La Sourcery

Notre partenaire **Des Fûts des Caisses**

RÉSERVATIONS / PRIVATISATIONS — BOUTIQUE EN LIGNE

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 !

Liefmans Peach (25cl) — Pêche intense, soupçon de mangue	3€
Jus d'abricot (25cl)	2€
Margarita (10cl) — Tequila, Triple sec à l'orange douce, jus de citron vert	5€
Uby n°3 Sauvignon Blanc (15cl) — Notes de pêches d'agrumes du Sauvignon blanc	4€

HAPPY HOUR

DE L'OUVERTURE A 20H

DU LUNDI AU VENDREDI

Nos coups de cœur du moment

Nos coups de cœur du moment	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
Jumie Stout Calva (33cl) Bière Troyenne — Vanille, vieille en fût de calvados	Imperial Stout	12,5%	7,90€	
Gin Normand (4cl) — A la pomme de Normandie	Gin Fruité	40%	8€	
Pétré Extra Brut Cuvée Réserve (15cl) — Gourmand, frais, notes de citrus	Champagne Extra Brut	12%	10€	

COCKTAIL DU MOMENT

Daïquiri Fraise (10cl) — 9€

Rhum blanc 6cl, jus de citron jaune 2cl, purée de fraise 2cl

Les Tirages Pression

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 — Läger, Amer Classique		8%	5,90€	8,90€	8€
Peche Mel Bush NEW — Pêche prononcée, puissante	Fruitée	8,5%	6,40€	9,40€	8,10€
Liefmans Peach — Pêche intense, soupçons de mangue	Fruitée	3,8%	6,20€	9,20€	7,90€
Delirium Red NEW — Douce, acidulée, cerise prononcée	Fruitée	8%	6,40€	9,40€	8,10€
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%	5,90€	8,90€	7,60€
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€
Jumie Sour Bière Troyenne — Framboise, rhubarbe, acidulée	Sour	5%	6,60€	9,60€	8,30€

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€
Pêche Mel Bush (33cl) — Pêche prononcée, douce et puissante	Fruitée	8,5%	7,90€	6,90€
Kasteel Rouge (33cl) NEW — Cerise, ronde et légèrement acidulée	Fruitée	8%	7,90€	6,90€

Bières à dominante amère	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
Duvel (33cl) — Seche, zestes d'orange et de citron	Blonde	8,5%	7,90€	6,90€
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€
Brewdog Punk IPA (33cl) NEW — Houblonnée, notes légères de mangue, citron et litchi	IPA	5,4%	7,20€	6,20€
Brewdog Punk Alcohol Free (33cl) NEW — Houblonnée, notes légères de mangue, citron et litchi	IPA	Sans alcool	7€	6€

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 epicées et herbacées	Pale Ale	8,5%	7,90€	6,90€
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€
Paix Dieu (33cl) — Puissante, épicée et équilibrée	Triple	10%	9,20€	8,20€

Apéritifs & Liqueurs

Apéritifs & Liqueurs		% d'alcool	Tarif
Kir (15cl) — Cassis / pêche / mirabelle / framboise	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€
Bailey's (8cl) — Crème de Whisky, Notes de café, d'érable et de caramel	Irlande	17%	7€
Menthe Verte ou Blanche (6cl)		21%	7€
Limoncello (6cl)	Italie	28%	7€
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

Sodas, Jus & Sirops	Tarif
Eau Plate Carola Bleue / Eau Pétillante de 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 / Tricasse Cola (Cola Troyen) / 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	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%	8,50€	32€
Jurançon Doux Les Amours de la Reine	11,5%	8,50€	32€
Pinot Noir Épineuil Rouge Dampt	12,5%	9€	34€
Rosé Les Hauts de Fontrouge France — Coteaux de Peyriac, Languedoc-Roussillon	12,5%	8€	29,50€
Uby N°3 Colombard Sauvignon — Fruité, frais, vif et aromatique	11%	8€	29,50€

	% alcool	15cl	75cl
Pétré Cuvée Réserve Extra Brut — Gourmand, frais, notes de citrus 15cl NEW	12%	10€	47€
Gremillet Ambassadeur Rosé — Équilibré, fruits rouges et noirs 15cl	12,5%	10€	45€

Bar a Cocktails

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 6cl, 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 Absolut 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange 8cl, jus de cramberry 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	8,50€
After Sunrise (33cl) — Jus d'orange, sirop grenadine, jus de citron	8,50€
Pineapple Peach Lemon (33cl) — Jus d'ananas, limonade, sirop pêche	8,50€

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

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 Écosse	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 Écosse	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 frais, 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

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) NEW — Assemblage de rhum ambré et de Calvados	France	40%	9€

Bar a Gins

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 guenièvre	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	25€
Planche Saucisson et Amuses-bouches — Saucisson, 2 paquets de chips 40g au choix	14€
Saucisson Sec Bobosse Label Rouge (200g) Servi sans pain	9€

Pizzas Artisanales

SUR PLACE OU A EMPORTER

3 Fromages — Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre et basilic. — 12,9€

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