

Les Boissons fraîches

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl.....	5,5	Thé glacé 40 cl	6,5
Schweppes tonic 25 cl.....	5,5	Pêche, framboise, citron	
Ginger Beer 20 cl.....	5,5	Milkshake 40 cl	12
Limonade à la pression 25 cl.....	5,2	Chocolat, vanille, café, yaourt, caramel beurre salé, pistache	
Perrier 33 cl.....	5,5	Jus de fruits 25 cl.....	5,5
Vittel 25 cl.....	5,1	Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, cranberry	
Orangina 33 cl	5,5	Fruit pressé..... 20 cl : 6..... 40 cl : 11,5	
		Orange, citron ou pamplemousse	

Les Eaux minérales Servies uniquement en restauration

Vittel 50 cl.....	5,5	San Pellegrino	5,5
-------------------	-----	----------------------	-----

Les Boissons chaudes Nos boissons chaudes peuvent être faites à base de lait végétal supp. 2€

Expresso RICHARD - Perle Noire	2,8	Café ou Chocolat Viennois	6,5
Café, décaféiné, Allongé.....	2,8	Lait chaud.....	4,5
Noisette	2,9	Thés & Infusions «Mariage Frères».....	5,5
Café crème	5,2	Earl grey, Thé vert Fuji Yama, Marco Polo, Ceylan, Noël, Rouge Bourbon, Thé de l'Opéra, Verveine, Milky Blue	
Chocolat chaud salon de thé.....	5,9	Irish Coffee 15 cl.....	14
Double expresso	5,6		
Cappuccino.....	6,5		



Les Liqueurs, Digestifs 4 cl

Cognac VS Camus	8,6	Limoncello	8,5
Cognac VSOP Courvoisier	10,5	Poire Williams	8,5
Cognac XO Hennessy	19,5	Calvados Trou Normand.....	8,5
Get 27, Amaretto	8,5	Mirabelle.....	8,5

La Source

39, RUE ALAIN CHARTIER 75015 PARIS

TÉL : 01 48 28 44 81

 la_source_vaugirard

Les Cocktails 40 cl

A base de rhum

MOJITO 12

Bacardi, cassonade, citron vert, limonade, menthe fraîche, angustura (supp framboise 1€)
Bacardi, brown sugar, lime, lemonade, fresh mint, angustura (extra raspberry 1€)

ROYAL MOJITO 15

Bacardi, cassonade, citron vert, limonade, menthe fraîche, angustura, Champagne
Bacardi, brown sugar, lime, lemonade, fresh mint, angustura, Champagne

PIÑA COLADA 12

Bacardi, jus d'ananas, lait, sirop de coco / Bacardi, pineapple juice, milk, coconut syrup

MAI TAI 12

Rhums blanc et brun, Cointreau, orgeat, jus d'ananas, jus d'orange
White and brown rums, Cointreau, barley, pineapple juice, orange juice

CAÏPIRINHA 12

Cachaça, citron vert, cassonade / Cachaça, lime, brown sugar

LONG ISLAND 14

Rhum blanc, vodka, gin, tequila, Cointreau, Coca-cola / White rum, vodka, gin, tequila, Cointreau, Coca-cola

A base de tequila

TEQUILA SUNRISE 12

Tequila, orange, grenadine / Tequila, orange, grenadine

MARGARITA 12

Tequila, Cointreau, citron vert / Tequila, Cointreau, lime

A base de gin

SINGAPOUR SLING 12

Gin, Cherry Heering, citron vert, limonade / Gin, Cherry Heering, lime, lemonade

A base de vodka

LE FAMEUX BLOODY MARY 12

Vodka, jus de tomate, citron vert, sel de céleri, Worcestershire sauce, tabasco
Vodka, tomato juice, lime, celery salt, Worcestershire sauce, tabasco

ESPRESSO MARTINI 12

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne / Vodka, Kahlua, espresso, cane sugar

SEX ON THE BEACH 12

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, orange et cranberry
Vodka, peach cream, pineapple juice, orange and cranberry

COSMOPOLITAIN 12

Vodka, Cointreau, citron vert, jus de cranberry / Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

MOSCOW MULE 12

Vodka, citron vert, Ginger Beer / Vodka, lime, Ginger Beer

Côté cave wines

 15 cl  25 cl  50 cl  75 cl

Vins rouges / Red wines

Italie, Valpolicella DOC Monte Campo 5,9 9,8 19,6 28,4

Un joli fruit croquant

Côtes-du-Rhône AOC Les 3 Garçons  6,1 9,9 19,8 29

Souple et charnu

Haut-Médoc AOC Victoria II 6,9 11,5 22,5 33,5

Joli nez de tabac blond

Cote de Brouilly AOC Lionel Manigand 7,6 12,7 25,4 36

Bourgogne AOC Pinot noir, Buissonnier 8,2 13,6 27 39

Souple et léger, d'une jolie fraîcheur avec un nez de fruits rouges, framboise et cerise. Un pinot noir tout en fruit, sans élevage en bois

Pic Saint-Loup AOP Galabert 8,4 14 28 41

Belle robe rouge intense, nez subtilement boisé, une belle rondeur et des tanins soyeux

Saint Julien AOC Pavillon du Glana - - - 58



Vins blancs / White wines

Sauvignon IGP Val de Loire Denis Bardon 5,3 8,8 17,6 26,4

Chardonnay VDF A Grand Pas  5,6 9,3 18,5 27

IGP Côtes de Gascogne Élixir de Joy 6,2 10,3 20,6 30,9

Gros Manseng (moelleux)
Moelleux et tonique, nez explosif et fruits exotiques

Cheverny AOC Les Borderies 6,7 11,1 22,3 33,5

Frais et ciselé, nez de fruits de la passion et d'agrumes

Pouilly-fumé AOP Pierre Marchand 9,6 16 32 46



Vins rosés / Rosé wines

Sable de Camargue AOP Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont  5,9 9,8 19,6 29,4

D'un gris très pâle, frais et caressant comme une pêche

Côtes-de-Provence AOC Château du Rouet 1840 6,9 11,5 23 32,5

Côtes-de-Provence AOC Minuty Prestige 10,9 18,3 35,6 52,5

D'un rose très pâle, élégant et racé, avec de la fraîcheur et des arômes de pêche



Champagnes AOC

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive 10 cl 75 cl
..... 11,5 65

Deutz Blanc de blancs 2017 - 125

Pichets servis uniquement en restaurant

Les Crêpes et Gaufres

crêpes gaufres

Sucre <i>Sugar</i>	5,5	6
Miel, fraise, abricot, crème de marron ou sirop d'érable <i>Honey, strawberry, apricot, chestnut cream or maple syrup</i>	6	6,5
Nutella <i>Nutella spread</i>	6,5	7
Nutella-banane <i>Nutella spread-banana</i>	7	7,5
Crêpes flambées au Grand Marnier <i>Flambéed with Grand Marnier</i>	9	



Glaces (Maison Pedone) ice creams

Glaces et sorbets 1 boule/1 scoop : 4,5..... 2 boules/2 scoops : 8 ... 3 boules/3 scoops : 11

Sorbets : framboise, fraise, citron vert, mangue, passion

Glaces : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, yaourt, gianduja, pistache

Sorbets: *raspberry, strawberry, lime, mango, passion*

Ice creams: *vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, yogurt, gianduja, pistachio*

Coupe Amarena..... 13,5

Glace vanille, sorbet framboise, cerises Amarena, coulis de fruits rouges, crème sucrée sous pression

Vanilla ice cream, raspberry sorbet, Amarena cherries, red fruits sauce, whipped cream

Coupe Douceur..... 12,5

Sorbet mangue et passion, coulis de fruits exotiques, crème sucrée sous pression

Mango and passion sorbet, exotic fruits sauce, whipped cream

Coupe Pistache..... 12,5

Glace pistache, vanille, chocolat, sauce chocolat, crème sucrée sous pression

Pistachio ice cream, vanilla, chocolate, chocolate sauce, whipped cream

Coupe du Gourmand..... 12,5

Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé, sauce chocolat, crème sucrée sous pression

Vanilla ice cream, chocolate, caramel salted butter, chocolate sauce, whipped cream

Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée sous pression..... 12,5

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Chocolat Liégeois glace chocolat, sauce chocolat, crème sucrée sous pression..... 12,5

Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Café Liégeois glace café, café serré sucré, crème sucrée sous pression..... 12,5

Coffee ice cream, sugared espresso, whipped cream

Fraise Melba..... 14

Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème sucrée sous pression

Vanilla ice cream, strawberry sorbet, fresh strawberries, red fruit coulis, whipped cream



Les Cocktails 40 cl

Nos Signatures

SPRITZ DU PUY MARIE 15 cl..... 12

Gentiane, crème de mûre, prosecco, trait de limonade / *Gentian, crème de mûre, prosecco, dash of lemonade*

SUMMER IN PARIS..... 12

Vodka, cassonade, citron vert, basilic, framboises fraîches, Ginger Beer

Vodka, brown sugar, lime, basil, fresh raspberries, Ginger Beer

PARIS-BEYROUTH..... 12

Gin, cassonade, citron vert, basilic et framboises fraîches / *Gin, brown sugar, lime, basil and fresh raspberries*

BÊTISE D'ÉLISE..... 12

Bacardi, cassonade, citron vert, limonade, menthe fraîche, angustura, sirop de violette, jus de cranberry

Bacardi, brown sugar, lime, lemonade, fresh mint, angustura, violet syrup, cranberry juice

MAMALOVA..... 12

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, crème de framboises / *Amaretto, Cointreau, pineapple juice, raspberry cream*

ONE LAST DRINK..... 13

Jack Daniel's, jus de pomme, sirop de vanille, ginger beer, thé glacé

Jack Daniel's, apple juice, vanilla syrup, ginger beer, iced tea

Nos Spritzs

APÉROL SPRITZ 15 cl..... 10,5

Apérol, prosecco, trait de limonade / *Aperol, prosecco, dash of lemonade*

ST-GERMAIN SPRITZ 15 cl..... 12

Liqueur de St-Germain, prosecco, trait de limonade / *St-Germain liquor, prosecco, dash of lemonade*

ROMARIN SPRITZ 15 cl..... 10,5

Romarin, citron, gin, prosecco, trait de limonade / *Rosemary, lemon, gin, prosecco, dash of lemonade*

Sans alcool

APPLE MOJITO..... 9

Citron vert, cassonade, menthe fraîche, jus de pomme, limonade

Lime, brown sugar, fresh mint, apple juice, lemonade

LADY COLADA..... 9

Jus d'ananas, jus de fraises, lait, sirop de coco / *Pineapple juice, strawberry juice, milk, coconut syrup*

TUTTI FRUTTI..... 9

Jus d'ananas, abricot, orange et fraise / *Pineapple, apricot, orange and strawberry juice*

GINGER ISLE..... 10

Citron vert, cassonade, menthe fraîche, sirop de vanille, Ginger Beer

Lime, brown sugar, fresh mint, vanilla syrup, Ginger Beer



Les Apéritifs

Ricard 2 cl.....	5,2
Martini blanc ou rouge 5 cl.....	5,5
Porto blanc ou rouge 5 cl.....	5,5
Campari 5 cl.....	5,5
Kir Chardonnay 15 cl..... IGP Pays d'Oc	5,7
Kir royal 10 cl.....	12
Americano maison 8 cl.....	8,5
Prosecco 10 cl.....	9,5

Les Whiskies 4 cl

J&B.....	8,5
Jack Daniel's.....	9,5
Aberlour 10 ans.....	9,5
Chivas Regal.....	9,5
Four Roses.....	9,5
Jameson.....	9,5
Irish Coffee.....	14

Les Rhums 4 cl

Havana 3 ans.....	8,5
Saint James Ambré Royal.....	8,5
Diplomatico..... Reserva Exclusiva	10
Rhum arrangé en shooter.....	5

Les Gins 4 cl

Tanqueray.....	9
Hendrick's.....	11
Accompagnement soda 25 cl.....	2,5



Les Vodkas 4 cl

Absolut.....	10
Grey Goose.....	12,5



Les Snacks

Croq'le salade..... <i>Toasted ham and cheese sandwich, mesclun</i>	12,5	Œufs bio <i>organic eggs</i>	
Croq'la œuf bio, salade..... <i>Toasted ham and cheese sandwich with an organic fried egg on top, mesclun</i>	14	✓ Omelette nature mesclun / <i>Plain omelette</i>	12
Croque truffe..... <i>Roquette, bresaola, tomates confites, crème de truffe / Toasted sandwich with truffle, arugula, bresaola, candied tomatoes, truffle cream</i>	16,5	Omelette.....	14
Wrap saumon..... <i>Saumon fumé, romaine, tomates, avocat, sauce citron basilic / Smoked salmon, romaine, tomatoes, avocado, lemon basil sauce</i>	16,5	Jambon blanc ou comté ou champignons, mesclun <i>Omelette with white ham or comté cheese or mushrooms, mesclun</i>	
		Omelette mixte mesclun <i>Mixed omelette</i>	15
		✓ Omelette végétale.....	15,5
		Poivrons, oignons, courgettes, mesclun <i>Peppers, onions, zucchini, mesclun</i>	



Les Desserts

Fromage au choix <i>Cantal, Saint-Nectaire, Camembert, chèvre, Comté, gorgonzola</i> <i>Choice of cheese, Cantal, Saint-Nectaire, Camembert, goat cheese, Comté, gorgonzola</i>		1 choix / 1 choice: 6.5	2 choix/ 2 choices: 12	3 choix/ 3 choices: 17
Pizza Nutella <i>pizza with Nutella spread</i>				10,5
Crème brûlée à l'amande amère..... <i>Creme brulee with bitter almond</i>				9,5
Cœur coulant au chocolat <i>glace vanille</i> <i>Chocolate lava cake vanilla ice cream</i>				9,5
Faisselle granola <i>aux cranberries, mangues, fraises et grenade</i> <i>Chunky cheese with cranberries, mangoes, strawberries and pomegranate</i>				10,5
Soupe de fraises, <i>glace yaourt, feuilleté croquant</i> <i>Strawberry soup, yoghurt ice cream, crunchy puff pastry</i>				12
Cheese cake au caramel, <i>croquant chocolat-caramel</i> <i>Caramel cheesecake with chocolate-caramel crunch</i>				10,3
Comme une tarte au citron meringuée..... <i>Like a lemon meringue pie</i>				12,5
Café gourmand..... <i>Gourmet coffee</i>				9,8



Les Pizzas

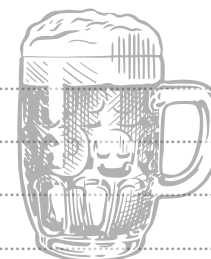
✓ MARGHERITA tomate, mozzarella, olives / <i>Tomato, mozzarella, olives</i>	13
NAPOLITAINE	14
<i>Tomate, mozzarella, anchois marinés, câprons / Tomato, mozzarella, marinated anchovies, capers</i>	
REINE	15
<i>Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc / Tomato, mozzarella, button mushrooms, white ham</i>	
4 FROMAGES D'ITALIE tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, scamorza fumée	17
<i>Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola, smoked scamorza</i>	
✓ VÉGÉTARIENNE tomate, mozzarella, poivrons grillés, oignons confits, artichauts, sauce basilic	17
<i>Tomato, mozzarella, roasted peppers, candied onions, artichokes, basil sauce</i>	
4 SAISONS	16,5
<i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, artichaut et olives noires</i>	
<i>Tomato, mozzarella, white ham, button mushrooms, artichoke and black olives</i>	
THONUS tomate, mozzarella, poivrons grillés, thon et oeuf bio	16,5
<i>Tomato, mozzarella, roasted peppers, tuna and organic egg</i>	
CALZONE JAMBON Tomate, mozzarella, champignons de Paris, oeuf bio, jambon	16,5
<i>Tomato, mozzarella, button mushrooms, organic egg, ham</i>	
✓ CALZONE VÉGÉTARIENNE Tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, artichauts, œuf bio	16,5
<i>Tomatoes, mozzarella, courgettes, peppers, artichokes, organic egg</i>	
SUPRÊME	17,5
<i>Tomate, champignons de Paris, bresaola, roquette, tomates cerises, parmesan</i>	
<i>Tomato, button mushrooms, bresaola, arugula, cherry tomatoes, parmesan</i>	
MONT-AGEL Tomate, mozzarella, chèvre, miel, oignons confits, jambon espagnole grande réserve et olives noires ..	17
<i>Tomato, mozzarella, goat cheese, honey, candied onions, Spanish ham grande reserve and black olives</i>	
✓ LUNA-DI-MEL tomate, mozzarella, chèvre, miel, tomates confites, olives noires	16,5
<i>Tomato, mozzarella, goat cheese, honey, candied tomatoes, black olives</i>	
CHICKEN BBQ tomate, mozzarella, oignons confits, filet de poulet, sauce BBQ	16,5
<i>Tomato, mozzarella, candied onions, chicken fillet, BBQ sauce</i>	
LA SOURCE tomate, mozzarella, oignons confits, viande hachée, parmesan et tomates cerises	17,5
<i>Tomato, mozzarella, candied onions, minced meat, parmesan and cherry tomatoes</i>	
LA PIQUANTE tomate, mozzarella, poivrons, spianata	17,5
<i>Tomato, mozzarella, peppers, spianata</i>	
SALMON crème fraîche, chèvre, mozzarella et saumon fumé	18,5
<i>Fresh cream, goat cheese, mozzarella and smoked salmon</i>	
SÉDUISANTE crème de truffe, mozzarella, roquette, bresaola et parmesan	22
<i>Truffle cream, mozzarella, arugula, bresaola and parmesan cheese</i>	
Supp. oeuf bio <i>Extra charge organic egg</i>	2
Supp. burratina <i>Extra charge burratina</i>	4,5

Vous pouvez ajouter des suppléments à vos pizzas : oignons, poulet, jambon, chèvre, viande hachée, olives...
You can add extras to your pizzas: onions, chicken, ham, goat's cheese, minced meat, olives...

Les Bières

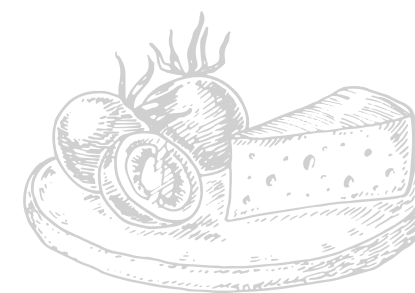
Pression	25 cl	40 cl	50 cl
1664	5,2	7,6	9,5
IPA Demory	5,5	7,9	9,8
Grimbergen	6	8,8	11
Grimbergen blanche	6	8,8	11
Picon	6,5	9,3	11,5

Bouteille	
Desperados 33 cl	7,5
Kro sans alcool 25 cl	6
Cidre 27,5 cl	7,5
<i>Bolée d'Armorique Brut</i>	



Les Planches (Maison Conquet)

Grande planche de charcuterie	21
<i>Large board of cold cuts</i>	
Grande planche de fromages	22
<i>Large board of cheese</i>	
Planche mixte	24
<i>Mixed board cold cuts and cheese</i>	
Croque apéro	12
<i>Croque apéro</i>	
Croque apéro truffe	15
<i>Croque apéro truffle</i>	



Les Entrées Starters

Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	15,5
Blinis et Tarama <i>Blinis and tarama</i>	11,5
Escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails</i>	les 6 : 11 les 12 : 19,5
✓ Burratina, roquette et coulis de poivron jaune et pistou <i>Burratina, arugula and yellow pepper coulis and pistou</i>	12,5
Avocat crevettes sur toast de fromage frais <i>Avocado prawns on cream cheese toast</i>	14

Les Salades Salads

✓ HEALTHY.....	17
Quinoa, avocat, courgettes, edamame, champignons, oignons frits, graines de courges torrifiées <i>Quinoa, avocado, courgettes, edamame, mushrooms, fried onions, roasted squash seeds</i>	
AVE CÉSAR.....	17,5
Poulet croustillant, croûtons, tomates, oeuf dur, lardons, salade romaine, sauce César, parmesan <i>Crispy chicken, croutons, tomatoes, hard-boiled egg, bacon, romaine salad, Caesar sauce, parmesan</i>	
LE GRAND BLEU.....	19
Saumon fumé, queues de crevettes, blinis et tarama <i>Smoked salmon, shrimp tails, blinis and tarama</i>	
SALADE THAÏ.....	18
Vermicelle de riz, escalopines de poulet, cacahuètes, noix de cajou, concombre, pousse de soja, menthe et coriandre sauce thaï <i>Rice vermicelli, chicken escalope, peanuts, cashew nuts, cucumber, bean sprouts, mint and coriander in Thai sauce</i>	
MR SEGUIN.....	17,5
Toast de chèvre, jambon espagnole grande réserve, tomates confites, pignons de pins et olives à la grecque <i>Toast with goat's cheese, Spanish ham grande reserve, tomato confit, pine nuts and Greek olives</i>	

Les Burgers Burgers

nos burgers sont servis avec frites et salade
our burgers are served with french fries and salad

Original Cheeseburger.....	simple : 18,5.....	double : 21,5
Poitrine fumée, cornichons, viande hachée, cheddar, tomate et sauce burger <i>Smoked breast, gherkins, minced meat, cheddar, tomato and burger sauce</i>		
Chicken Cheeseburger.....	simple : 18,5.....	double : 21,5
Poitrine fumée, cornichons, poulet croustillant, tomate, cheddar, sauce ranch <i>Smoked breast, gherkins, crispy chicken, tomato, cheddar, ranch sauce</i>		
Blue Burger.....	simple : 18,5.....	double : 21,5
Bleu d'Auvergne, poitrine fumée, viande hachée, tomate, cornichons <i>Auvergne blue cheese, smoked bacon, minced steak, tomato, gherkins</i>		

Les Plats Main Courses

Belle entrecôte de boeuf «+/- 300 g».....	31,5
<i>Beautiful beef rib steak "+/- 300 g"</i>	
Tartare de boeuf au couteau, frites et salade.....	19
<i>Hand-cut beef tartar, french fries and salad</i>	
La fameuse AAAAA à la crème de moutarde à l'ancienne.....	21
<i>The famous AAAAA Chitterlings with old-fashioned mustard cream</i>	
Aiguillettes de poulet snackées au romarin.....	20,5
<i>Snack chicken strips with rosemary</i>	
Magret de canard au miel.....	23,5
<i>Duck breast with honey</i>	
✓ Fusilli tomates et basilic.....	13,5
<i>Fusilli with tomatoes and basil</i>	
✓ Fusilli à la crème de truffe.....	17,5
<i>Fusilli with truffle cream</i>	
Tartare de Saumon avocat, nori, mangue, grenade, coriandre.....	23
<i>Salmon tartare with avocado, nori, mango, pomegranate and coriander</i>	
Brochettes de Saumon façon Yakitori.....	22
<i>Yakitori-style salmon skewers</i>	
Filet de Daurade à l'unilatéral sauce vierge au basilic.....	22,5
<i>Fillet of Sea bream, one-sided, with basil sauce</i>	
Noix de Saint-Jacques à la plancha huile d'olive et citron.....	28,5
<i>Scallops on the plancha, olive oil and lemon</i>	

Accompagnements

Salade, frites, riz basmati, quinoa façon pilaf, cocotte de légumes
Salad, french fries, basmati rice, quinoa pilaf, vegetable casserole

Sauces

Poivre vert, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne
Green pepper, Auvergne blue cheese, wholegrain mustard