

**Le CopperBay Lancaster fait shaker les terroirs français avec « Hexagone »**



Nouvelle carte, nouveau terrain de jeu pour le CopperBay Lancaster. Avec « Hexagone », le bar de l'hôtel Lancaster met le cap sur les spiritueux français. Dès le 1er juin 2026, l'établissement dévoile une sélection de cocktails inspirée des terroirs, des distilleries et des artisans qui façonnent aujourd'hui la scène française.

De la Champagne à la Corrèze, du Sud-Ouest aux Alpes, la carte explore les régions françaises à travers une sélection de maisons reconnues pour leur savoir-faire et leurs signatures aromatiques. Deutz, Chartreuse, Drouin ou Ferrand côtoient Bear Brothers, Sab's ou encore la Distillerie de la Plaine, dans des cocktails originaux et rafraichissants.

Pour accompagner cette découverte, « Hexagone » propose un lexique des distilleries présentes sur la carte. Il permet de mieux comprendre l'histoire de chaque maison et les profils aromatiques des spiritueux utilisés.



Parmi les créations signatures, le Kir à la Royale revisite l'apéritif français avec l'Abstract Monochrome Raspberry, la Chamberyzette de Dolin et le Champagne Deutz. Le Suzette à l'Anis propose une lecture de la mauresque, avec Fenouillette de Brive Denoix, distillat d'anis Mette, citron, orgeat et fève tonka.

Le Bloody / Snapper s'oriente vers une version plus épicée autour du gin BB13, d'un distillat d'ail rose Mette, de Kummel Combier, de tomate, de moutarde de Dijon et d'une hot sauce au pastis. Le Stringer à la noix revisite des spiritueux du Sud-Ouest avec Ferrand Cognac, Giffard Menthe Pastille, Denoix, Quinquinoix et Antésite.

Enfin, le Tomato Monaco propose une version revisitée du bistrot français, à base de liqueur de tomates Cazottes et de bière blonde.

Avec « Hexagone », le CopperBay Lancaster signe une carte accessible et ancrée dans les terroirs français, entre tradition et création contemporaine.

Hôtel Lancaster

7 rue de Berri - 75008 Paris