



UN LIEU D'EXCEPTION DANS LA CHAPELLE DES ANCIENNES PRISONS LYONNAISES

Notre chef élabore des recettes saines et gourmandes
avec des produits frais et de saison

Horaires Restaurant :

Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi : 12h - 14h / 18h - 23h

Samedi : 17h-23h

04 87 63 82 87 - contact@lasource.store - www.lasource.store

La Source / 17B Rue Delandine 69002

Vous souhaitez organiser un évènement (anniversaire, séminaire, soirée, afterwork...)
pour vous ou votre société, contactez-nous !

CARTE LA SOURCE

Du Mardi au Vendredi de 12h à 14h

Entrées

Brunoise de Tomates à l'Ancienne Pesto et sa Burrata Crémeuse	9€
Terrine Maison du Chef Salade Verte et Cornichon	8€
Entrée de la Semaine	7€

Salades

Salade César Filets de Poulets Cuits à La Plancha, Parmesan	16€
Salade de la Semaine	15€

Plats

Pièce du Boucher à la plancha Sauce du Chef, Poêlée de Légumes, Pommes de Terre Grenailles	16€
La Criée du jour selon arrivage	17€
Plat de la Semaine	15€

Desserts

Faisselle du Gone avec son Coulis	7€
Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise	7€
Café Gourmand du Chef	9€
Glaces 3 Boules (Vanille, Chocolat, Caramel, Framboise, Fruits de la passion) avec Chantilly	8€
Dessert de la semaine	7€

Menu de « La Semaine »

Entrée & Plat / Salade ou Plat/Salade & Dessert	20€
Entrée & Plat/Salade & Dessert	26€

Le Vendredi « Plancha Party »

Mix de viandes grillées à La Plancha, Poêlée de Légumes, Pommes de Terre Grenailles, Salades de Saison et Délices Sucrés	30€
---	-----

TAPAS DU SOIR

Du mardi au Samedi de 18h à 23h

À la Française

Planche de Charcuteries	12€
Planche de Fromages Secs	12€
Planche de Charcuteries et Fromages Secs	15€
Bœuf Tataki Mariné au Soja	12€
Terrine du Chef	10€
Triangles de Croque Monsieur Truffé au Jambon	10€

Saveurs du monde

Assiette Asiatique (Aumônière de Poulet, Rouleaux de Bœuf, Nems au Poulet...) et sauce aigre douce	12€
Assiette Nordique Saumon Gravlax	12€
Assiette Créole avec Rougail Saucisses Sauce Tomate Pimentée	10€
Assiette US avec Grignottes de Poulet au Barbecue et Sauce Andalouse	12€

Pour la ligne...

Assiette de Brunoise de Tomates à l'Ancienne et Burrata Crémeuse	10€
Planche de Crudités	10€

Accompagnements

Assiette de Pommes de Terre Grenailles et Sauce Curry	7€
Frites de Patates Douces et Sauce Curry	7€

Et pour finir en beauté...

Glace 3 Boules (Vanille, Chocolat, Framboise, Fruits de La Passion) avec Chantilly	8€
Dessert de La Semaine	7€
Moelleux au Chocolat et crème anglaise	7€
Faisselle du Gones au Coulis	7€
Café Gourmand du Chef	9€

BOISSONS

Vin Blanc

	Bouteille	Verre
Cote du Rhône Belleruche	28€	6€
AOP Côte du Roussillon Bila-haut	32€	
Tariquet « Première grive »	38€	7,5€
Viré Clessé Trenal 2021	38€	7,5€
Saint Veran Trenal 2021	42€	
Condrieu "Invitare" M.Chapoutier 2021	86€	
Hermitage « Chante Alouette » M.Chapoutier 2019	120€	

Vin Rouge

	Bouteille	Verre
Cote du Rhône Belleruche	25€	5€
Costières de Nîmes "Areca" M.Chapoutier 2021	28€	
Croze Hermitage	44€	9€
Haute Côte de Beaune	40€	8€
Saint-Joseph "Les Granilites" M.Chapoutier 2020	62€	
Châteauneuf-du-Pape "Pie VI" M.Chapoutier 2020	80€	
Hermitage "Monier de la Sizeranne" M.Chapoutier 2018	120€	

Vin Rosé

	Bouteille	Verre
Roumery 2021 Côte de Provence	26€	6€
Puech haut prestige	38€	

Bière Pression

	25cl	50cl
Asahi	4,5€	6,90€
Bière du moment	4,5€	6,90€

Soft

Coca-Cola / Zéro 33cl	5€
Sodas : 25cl	5€
Ice Tea Pêche : 25 cl	5€
Red Bull : 25 cl	5€
Pago : 25cl	5€
Sirop : 33 cl	2,50€
Badoit / Evian : 33cl / 4€ 1L / 7,5€	

Cocktail du moment : 8€

Chocolat Chaud	3,50€
Expresso / Ristretto	1,90€
Double Expresso	3,50€
Cappuccino	3,50€
Thé / Café au lait	2,90€