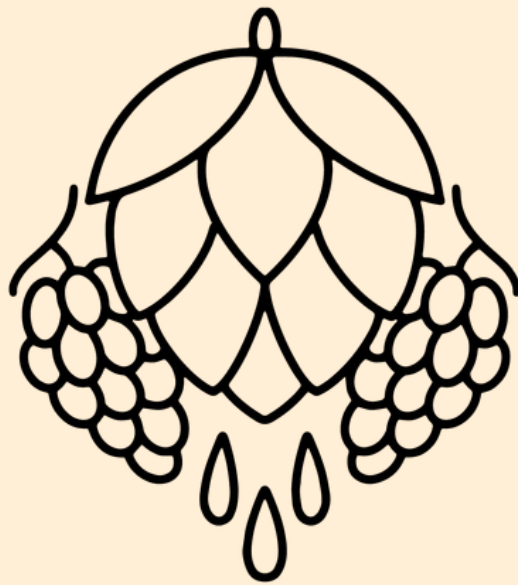




LA CARTE



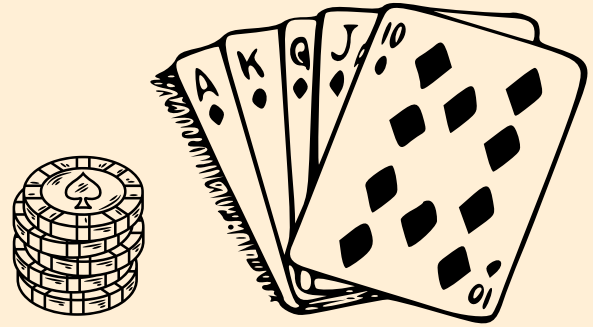
THE COPPER BAR



ÉVÈNEMENTS



MARDI POKER
19H30



MERCREDI QUIZ
BLINDTEST

20H



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



THE COPPER BAR



NOS BIÈRES ARTISANALES



LES PRESSIONS

		25cl	50cl	HAPPY HOUR 50cl
BLONDE	Au chant du Coq 5° - Somi	3,5	6,5	5
BLANCHE	Wheat 4,5° - Le Détour	4	7	
AMBRÉE	Burnin Dawn 5° - Somi	4,5	8,5	
IPA	Smooth vertigo 5,5° - Somi	4,5	8	
NEIPA	Rejaillir le feu 6,2° - Fauve	5	9	
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



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

SOUR	Lush for Life 5,5° SOMI 44cl	8,5
SOUR	Let there be light 6° ZOOBREW 33cl	6
GOSE	Guava Gose 6,2° COLLECTIVE ARTS 47.3cl	8
DOUBLE BELGE	Yule 7° ZOOBREW 33cl	6,5
GOLDEN ALE	Gold digga 8° SOMI 44cl	8,5
TRIPLE	Mongy 8° CAMBIER 33cl	6,5
GRAPE ALE	Cuvée Courson 2025 5° SACRILÈGE 33cl	7
BELGIAN IPA	Altar'd State 6,5° VOCATION 44cl	8
WEST COAST IPA	Sticky 6° GROSS 44cl	9
DDH DIPA	Bleakening 8° PRIZM 44cl	9,5
WEST COAST DDH IPA	L'horizon des cîmes 6° FAUVE 44cl	9,5
BLACK IPA	Nous venons en paix 6,9° FAUVE 44cl	9,5
PASTRY MILK STOUT	Mini Sensation Pure 6° FAUVE 44cl	9,5
IRISH STOUT	Avalanche Noire 6° FAUVE 33cl	6,5
COFFEE STOUT	Mr Joe 6° LA DÉBAUCHE 33cl	6,5
BLONDE 0%	Pine Trail 0,5° BIG DROP 33cl	5,5
IPA 0%	Playground 0,5° VANDESTREEK 33cl	6
CIDRE	Small Batch 2024 5° SASSY 33cl	6



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

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

IGP Cévennes - Domaine du Chêne -
L'Éthé 100% Grenache Minéral, frais Bio

4,5 22

IGP Les Landes - Domaine Laballe -
Les pieds dans le sable Sauvignon - Merlot - Syrah fruité, floral Bio

5 24

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

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, prosecco, eau gazeuse

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

HAPPY
HOUR

8,5€

7€






THE COPPER BAR



TAPAS INDIVIDUELLES ET À PARTAGER



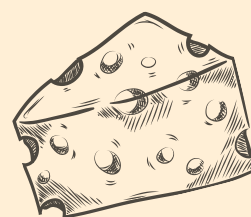
PLANCHES & ASSIETTES

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
BURRATA (125g) tomates cerises et pesto vert 	8,5



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€



THE COPPER BAR



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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

SHOOTERS

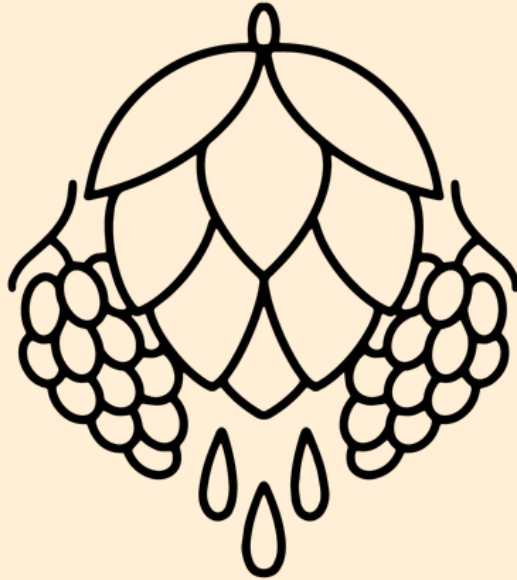


À l'unité 4cl	3
Quatre 4cl	9
Dix 4cl	18

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
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 09 74 73 12 75

Merci de votre visite, à bientôt !