# COPAL BEACH

## LE CHEF

Une expérience sud-américaine sensorielle et gastronomique, créée par Juan Arbelaez qui s'est inspiré de sa Colombie natale. À table, des plats à partager qui éveillent les envies d'ailleurs. Plus qu'une simple plage, Copal est un voyage inspiré des paradis secrets d'Amérique latine.

**Chef exécutif** Dimitri Giorgis
**Chef de cuisine** Stéphane Bichon

# POUR COMMENCER

**PATATAS BRAVAS FAÇON COPAL 14€**
Mayonnaise chipotle, chorizo,
jaune d'œuf mariné au vinaigre de Xérès
et oignons confits

**CROQUETAS BACALAO 16€**
Mayonnaise aux oignons brûlés
et graines de courge torréfiées

**TACOS CHAMPIGNONS 17€**
Mélange de champignons de saison,
mayonnaise jalapeño, céleri, citron vert

**GAMBAS CROUSTILLANTES 20€**
Mayonnaise chipotle

**TACOS BŒUF 22€**
Bœuf cru finement taillé, cacahuètes,
coriandre, oignons frits, citron vert

**CHICHARRONES DEN MISO YUZU NASHI 22€**
Poitrine de porc, carpaccio de poire Nashi,
pickles de graines de moutarde, cébette et
citron vert

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

**GUACAMOLE 24€**
Préparé à table, citron vert,
oignons rouges, coriandre, mélange d'épices,
galettes de maïs traditionnelles bleues et jaunes

**TARTARE DE THON 25€**
Jalapeño, citron vert, avocat au wasabi,
concombre, croustillant de riz au nori

**CEVICHE DE DAURADE ROYALE 27€**
Leche de tigre au yuzu

**MAIGRE EN CRUDO 27€**
Mojo verde à la coriandre, pomme,
citron vert et graines de cumin

**CECINA DE BŒUF 39€**
Affinée à León, servie avec pan con tomate

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# SALADES

**BETTERAVE RÔTIE & BURRATA 18€**
Pomme, ají amarillo, vinaigrette au vinaigre de Champagne, noix de pécan et cancha

**KALE & TRUFFE 25€**
Avocat, sucrine, pomme, noisettes, vinaigrette yuzu-soja-truffe, parmesan et truffe fraîche

**AVE CÉSAR 26€**
Poulet pané, copeaux de Manchego, croûtons au romarin, œuf mollet

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# PASTAS

**PACCHERI BUTTERNUT & GUANCIALE 18€**
Crème de butternut au chipotle, stracciatella, ciboulette et citron vert

**PAPPARDELLE À LA CRÈME DE TRUFFE 34€**
Lamelles de truffe et copeaux de Manchego

**LINGUINE AU HOMARD 75€ (ENVIRON 200G) / AVEC CAVIAR (5G) 98€**
Tomates cerises et bisque de homard

# ARROZ *MINIMUM 2 PERS*

**SAFRAN ET RETOUR DE PÊCHE 52€ / AVEC CAVIAR (5G) 75€**
Condiment citron

**SAFRAN ET BOEUF 88€**
Condiment citron

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# CÔTÉ TERRE

**BROCHETTE DE POULET 28€**
Volaille marinée au yaourt grec, citron
et épices tandoori

**BLACK ANGUS BURGER 29€**
Cheddar, bacon, oignons, pickles de moutarde,
roquette, ketchup de piquillos et brioche toastée

**MILANAISE DE VEAU 33€**
Roquette, parmesan, câpres, citron grillé,
salsa criolla et ají amarillo

**ENTRECÔTE GRILLÉE À LA FLAMME 45€**
Sauce chimichurri, jalapeños, beurre noisette
et ají amarillo

Toutes nos viandes sont grillées au four à bois Josper

# CÔTÉ MER

**BROCHETTE DE CALAMARS 25€**
Piment d'Espelette et sauce chimichurri

**MERLU RÔTI 34€**
Purée de céleri-rave, pak choï, shiitake,
beurre blanc coco citron-vert gingembre, œufs de truite
et huile de coriandre

**TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 38€**
Sauce puttanesca avec tomates, câpres et olives noires

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# ACCOMPAGNEMENTS

**FRITES 8€**
Au paprika fumé

**BROCCOLINI 10€**
Au barbecue

**SUCRINE 8€**
Copeaux de Manchego
et graines de courge

**MAÏS RÔTI 11€**
Au four à bois

## Boîtes caviar osciètre

ACCOMPAGNÉES DE MINI BLINIS, CRÈME DOUBLE, ŒUF DUR, PERSIL ET ÉCHALOTES

30G | 140€
50G | 210€

## Crown's delight

ADICCIÓN BABY REPOSADO ET CAVIAR 315€
ADICCIÓN BABY AÑEJO ET CAVIAR 335€

*Bouteille de tequila Adicción Baby accompagnée d'une boîte de caviar de 30g, blinis et crème fraîche.*

## Toppings

*TRUFFE 5g 19€ / 10g 38€*
*CAVIAR 5g 23€ / 10g 45€*

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# DESSERTS

**GLACES ARTISANALES 5€ LA BOULE**
Vanille / chocolat / pistache / café

**SORBETS 6€ LA BOULE**
Cactus citron vert / citron / pêche / mangue

**CHURROS 10€**
Sauce chocolat et dulce de leche

**FLAN AU CARAMEL 12€**
Crème aux œufs, sauce caramel et vanille

**TARTE TATIN 12€**
Pomme, feuilletage, glace yaourt-vanille et caramel au miso

**CRÉMEUX CHOCOLAT 16€**
Sel fumé, huile d'olive fumée

**PAIN PERDU 16€**
Brioche, banane, dulce de leche au café, glace vanille, noix de pécan et fleur de sel

**FRUITS GIVRÉS**

**POUR 2 PERS – 18 € :** citron jaune, citron vert

MAISON SORBETTI
*Créateur de fruits givrés*

**GLACES POUR CHIEN 12€ / AVEC CAVIAR 35€**
Originale, Vitaminée, Spirulinée, Fruitée

*Vegan* *Épicé* *Sans gluten* *Végétarien*

# BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ BRAZIL**
Bio - Doux et grillé - Intensité 4/12

**CAFÉ PERU**
Bio - Fruité et élégant - Intensité 6/12

**CAFÉ KAHAWA YA CONGO**
Bio - Équilibré et fruité - Intensité 7/12

**CAFÉ DECAFFEINATO**
Dense et cacaoté - Intensité 7/12

**CAFÉ INTENSO**
Torréfié et grillé - Intensité 8/12

| *Espresso* | *Noisette** | *Capuccino** | *Macchiato** |
|---|---|---|---|
| **3,50€** | **4€** | **5,50€** | **6,50€** |

| *Café Glacé* | *Latte Glacé** | *Matcha Latte** |
|---|---|---|
| **6€** | **8€** | **9€** |

*À la demande lait de soja, lait d'amande ou lait de vache

AROMA-ZONE.COM

Possibilité d'agrémenter vos boissons chaudes
avec du collagène marin AromaZone **8g 4€**

## LES THÉS 7€

### MARIAGES FRÈRES

**VERT MARCO POLO**
Fruité et fleuri

**CASABLANCA**
Menthe douce, bergamote

**CHAÏ - CHANDERNAGOR**
Poivré, clou de girofle, gingembre, cardamone

**JASMIN MANDARIN**
Tendres fleurs de jasmin

**DARJEELING HIMALAYA**
Éclatant et savoureux aux notes de muscat

## LES INFUSIONS 7€

**SÉLECTION VARIÉE ET RAFFINÉE**

# GLOSSAIRE

**LECHE DE TIGRE**

Marinade de ceviche péruvien avec citron vert et piment, au goût frais, épicé et acidulé

**CHIPOTLE MAYONNAISE**

Mayonnaise au piment chipotle fumé, avec une saveur riche, épicée et légèrement fumée

**SALSA VERDE**

Sauce verte mexicaine aux tomatillos, fraîche, piquante et herbacée, utilisée pour tacos et viandes grillées

**SAUCE CHIMICHURRI**

Sauce sud-américaine à base de persil, ail, origan, piment, vinaigre et huile d’olive, fraîche et légèrement relevée

UN LIEU

MUST
GROUP