La Sourcery

HAPPY HOUR
DE L'OUVERTURE A 20H
DU LUNDI AU VENDREDI

PERMANENT DU LUNDI AU SAMEDI POUR LES ÉTUDIANTS

Nos coups de cœur du moment

	Style	% alcool	Tarif	Happy Hour
Saint Feuillien Quadruple (33cl) Saveurs de malts caramélisés et de fruits confits	Brune Forte	11%	9,40€	8,40€
Tonic Méditerranéen (20cl) Fever Tree – Romarin et de thym citronné de Provence	Tonic	Sans alcool	4€	
Pietra (33cl) Notes de châtaigne, charpentée et moelleuse	Ambrée	6%	7,90€	6,90€
Tequila 1800 Reposado (4cl) Vieillie en fût de chêne, notes épicées et de vanille	Tequila	38%	9€	

COCKTAIL DU MOMENT
... on the Beach (22cl) – 12€
Vodka Absolut (4cl), crème de pêche (2cl), jus d'orange (8cl), jus de cramberry (8cl)

Les Bières Pression

	Style	% alcool	25cl	47,5cl	Happy Hour
Especial Estrella Galicia Ronde et rafraîchissante	Läger Blonde	5,5%	4,40€	7,60€	6,20€
Reserva 1906 Estrella Galicia Saveurs torréfiées, douce et équilibrée.	Läger Ambrée	6,5%	4,80€	8€	6,70€
Amer bière Dinkelacker, Picon Bière et sirop de citron		8%	5,90€	8,90€	8€
Silly Blanche NEW Rafraîchissante, douce, notes de coriandre et écorces d'orange	Blanche	5%	5,30€	8,30€	7€
La Francette Rafraîchissante, notes maltées, faible amertume	Pils	5%	4,30€	7,30€	6€
Jumie Triple Bière Troyenne NEW Notes céréalières, fruitées et épicées.	Triple	8%	6,40€	9,40€	8,10€
Lindemans Tarot Noir Fruits des bois, cassis, myrtille, sureau noir	Fruitée	8%	5,90€	8,90€	7,50€
Lindemans Tarot d'Or Mangue, fruits exotiques, litchi	Fruitée	8%	5,90€	8,90€	7,50€
Jumie West Coast IPA Bière Troyenne NEW Notes herbacées et d'agrumes	IPA	5,8%	5,90€	8,90€	7,60€
Liefmans Fruitesse Cerise, framboise, fraise, sureau et myrtille	Fruitée	3,8%	5,50€	8,50€	7,20€
Clos Saint Jacques Rafraîchissant, pomme prononcée	Cidre	7%	5,80€	8,80€	7,50€
O'Haras Irish Stout NEW Notes de café et pointe de réglisse	Stout	4,3%	5,50€	8,50€	7,20€
Brewdog Punk IPA Éclats de caramel et de fruits tropicaux	IPA	5,6%	5,90€	8,90€	7,60€

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€
Lindemans Tarot d'Or / Tarot Noir (25cl) Mangue, Melon Miel, Litchi / Myrtille Cassis, Sureau Noir	Lambic Fruitée	6%	7,10€	6,10€
Pêche Mel Bush (33cl) Pêche prononcée, douce et puissante	Fruitée	8,5%	7,90€	6,90€
Lindemans Pecheresse (25cl) Douce, pêche prononcée	Lambic Fruitée	1,1%	5,90€	5€

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€
Houblon Chouffe (33cl) NEW Houblonnée, agrumes et amertume prononcée	IPA	9%	7,90€	6,90€
Brooklyn East IPA (33cl) Houblonnée, caramélisée et touches d'agrumes	IPA	6,9%	7,50€	6,50€
Orval (33cl) Amère, saveurs maltées et grillées, notes de fruits	Ambrée	6,2%	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€
Saint Feuillien Quadruple (33cl) NEW Saveurs de malts caramélisés et de fruits confits	Brune	11%	9,40€	8,40€
Kasteel Triple (33cl) Notes houblonnées, herbacée, fruitée, pain grillé et miel	Triple	11%	9,40€	8,40€
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) NEW Notes de châtaigne, charpentée et moelleuse	Ambrée	6%	7,90€	6,90€
Saint Feuillien Brune (33cl) Notes de réglisse et de caramel	Brune	8,5%	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€
Leroy Stout (33cl) Notes de caramel, de prune et de raisin, finement amère	Stout	5,2%	6,90€	6€
Carolus Classic (33cl) Malt torréfié, chocolat noir, fruits noirs, prune, raisin rouge, amère.	Brune	8,5%	8,40€	7,40€
Ayinger Celebrator (33cl) Notes de malt grillé, final sec et amer	Brune	6,7%	7,90€	6,90€
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€
Paix Dieu Nova (33cl) NEW Légère, maltée et épicée et notes d'agrumes	Blonde	6%	7,90€	6,90€
Saint Feuillien Triple (33cl) Puissante, fruitée et épicée	Triple	8,5%	8,40€	7,40€
Paix Dieu (33cl) Puissante, épicée et fine amertume	Triple	10%	9,20€	8,20€
La Verte du Mont Blanc (33cl) NEW Génépi, saveurs herbacées	Aromatisée	5,9%	7,90€	6,90€

Apéritifs & 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 murs evoluant vers la vanille et des notes boisées. Christian Drouin Normandie	France	40%	14€
Chartreuse Verte / Jaune (6cl) Florale et épicée	France	43%	9€

Sodas, Jus & Sirops

	Tarif
Eau Plate Carola Bleue / Eau Pétillante Carola Rouge	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 (33cl)	3,90€
Orangina / Fanta (25cl)	3,90€
Tonic Water / Tonic Méditerranéen / Ginger Beer (20cl)	4,00€
Jus de fruits Bouteille – Pomme, Ananas, Tomate, Orange	3,90€
Jus de fruits Sautter au verre (33cl) – Pomme-Cassis, Pomme Orange Passion, Iced tea	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€
STUDIO by Miraval France – Vignoble de Brad Pitt	12,5%	8€	32€
Chardonnay Les Préjugés	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
Spritz (28cl) NEW Cinzano 6cl, Prosecco 12cl et Tonic Méditerranéen 10cl	12€
Daïquiri (10cl) Rhum blanc 6cl, sucre de canne 2cl, jus de citron vert 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, Tonic Water 20 cl	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	14€
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€
French 75 (18cl) Gin Citadelle 4cl, Champagne Gremillet Brut 10cl, Sucre de Canne 2cl, Citron Jaune 2cl	12€
... on the Beach (22cl) NEW Vodka Absolut 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange 8cl, jus de cramberry 8cl	12€

Cocktails Sans Alcool

	Tarif
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€

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

	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€
Elixir Serum (4cl) Miel de Canne, épices et fruits secs	Panama	35%	9€

Bar a Gins

	Origine	Style	% alcool	Tarif
Hendrick's (4cl) Rond, suave, floral	Ecosse	Lunar Gin	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€
Old Kriek Gin (4cl) Distillat de la Bière Kriek Lindemans	Belgique	Gin Cerise	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€
Santa Ana (4cl) Arômes floraux délicats, agrumes	France	Gin Blanc	42,3%	9€
Citadelle (4cl) Herbacé et épicé	France	London Dry	44%	9€
Drumshanbo Gunpowder (4cl) Floral et épicé	Irlande	Irish Gin	43%	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, fromage, pain complet, tapenade de tomates séchées, beurre, – Du mardi au samedi	24€
Saucisson Sec Nature Bobosse	8€

Pizzas Artisanales

SUR PLACE OU A EMPORTER

Margherita – Sauce tomate, mozzarella et basilic. – 10,9€

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

Méridionale – Sauce tomate à l'origan, poivrons grillés, courgettes grillées, provolone fumé, oignons rouges. – 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			Fermé