LA CARTE



THE COPPER BAR

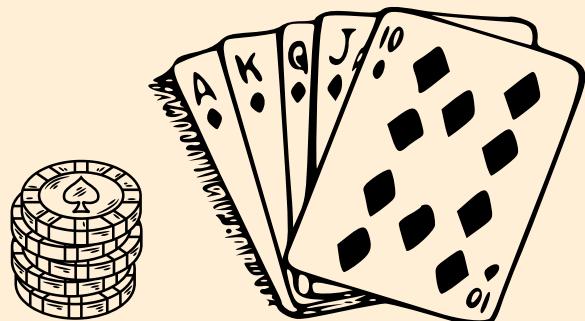


ÉVÈNEMENTS



MARDI POKER

19H30



MERCREDI BLINDTEST

20H

Pour être informé de tous nos évènements et ceux à venir,
suivez-nous sur Instagram @thecopperbar.mtp



THE COPPER BAR



NOS BIÈRES ARTISANALES



LES PRESSIONS

HAPPY
HOUR

	25cl	50cl	50cl
BLONDE	Au chant du Coq 5° - Somi	3,5	6,5
AMBRÉE	Burning Dawn 5° - Somi	4,5	8,5
GOSE	Oranais 6° - La Malpolon	4,5	8,5
IPA	Océan Indien 6° - Fauve	4,5	8,5
HAZY IPA	Bower bird 5,5° - ZooBrew	4,5	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 artisanal de chez Sassy 7 33cl

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



LES CANNETTES ET BOUTEILLES

BLANCHE	La loi de Darcy 4,5 ° Elixkir 33cl	6,5
AMBRÉ	Mongy ambrée 4,5° MONGY 33cl	7,5
TRIPLE	Cindy Bunny 8,5° LA DÉBAUCHE 33cl	8
NEIPA	Love and Hate 7,2° VOCATION 44cl	10,5
WEST COAST IPA	Rambler 6,5° OSO 44cl	10,5
LASSI GOSE	V.I.T.R.I.O.L 6° PRIZM 44cl	11
PORTER	Rye Smoked Porter 6° LE DÉTOUR 33cl	7,5
OAT STOUT	Sciences Occultes 6° ELIXKIR 33cl	7,5
BLONDE 0%	Sans Alcool ni Gluten 0,5° BIG DROP BREW. CO. 33cl	6,5





THE COPPER BAR



NOS VINS LOCAUX



LES VINS BLANCS

14cl 75cl

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Laballe - Demoiselle 100% Gros Manseng	moelleux	Bio	5	24
IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Decastel'O Chardonnay - Muscat petits grains	vif et fruité	Bio	4,5	22
IGP Côtes Catalanes - Parcé Frères - Hommage à Fernand 100% Macabeu	minéral, pêche blanche		5,5	26



LES VINS ROUGES

4,5 22

IGP Cévennes - Sylvain Ozil - Nielluccio 100% Nielluccio	doux, fruits rouges	Bio	4,5	22
AOP Minervois - Château Guéry - Grès Grenache - Syrah - Mourvèdre	suave, fruits noirs		5,5	26
AOP Terrasses du Larzac - Château de Jonquières - Lansade Carignan - Grenache - Syrah - Cinsault	fin et poivré	Bio	-	36
AOP Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve - Cynarah Cinsault - Grenache - Syrah	souple, fruits mûrs	Bio	-	32



LES VINS ROSÉS

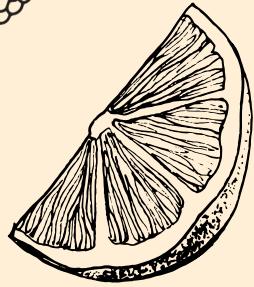
4,5 22

IGP Cévennes - Domaine du Chêne - L'Éthé 100% Grenache	rond et fruité	Bio	4,5	22
AOP Sable de Camargue - Domaine de Figueirasse - Gris de Gris Grenache gris	subtil et salin	Bio	5	24
AOP Pic Saint Loup - Domaine de Clavel - Mescladis Syrah - Grenache - Mourvèdre	soyeux et équilibré	Bio	-	28

Verre de vin de la région à l'HAPPY HOUR

2,5

THE COPPER BAR



BAR À SPRITZ

Nous avons concocté pour vous différentes recettes de Spritz, toutes aussi délicieuses les unes que les autres !

APÉROL SPRITZ

apérol, prosecco, eau gazeuse

HAPPY
HOUR

8,5€

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, prosecco, eau gazeuse

7€

HUGO SPRITZ

liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

MULE SPRITZ

liqueur de gingembre, jus de citron vert, perrier, prosecco

PINK ROSES SPRITZ

liqueur de rose, jus de citron vert, perrier, prosecco

APPLE PIE SPRITZ

amaretto, liqueur de pomme, prosecco, eau gazeuse

BELLINI SPRITZ

liqueur de pêche, purée de fruit de la passion, prosecco, eau gazeuse

STRAWBERRY SPRITZ

liqueur de fraise des bois, limonade, prosecco

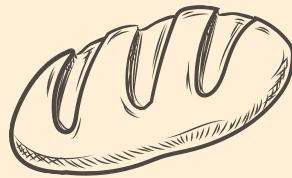




THE COPPER BAR



TAPAS INDIVIDUELLES ET À PARTAGER



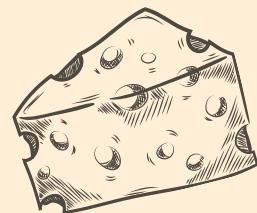
PLANCHES & ASSIETTES

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, cornichons	9,5

Bol de cacahuètes (150g) 2,5



TARTINADES MAISON

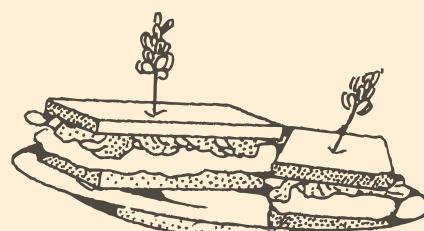


HOUMOUS (130g)	4,5
TAPENADE (100g)	4



SNACKINGS CHAUDS

CROQUE TRUFFE	jambon blanc à la truffe, mozzarella, caviar de tomates séchées	7
CROQUE JAMBON CRU	jambon cru, mozzarella, pesto	6
CROQUE VÉGÉ	chèvre, miel, noix	6
POP'TATOES	bouchées de pomme de terre frites, sauce au choix	4,5
MOZZA STICKS	bâtonnets nets de mozzarella frits, sauce au choix	x5 5 x8 7,5
ONION RINGS	beignets d'oignon frits, sauce au choix	x8 5 x14 8,5
TENDERS	tenders de poulet frits, sauce au choix	x3 5,5 x6 9,5
MIX FRITS	assortiments de fritures, 2 sauces au choix	17,5
Sauces : barbecue, spicy mayo, ketchup, mayonnaise Sauce supp. 0,30€		
CAMEMBERT RÔTI	miel, ail et thym Supp. charcuterie ou pop'tatoes +3,50€	8,5





THE COPPER BAR



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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

SHOOTERS

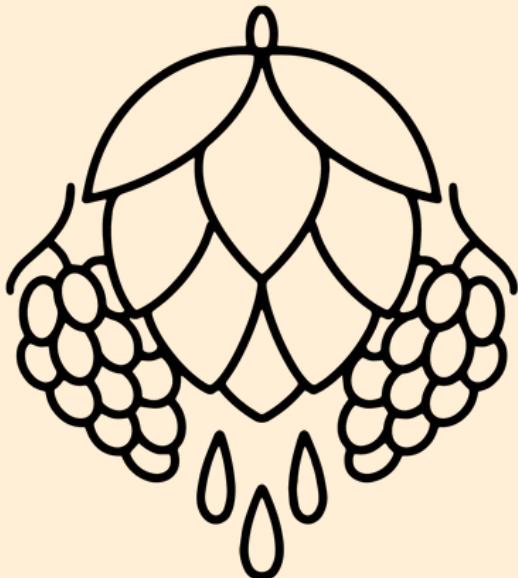


À l'unité 4cl	3
Quatre 4cl	9
Dix 4cl	18

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 pomme, ananas, fraise, tomate	3,5
Ginger beer 20cl	3,5
Perrier 33cl	3
Evian 33cl grenadine, menthe, citron, pêche +0,50€	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 !