LA SOURCERY

Notre partenaire

DES FÛTS DES CAISSES

RÉSERVATIONS / PRIVATISATIONS

BOUTIQUE EN LIGNE

La Sourcery

Un Havre de Paix à privatiser

Espaces disponibles : Particuliers et Professionnels

Salle principale
Salle secondaire
Bar complet

Terrasse bord de Seine
Terrasse tilleuls
Établissement complet

Contactez-nous pour plus d'informations

03 25 73 82 70 - lasourcery@gmail.com
Ou réservez directement via lasourcery.com

LES PRIX BARRÉS

TOUS LES JOURS à partir de 20h

Chaque semaine, profitez de 4 produits à prix barrés !

Jumie de Noël (25cl) Ronde et douce, cannelle et baies de Sichuan	3€
Jus d'ananas (33cl)	2€
Ardbeg 10 ans (4cl) Fumée tourbée persistante, épicé et moelleux	5€
Les Préjugés (15cl) Vin blanc Chardonnay	4€

HAPPY HOUR

DE L'OUVERTURE A 20H
DU LUNDI AU VENDREDI

Nos coups de cœur Dry January	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
La Francette 0° à la pression Rafraîchissante, notes maltées, faible amertume	Blonde sans alcool	0%	3,80€ / 6,80€	5,50€
Liefmans Fruitesse 0% (25cl) Fruits rouges, douce et acidulée	Fruitée sans alcool	0%	5,90€	5€
La Chouffe Sans Alcool (33cl) Douce et équilibrée, notes de malt	Blonde sans alcool	0%	7,90€	6,90€

COCKTAIL DU MOMENT

Margarita (10cl) 9€

Tequila 6cl, Triple sec à l'orange douce 2cl, jus de citron vert 2cl

LES TIRAGES PRESSION

	Style	% alcool	25cl	47,5cl	Happy Hour
La Francette Rafraîchissante, notes maltées, faible amertume	Pils	5%	4,30€	7,30€	6€
Reserva 1906 Estrella Galicia Saveurs torréfiées, douce et équilibrée.	Läger Ambrée	6,5%	4,80€	8€	6,70€
Amer bière Léger, Amer Classique		8%	5,90€	8,90€	8€
Liefmans Fruitesse Cerise, framboise, fraise, sureau et myrtille	Fruitée	3,8%	5,80€	8,80€	7,50€
Liefmans Peach Pêche intense, soupçons de mangue	Fruitée	3,8%	5,80€	8,80€	7,50€
Brewdog Black Heart Arômes de café torréfié et de cacao	Stout	4,1%	6,20€	9,20€	7,90€
Jumie Witbier Bière Troyenne Houblon Sorachi, notes Coco et Citron	Blanche Houblonnée	5%	5,30€	8,30€	7€
Jumie IPA Bière Troyenne Notes herbacées et agrumes, amère	IPA	5,8%	6,20€	9,20€	7,90€
Jumie Triple Bière Troyenne Notes céréalières, fruitées et épicées	Triple	8%	6,40€	9,40€	8,10€
La Francette 0% NEW Rafraîchissante	Blonde sans alcool	0%	3,80€	6,80€	5,50€
Jumie de Noël Bière Troyenne NEW Ronde et douce, cannelle et baies de Sichuan	Ambrée	6,4%	~~6,30€~~	9,30€	8€
Jumie Tonka Cacao Bière Troyenne NEW Ronde, notes de cacao et de café	Imperial Stout	11,5%	33cl	7,90€	

LES BIÈRES BOUTEILLES

Bières à dominante sucrée et acidulée	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
Lindemans Faro (25cl) Douce, sucrée, bonbon	Lambic Fruitée	4,5%	5,90€	5€
Rodenbach Grand Cru (33cl) Acidulée, boisée, vineuse	Vieille Brune	6%	6,90€	6€
Liefmans Fruitesse 0% (25cl) Fruits rouges, douce et acidulée	Fruitée	Sans alcool	5,90€	5€
Triple Rouge Secret des Moines (33cl) NEW Cerise, arômes légers d'amande, douce et rafraîchissante	Fruitée	8%	7,90€	6,90€
Pêche Mel Bush (33cl) Pêche prononcée, douce et puissante	Fruitée	8,5%	7,90€	6,90€
Delirium Red (33cl) Cerise, fruits rouges, puissante et légèrement acidulée	Fruitée	8%	7,50€	6,50€
Kasteel Tropical (33cl) Mangue, fruit de la passion, pêche et ananas	Fruitée	7%	7,90€	6,90€

Bières à dominante amère	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
Duvel (33cl) Sèche, zestes d'orange et de citron	Blonde	8,5%	7,90€	6,90€
Brewdog Punk IPA (33cl) NEW Houblonnée, notes légères de mangue, citron et litchi	IPA	5,4%	7€	6€
Orval (33cl) Amère, saveurs maltées et grillées, notes de fruits	Ambrée	6,2%	8,20€	7,20€
Duvel Tripel Hop Citra (33cl) NEW Saveur riche et sèche, notes de pamplemousse et de fruits tropicaux	IPA	9,5%	8,20€	7,20€

Bières à dominante douce	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
La Chouffe Blonde (33cl) Notes houblonnées, fruitées et épicées	Blonde	8%	7,90€	6,90€
La Chouffe Sans Alcool (33cl) Douce et équilibrée, notes de malt	Sans Alcool	0,4%	7,90€	6,90€
MC Chouffe (33cl) Arômes de malt grillé, caramel, levure	Brune	8%	7,90€	6,90€
Chimay Rouge (33cl) Caramel, notes torréfiées et fruitées	Ambrée	7%	7,80€	6,80€
Chimay Verte (33cl) Arômes fruités et épicé	Blonde Forte	10%	7,90€	6,90€
Rochefort 8 (33cl) Fruitée réglisse	Dark Strong Ale	9,2%	7,90€	6,90€
Pietra (33cl) Notes de châtaigne, charpentée et moelleuse	Ambrée	6%	7,90€	6,90€
Delirium Tremens (33cl) Saveurs épicées et herbacées	Pale Ale	8,5%	7,50€	6,50€
Bon Secours Emerite (33cl) Sucrée, fruitée et notes de malts torréfiés	Brune	8%	8,10€	7,10€
Carolus Classic (33cl) Malt torréfié, chocolat noir, fruits noirs, prune, raisin rouge, amère.	Brune	8,5%	8,40€	7,40€
Chimay Triple (33cl) Douce, florale et épicée	Triple	8%	7,90€	6,90€
Chimay Bleue (33cl) Caramel, chocolat et fruits confits	Brune	8%	7,90€	6,90€
Barbar Miel (33cl) Douce, miel prononcé, pointe d'acidité, peu amère	Blonde	8%	7,90€	6,90€
La Verte du Mont Blanc (33cl) Génépi, saveurs herbacées	Aromatisée	5,9%	7,90€	6,90€
Westmalle Triple (33cl) Ronde, légèrement fruitée et fine amertume	Triple	9,5%	8,70€	7,70€
Saint Feuillien Grand Cru (33cl) Caractère houblonné, longue amertume	Blonde	9%	8,70€	7,70€
Tripel Karmeliet (33cl) Onctueuse, maltée et épicée	Triple	8,4%	8,40€	7,40€
Kwak (33cl) Douce, épicée, notes de nougat et banane	Ambrée	8,4%	8,40€	7,40€
Paix Dieu (33cl) Puissante, épicée et équilibrée	Triple	10%	9,20€	8,20€

APERITIFS & LIQUEURS

		% d'alcool	Tarif
Kir (15cl) Cassis / pêche / violette / mirabelle / framboise Bourgogne blanc Aligoté	France	12%	7€
Martini Blanc ou Rouge (8cl)	France	14,4%	6€
Porto Blanc ou Rouge (8cl)	Portugal	20%	6€
Ricard (3cl) Pastis de Marseille	France	45%	4€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge (8cl)	France	17%	6€
Five Farms Irish Cream (6cl) Crème de Whisky, Notes de café, d'érable et de caramel	Irlande	17%	9€
Menthe Verte ou Blanche (6cl)		21%	7€
Limoncello (6cl)	Italie	28%	6€
Cognac Île de Ré (4cl)	France	40%	8€
Ratafia (6cl)	France	18%	8€
Calvados XO Pays d'Auge (4cl) Notes de fruits mures evoluant vers la vanille et des notes boisées. Christian Drouin Normandie	France	40%	14€
Chartreuse Verte / Jaune (6cl) Florale et épicée	France	43%	9€
Pastis Normand (3cl) NEW Vieilli en fût de calvados	France	45%	4€

SODAS, JUS & SIROPS

	Tarif
Eau Plate Carola Bleue / Eau Pétillante Perrier	3,90€
Limonade à la pression (33cl)	3,90€
Sirop à l'eau (50cl) Monin : Pêche, Fraise, Grenadine, Citron Clair, Menthe, Orgeat, Violette, Vanille, Popcorn, Litchi, Basilic	3,40€
Coca-Cola / Coca Zéro / Iced Tea (33cl)	3,90€
Orangina (25cl)	3,90€
Tonic Water / Tonic Méditerranéen / Ginger Beer (20cl)	4,00€
Jus de fruits Bouteille (25cl) Pomme, Ananas, Tomate, Orange	3,90€
Jus de fruits au verre (33cl) Nectar de Griotte, Pomme Orange Passion, Pomme-Cassis	4,20€
Supplément Sirop (4cl)	0,50€
Supplément Soda (15cl)	1,50€

CAVE A VINS ET CHAMPAGNES

	% alcool	18cl	75cl
Chablis Dampt	12%	9,80€	39€
Chardonnay Les Préjugés	11%	8€	32€
Jurançon Doux Les Amours de la Reine	11,5%	8€	32€
Pinot Noir Épineuil Rouge Dampt	12,5%	8,50€	34€
Rosé Les Hauts de Fontrouge France Coteaux de Peyriac, Languedoc-Roussillon	12,5%	8€	32€
Uby N°3 Colombard Sauvignon Fruité, frais, vif et aromatique	11%	8€	32€

	% alcool	15cl	75cl
Gremillet Ambassadeur Brut Fruité, toasté et épicé 15cl	12,5%	10€	45€
Gremillet Ambassadeur Rosé Équilibré, fruits rouges et noirs 15cl	12,5%	10€	45€

BAR A COCKTAILS

	Tarif
Piña Colada (24cl) Rhum bio français, jus d'ananas, lait de coco, jus de citron vert	12€
Daïquiri / Fraise (10cl) NEW Rhum blanc 6cl, sucre de canne 2cl, jus de citron vert 2cl / Rhum blanc 6cl, jus de citron jaune 2cl, purée de fraise 2cl	9€
Mexico (33cl) Tequila 4cl, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop grenadine	9€
Tequila Sunrise (33cl) Tequila 4cl, jus d'orange, jus de citron, sirop grenadine	9€
Passion Jamaïque (33cl) Rhum Dark 4cl, Cognac 2cl, fruit de la passion, jus d'ananas	10€
Long Island (30cl) Rhum Blanc 2cl, Gin 2cl, Vodka 2cl, Tequila 2cl, Triple Sec 2cl, Jus de citron jaune 4cl, Sucre de canne 1cl, Coca-Cola 15cl	14€
Edelflower (26cl) Fleur de sureau 4cl, Liqueur mandarine 1cl, sucre de canne 1cl	12€
London / Moscow Mule (28cl) Gin Hendrick's / Vodka Absolut 6cl, Ginger beer 20cl, Jus de citron vert 2cl	12€
Rosolio (27cl) Bergamote 6cl, Cointreau 1cl, Limonade 20 cl	12€
Margarita (10cl) Tequila 6cl, Cointreau 2cl, Citron Vert 2cl	9€
Gin Fizz (18cl) Gin Tanqueray N°Ten 4cl, jus de citron jaune 2cl, sucre de canne 2cl, eau pétillante 10cl	12€
Big Madeleine (24cl) Triple Sec, Amaretto, Jus d'ananas, Tonic Water	10€
... on the Beach (22cl) Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange 8cl, jus de cranberry 8cl	12€
Passion Star (24cl) Vodka, jus de fruit de la passion, jus de citron vert	12€
Mojito (28cl) Rhum blanc bio, jus de citron vert, menthe	12€

Cocktails Sans Alcool	
Île des Passions (33cl) Jus d'abricot, jus de banane, fruit de la passion	8,20€
After Sunrise (33cl) Jus d'orange, sirop grenadine, jus de citron	8,20€
Pineapple Peach Lemon (33cl) Jus d'ananas, limonade, sirop pêche	8,20€

CLASSIC SPRITZ (28CL) 8€ Alc. 12,5°
Orange amère, tangerine et gentiane.
Prosecco Dry Frizzante.

HUGO SPRITZ (28CL) 8€ Alc. 12,5°
Fleur de sureau et citron femminello.
Prosecco Dry Frizzante.

GINGER SPRITZ (28CL) 8€ Alc. 12,5°
Gingembre du Pérou et Yuzu.
Prosecco Dry Frizzante.

PALOMA SPRITZ (28CL) 8€ Alc. 12,5°
Pamplemousse rose et romarin.
Prosecco Dry Frizzante.

VIRGIN SPRITZ (28CL) 8€ Sans alcool
Orange amère, tangerine et gentiane.
Tonic Méditerranéen.

BAR A WHISKIES

	Pays	Style	% alcool	Tarif
Jameson Whisky Blended (4cl)	Irlande	Blend Whisky	40%	6€
Bowmore (4cl) Fumée tourbée douce, notes de chocolat noir	Islay Ecosse	Single Malt	40%	9€
Bruichladdich (4cl) Notes iodées, bouquet de mandarine citron, parfum d'orge	Scotish Barley	Single Malt	50%	10€
Jack Daniel's Old N°7 (4cl) Onctueux, notes de caramel et chêne grillé	Tenessee USA	Bourbon	40%	8€
Monkey Shoulder (4cl) Fruité, noix, canelle, vanille réglisse	Speyside Ecosse	Single Malt	40%	9€
Nikka From the Barrel (4cl) Puissant, poivré, boisé, pêche, pomme caramélisée	Japon	Blend Original	51,4%	9€
Ardbeg 10 ans (4cl) Fumée tourbée persistante, épicé et moelleux	Islay Ecosse	Single Malt	46%	~~10€~~
Nikka Days (4cl) Onctueux, doux notes de céréales et d'abricot	Japon	Blend Whisky	40%	9€
The Sexton (4cl) Floral et fruité, avec des notes de miel et de vanille	Irlande	Single Malt	40%	9€
Hibiki Japanese Harmony (4cl) Douceur de miel, zeste orange confite, chocolat blanc	Japon	Old Single Malt Blend	43%	18€

BAR A RHUMS

	Pays	% alcool	Tarif
Rhum Blanc Saint James (4cl)	Martinique	40%	6€
Rhum Brun Plantation Dark (4cl)	Barbade	40%	6€
Plantation Pineapple (4cl) Doux, épicé, ananas	Barbade	40%	8€
Diplomatico Reserva Exclusiva (4cl) Doux, épicé, agrumes confits, raisins secs	Venezuela	40%	8,50€
Santa Teresa (4cl) Jus de canne, noix de coco, miel, banane, boisé	Belize & Guatemala	40%	10€
Ron Zacapa (4cl) Toasté, vanille, épicé	Barbade	40%	10€
Angostura 1919 (4cl) Notes grillées de miel et de noisette	Panama	40%	9€
Plantation XO (4cl) Orange confite, vanille, noix de coco	Barbade	40%	12€
Spiced Rhum Calvados (4cl) Assemblage de rhum ambré et de Calvados NEW	France	40%	9€

BAR A GINS

	Origine	Style	% alcool	Tarif
Hendrick's (4cl) Rond, suave, floral	Ecosse	London Dry	41,4%	8€
Tanqueray N°TEN (4cl) Agrumes, genièvre, camomille	Ecosse	London Dry	47,3%	9€
June Pêche d'été (4cl) Raisin, pêche de vigne, frais	France	G'Vine	37,5%	8€
Portofino (4cl) Arômes méditerranéens et citron frais	Italie	Dry Gin	43%	9€
Gin Normand (4cl) NEW A la pomme de Normandie	France	Gin Fruité	40%	8€
Bombay Sapphire (4cl) Notes d'agrumes fraîches et de baie de genièvre	Angleterre	London Dry	40%	8€
Generous Bio Organic (4cl) Fruité et agrumé	France	Classic Gin	44%	8€
Monkey 47 (4cl) Notes poivrées, fraîcheur citronnée et herbacée	Allemagne	London Dry	47%	9€
Citadelle (4cl) Herbacé et épicé	France	London Dry	44%	9€
Le Gin Pira (4cl) Poire, pomme, poivre et iris	France	Gin Calvados	42%	9€

Shooters (2cl)
3€ l'unité
14€ les 5 shots
27€ les 10 shots

Shooter «Petite Madeleine» NEW
Triple Sec, Amaretto, Jus d'ananas

Shooter «After Eight» NEW
Bailey's & Get 27

ACCOMPAGNEMENTS :
Tonic Water (20cl)
Tonic Méditerranéen (20cl)
Ginger Beer (20cl)
4€

CABANE A GRIGNOTAGE

Planche La Sourcery (650g) Saucisson, fromages, terrine ou pâté en croûte, pain, beurre Du mardi au samedi	25€
Planche Saucisson et Amuses-bouches Saucisson, 2 variétés de chips	14€
Saucisson Sec Nature Bobosse (200g) Servi sans pain	9€

PIZZAS ARTISANALES

SUR PLACE OU A EMPORTER

Margherita
Sauce tomate, mozzarella et basilic.
11,9€

Regina
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et basilic.
13,9€

Montagnarde
Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic
14,9€

Raffinée
Crème fraîche, jambon cuit fumé, mascarpone, huile de truffe, mozzarella.
14,9€

Fermière
Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, oignons, champignons et basilic
14,9€

Pas d'alcool au volant
Zéro alcool pendant la grossesse
Vente d'alcool interdite aux mineurs

Carte acceptée à partir de 1€
Fin de service 30 mn avant la fermeture
Respectons la tranquillité des riverains

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact :
www.lasourcery.com
03 25 73 82 70
lasourcery@gmail.com

Horaires modifiables selon l'activité

Lundi	18h	-	23h
Mardi	18h	-	Minuit
Mercredi	18h	-	Minuit
Jeudi	17h	-	1h30
Vendredi	17h	-	1h30
Samedi	17h	-	1h30
Dimanche	16h	-	20h