



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 :
Lundi : 12h-15h
Mardi au Vendredi: 12h - 15h / 18h - 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 Lundi au Vendredi de 12h à 15h

Menu du Jour

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	24€
Entrée/Plat/Dessert	29€
Entrée du Jour	8€
Plat du Jour	17€
Dessert du Jour	8€

Pour Commencer en Beauté

Planche à la Française - Seul ou à Partager (Charcuteries d'Exception, Fromages, Tapenade, Beurre et Cornichons)	20€
---	-----

Entrées

	M	L
Gratin de Ravioles Crémeux au Parmesan	9€	18€
Velouté du Marché	9€	
Salade Nordique (Saumon, Crevettes, Tomates, Croûtons)	9€	18€
Salade Papa (Magret de Canard fumé, Tomates Confites, Pignons et Pommes de Terre Grenailles)	9€	18€

Plats

Criée du jour (Risotto, Purée de Carotte et Huile Vierge)	19€
Lasagnes Végétariennes (Épinards et Ricotta)	16€
Burger du Chef (Frites de Patates Douces et Salade)	18€
Pièce du Boucher (Gratin Dauphinois, Salade et Sauce au Poivre)	18€

Desserts

Saint-Marcellin	7€
Faisselle des Gones avec son Coulis de Fruits Rouges	7€
Crème Brûlée à la Vanille	8€
Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly	9€
Café Gourmand	10€

TAPAS DU SOIR

Du Mardi au Vendredi de 18h à 23h

À la Française

Planche de Charcuteries d'Exception (Speck, Jambon Cru Truffé, Coppa, Spiniatta...)	20€
Planche de Fromages (Tomme de Savoie, Abondance Fermier, Saint-Marcelin, Bleu des Causses...)	18€
Planche Mixte de Charcuteries / Fromages	25€
Planche Mont d'Or avec Charcuteries et Pommes de terre Grenailles (Seul ou à Partager)	35€

Saveurs du monde

Assiette Asiatique (Brochette Yakitori (poulet mariné), Crevettes Tempura, Gyoza de Boeuf...)	20€
Bœuf Tataki Mariné au Soja, Sésame et Salade Verte	17€
Assiette Méditerranéenne (Houmous, Poivronnade, Tapenade, Légumes Croquants...)	18€
Assiette Américaine (Sticks Mozzarella, Onions Rings, Poulets Panés, Chili Cheese...)	20€

Pour la ligne...

Assiette de Crudités avec Crème aux Herbes (Carottes, Tomates, Concombres...)	15€
Assiette Nordique (Saumon Fumé avec Salade)	18€

Accompagnements

Assiette de Pommes de Terre Grenailles	8€
Frites de Patates Douces	8€

Et pour finir en beauté...

Faisselle des Gones avec son Coulis de Fruits Rouges	7€
Crème Brûlée à la Vanille	8€
Moelleux au Chocolat	9€
Café Gourmand	10€

BOISSONS

Vin Blanc

	Bouteille	Verre
Côte du Rhône Belleruche	28€	6€
AOP Côte du Roussillon Bila-haut	32€	
Tariquet « Première grive »	38€	7,50€
Viré Clessé Trenal 2021	38€	7,50€
Saint Véran Trenal 2021	42€	
Condrieu "Invitare" M.Chapoutier 2021	86€	
Hermitage « Chante Alouette » M.Chapoutier 2019	120€	

Vin Rouge

	Bouteille	Verre
Côte 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
Roumerie 2021 Côte de Provence	26€	
Puech Haut Prestige	38€	6€

Bière Pression

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

Cocktail du moment :

8€

Soft

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

Boissons chaudes

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