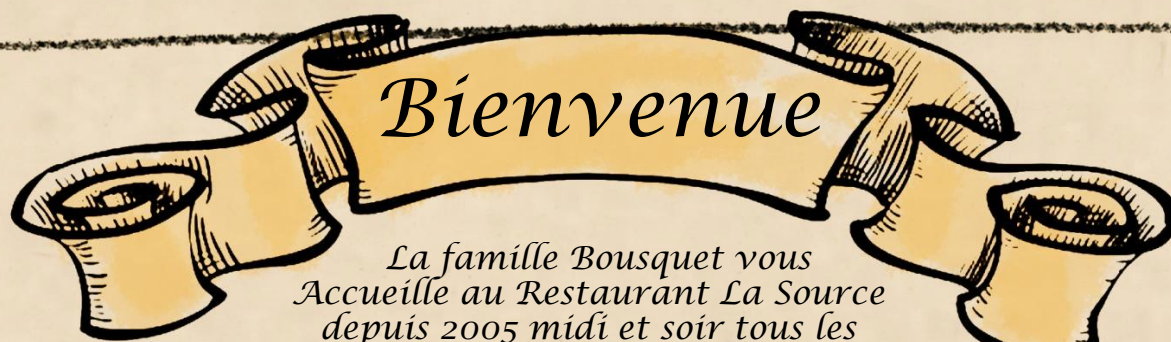




*La famille Bousquet vous
Accueille au Restaurant La Source
depuis 2005 midi et soir tous les
jours de l'année.*

*Nous organisons à vos côtés vos événements familiaux et repas d'entreprise
Devis par mail : restaurantlasource@wanadoo.fr*

Nos Tapas et finger food A partager....ou non !

C'est gourmand !

Nos fameux Nachos à la mexicaine

+ nappage cheddar fondu, guacamole,
crème fraîche, sauce salsa, jalapeños

14.90€ (grand) ou 8.90€ (petit)



Tacos pulled pork

(galettes de blé garnies d'effiloché de porc,
guacamole, crème, sauce salsa, jalapeños
oignons pickles, maïs et cheddar fondu)

11.90€ (2 pièces)

16.90€ (3 pièces + frites)



Côté Mer

Beignets de calamars 4.90€

Petite Friture d'Éperlans 4.90€

Crevettes Panko 10.90€
(panure japonaise)

Mayonnaise légèrement relevée au wasabi

Mix de la mer 12.90€

(Beignets de calamars Éperlans, rabas
(lamelles de seiches panées), crevettes panko)

Côté terre

Croquettes de jambon Ibérique 5.90 €

Mayonnaise légèrement relevée au wasabi

Planche charcuterie artisanale
de la maison Quasch 16.50€

Beignets d'oignons 5.90 €

Tenders de poulet panés 8.90 €

Tapas Mixte 14.90 €

(Beignets d'oignons, sticks de Mozza, nachos, guacamole,
croquettes ibériques, bouchées camembert)

Bol de frites
+ nappage
cheddar fondu
et oignons
crispy 6 €



Retrouvez toute notre
carte à emporter -10%





ENTRÉES



Beignets de Calamars et aïoli	9.50€
Assortiment de la mer	14.90€
Seiche, beignets de calamars, éperlans	
Tartare de St Jacques au citron vert	14.50€
Soupe de poissons	12.50€
Avec rouille, croutons et fromage	
Petite friture d'éperlans	8.50€
Camembert au four avec salade	9.50€
Camembert + charcuterie	14.50€
Planche Charcuterie artisanale	16.50€
De la Maison Guasch	
Tacos pulled pork (2pièces)	11.90€
(galettes de blé garnies d'effiloché de porc, guacamole, crème, Sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu)	

Accompagnements en supplément

Frites ou Légumes 3.50 €

Frites + cheddar fondu et
oignons frits 6€



Nos Poke Bowl

Crudités sur un lit de riz, sauce sésame/soja/ponzu

Le Végétarien 13.50€

Le Saumon 16.90€

Le Crispy Chicken** 15.90€

Le mixte (saumon, chicken**) 17.90€



Salades

Salade Cabécou	15.90€
Toasts de chèvre chaud au miel sur, fruits secs, pancetta artisanale grillée	
Salade César	16.90€
Poulet croustillant**, œuf, parmesan, oignons frits, croutons, sauce césar	
Pinsa Nordique	14.90€
Tartine de pain italien garnie de saumon fumé, avocat, pamplemousse, crème à l'aneth, roquette	
La Normande	14.50€
Bouchées de camembert panées, pommes granny smith, cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix	

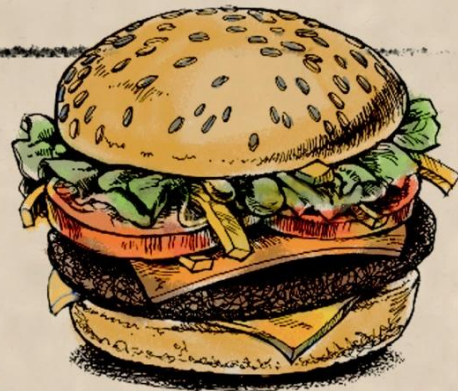
* : VBF : Viande Bovine Française

** : Filet de poulet panés hallal





PLATS



Côté Terre au grill

Brochette de poulet marinée sauce exotique	16.90€
Magret entier (330g env.) sauce au choix	24.50€
Entrecôte (330g env.) sauce au choix	24.50€
Pluma de Porc (250g) sauce au choix	16.90€
Confit de Canard sauce forestière	18.90€

La plupart de nos viandes sont sélectionnées avec soin par la Maison QUASCH à perpignan



Nos tartares Bœuf charolais au couteau VBF*

(180g)-Servis avec salade et frites-

-Classique préparé ou non	16.90€
-Double XL préparé ou non	26.50€
-Mi-cuit déjà préparé et légèrement cuit	16.90€
-Italien (parmesan, tomates séchées, pesto, câpres)	18.50€
-Thaï (soja, sésame, menthe, coriandre, gingembre)	18.50€

Tous nos plats sont servis avec Frites **ou** Salade **ou** Légumes/féculents.

Sauces maison au choix : Exotique, poivre, roquefort, forestière

Supplément cheddar fondu et oignons Crispy sur vos frites 2.50€

Tacos pulled pork 16.90€ (3pièces + frites) galettes de blé garnies d'effiloché de porc, guacamole, crème, Sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu

Burgers Maison Avec viande hachée de bœuf fraîche -VBF*-Occitanie

18.90€

100% Race à viande -170g- Pain artisanal

Supplément Nappage Cheddar + oignons crispy sur les frites ou le burger : 2.50€

Burger Source : Bœuf grillé, salade, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce tartare

Burger Texan : Bœuf grillé, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue

Chicken Burger : Poulet pané, salade, tomate, oignons confits, cheddar fondu, sauce tartare

Pulled pork Burger : Emincé de porc mariné façon barbecue, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue

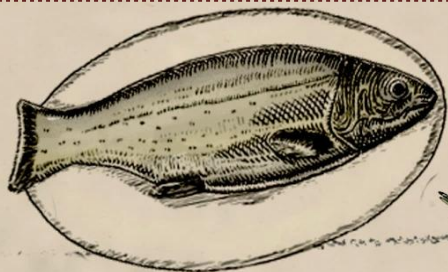
Spécialité

Panier du pêcheur
54.90€ (2 personnes)

Assortiment de poissons, poulpe, seiches et éperlans servi dans un grand panier à partager avec accompagnements et différentes sauces

Côté Mer à la plancha

Filet de Merlu à l'Aïoli chaud	16.90€
Filet de Loup à l'huile vierge	17.90€
Thon sauce thaï et sésame <u>ou</u> persillade	17.90€
Seiches et chorizo condiment chimichourri	17.50€
Seiches grillée en persillade	16.90€
Tentacule de poulpe condiment chimichourri	18.90€
Pareillade de Poissons en persillade (poissons, Poulpe, seiche, éperlans)	27.90€



Également à emporter !



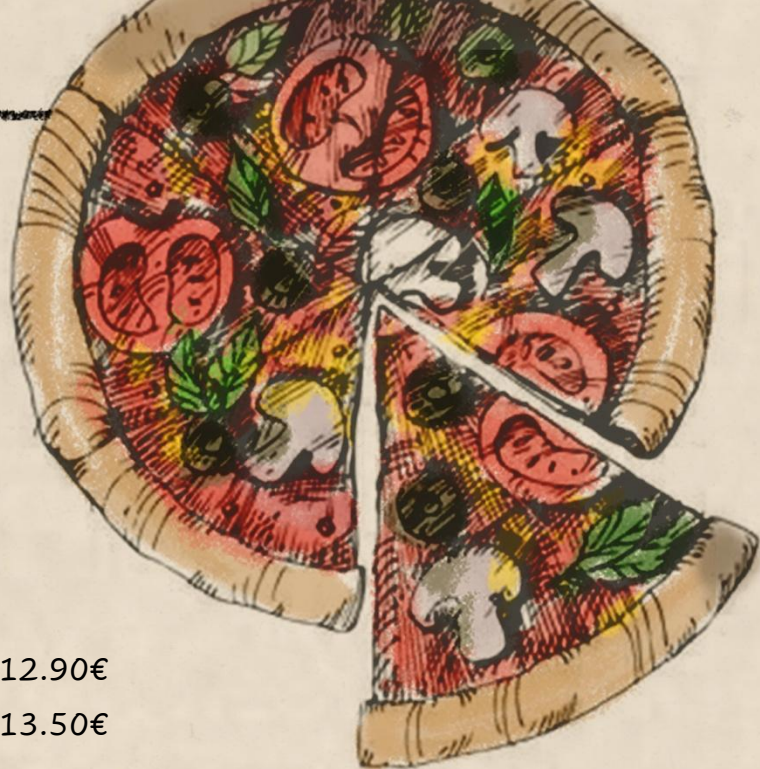
PIZZAS

Pâte maison à base de farine Italienne
Fromage : Mozzarella et Emmental

Supplément viande ou fromage 2.50€

Supplément œuf ou autre ingrédient 1€

Base blanche 0.50 €



Parisienne	Tomate, jambon, fromage	12.90€
Reine	Tomate, jambon, champignons, fromage	13.50€
Quatre saisons	(végétarienne) Tomate, poivrons, champignons, tomates fraîches, oignons, aubergines grillées, fromage, roquette	13.50€
Palerme	Tomate, chorizo, oignons, œuf, fromage	14.50€
La Burger	(notre burger texan en pizza) Tomate, sauce barbecue, viande hachée, cornichons, pancetta, tomates fraîches, oignons, cheddar, fromage	16.00€
Mexicaine	Tomate, chorizo, oignons, viande hachée, maïs, poivrons, piments Jalapeños, sauce salsa, fromage	16.00€
Stacciatì	Tomate, Tomates fraîches, pesto, fromage – et après cuisson- : buratta crémeuse, jambon Serrano, roquette, trait de crème de vinaigre balsamique	17.90€
Parmigiana	Tomate, aubergines grillées, fromage, parmesan, Jambon serrano, roquette	14.50€
Orientale	Tomate, merguez, oignons, poivrons, fromage	13.90€
Savoyarde	Base crème, reblochon, oignons, lardons, fromage	15.90€
Yucatan	Tomate, poulet mariné, poivrons, oignons, crème fraîche fromage	14.90€
Carnivore	Tomate, poulet, merguez Pancetta, viande hachée, oignons, fromage	15.90€
Chèvre Miel	Tomate, chèvre, miel, fromage	14.50€
Quatre fromages	Tomate, chèvre, roquefort, reblochon, emmental	16.50€

Menu COUSCOUS

24.50€

Tous les Vendredi Soir et Samedi
Midi
(Sauf pendant l'été)

Couscous Maison à l'agneau
Et merguez Artisanales

Tarte, Île flottante, Mousse au
Chocolat, Salade de fruits
Pana cotta, ou Glace



28.90€

Friture d'éperlans

ou

Soupe de poissons

ou

Beignets de Calamars

ou

Salade Normande ou Cabéou

Filet de Merlu à l'aïoli chaud

ou

Tartare de Bœuf Charolais

ou

Seiches en persillade

ou

Pluma de porc grillée

ou

Brochette de Poulet sauce exotique

île flottante ou glace 2 boules ou

mousse au chocolat ou pana cotta

ou tarte aux pommes ou

salade de fruits ou fromage blanc

Formules Midi

Entrée/Plat ou Plat/dessert
Du Lundi au Vendredi hors fériés

Le prix formule varie
en fonction du plat

Entrée du moment ou Beignets de Calamars
ou Soupe de poissons ou Friture d'éperlans
ou salade lyonnaise (lardons, champignons, oeuf)

ou

Desserts

(tarte aux pommes, salade de fruits,
île flottante, mousse au chocolat,
glace 2 boules, pana cotta, fromage blanc)

Plat du jour

ou

Pizza Reine ou 4 Saisons

ou

Brochette Poulet sauce exotique

ou

Pluma de porc grillée

ou

Seiches à la plancha en persillade

ou

Filet de merlu à l'aïoli chaud

17.50€

19.90€

34.90 €

Choix parmi toutes les entrées
ou salades

Thon façon Thai

ou

Poulpe à la plancha chimichourri

ou

Entrecôte grillée (sup 3€)

ou

Filet de Loup huile vierge

ou

Confit de Canard sauce forestière

Desserts au choix

Menu Enfant 9.90€

(-10ans) avec surprise

Pizza Bambino ou Steak
haché* ou Filets de Poulet
crispy* ou Jambon blanc
supérieur*

(*Servi avec frites ou légumes)

Glace ou fromage blanc



Tout changement dans les menus entrainera un supplément

Desserts

Salade de fruits
Mousse au chocolat
Tarte aux pommes
Île flottante
Pana Cotta coulis au choix

5.90€

Fromage Blanc au sucre 4.50€
+ coulis ou crème de marron 5.00€

Crème brûlée
Mystère coulis au choix
Nougat glacé coulis au choix
Bouchon Chocolat

6.90€

Tarte Joséphine
(Tarte pommes+ chantilly,
Coulis caramel, glace vanille)
Banoffee (banane, spéculoos, chantilly
glace caramel, coulis caramel beurre salé)
Brioche façon pain perdu
(+glace vanille et caramel beurre salé)
Bouchon Chocolat gourmand
(+chantilly, crème anglaise et glace vanille)

7.90€

Irish /Rhum
Coffee*
7.90€

Café/Thé
Gourmand*
8.50€

* hors menu



Parfums:

Vanille, café, chocolat, fraise
caramel, citron, mangue,
rhum-raisins, spéculoos, coco,
marron, menthe-chocolat,

Coulis:

Chocolat, caramel, fruits
rouges, café, caramel salé

Coupes glacées 7.90€

- La Spéculoos** (glace spéculoos, vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly)
- L'Ardéchoise** (glace vanille et marron, crème de marrons, chantilly)
- L'exotique** (glace mangue et coco, morceaux d'ananas, coulis fruits rouges, coco râpée chantilly)
- Banana Split** (glace vanille, fraise, Chocolat, banane coulis chocolat, chantilly)
- Coupe Bounty** (glace coco, coulis chocolat, coco râpée chantilly)
- Dame Blanche** (glace vanille, coulis chocolat, chantilly)
- La Snikers** (glace chocolat, vanille et caramel, coulis caramel beurre salé et chocolat, cacahuètes)

Nos liégeois : Chocolat, Café ou Caramel + glace vanille, coulis et chantilly

Coupes glacées avec alcool 8.90€

- Martiniquaise** (glace Rhum-raisins, Rhum brun, chantilly, morceaux d'ananas)
- La Glaciale** (glace menthe chocolat, Peppermint)
- Colonel** (glace citron, vodka)

