


NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 5 JANVIER 2026

TRADITION

Salsifis rôties, crème de Truffe et chips de Panais	9 €
Foie Gras « Maison », au Porto et Chutney de fruits	12 € <i>Supp. +3 € dans formule</i>
Salade de Magret de Canard, Clémentines et Abricots secs (L)	9 €
Crevettes et Bulots Mayonnaise	9 €

LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour	18 €
Pâte du Jour	18 €
Salade de Magret de Canard, Clémentines et Abricots secs (XL)	17 €
La Bartasse se Rebelle !! 	17 €

GOURMANDISES

Dessert du Chef	8 €
Salade de Fruits Frais, Sorbet de Saison	8 €
Dessert Glacé "Terre Adélice" 	8 €
La Bascule Gourmande	9 €

RACLETTE À VOLONTÉ *

Fromage, Pommes de Terre et Salade Verte à volonté.
Servie avec au choix :

- Une planche de Charcuterie (125g/pers)
- ou
- Une planche Végétarienne (200g/pers)

Nature 29,50 € / pers
affinée par Christian Janier (MOF 2000)

Fumée 39,50 € / pers
sélection fromagerie Saint-Antoine

Ail des Ours 39,50 € / pers
sélection fromagerie Saint-Antoine

FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour ou
Bascule du jour + Gourmandises
23,50 €

Tradition + Bascule du Jour +
Gourmandises
29,50 €

* Raclette disponible à partir de 2 personnes, hors menu,
et selon la disponibilité de nos appareils.

 Recette Végétarien

 Rien ne se perd, tout se déguste !

Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité
avec créativité et respect du produit.



Un peu d'histoire...

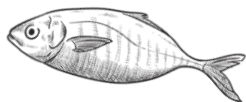
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance que les percepteurs utilisaient à l'époque pour peser les marchandises. Un clin d'œil à notre concept de cuisine à la pesée.

MERCURE
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM





POISSONNERIE

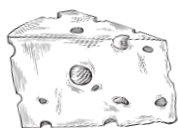
Saumon Gravlax « Maison »	23 €
Noix de Saint Jacques snackées aux Agrumes,	29 €
Mousseline de Marrons	
Boîte d' Anchois Cantabriques (50 g)	8 €
Boîte de Sardine fine à l'Huile (120 g)	8 €
Boîte de Calamars fins à l'Huile (118 g)	13 €



FROMAGERIE

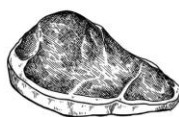
Sélection de la fromagerie Saint-Antoine et affinée par **Christian Janier** Meilleur Ouvrier de France 2000

Saint Marcellin Entier (70 g)	7 €
Chèvre (40 g)	5 €
Faisselle (150 g)	7 €
Crème <u>ou</u> Nature <u>ou</u> Coulis	
Comté 18 mois (80g)	7 €
Bleu de Saison (50 g)	7 €
Reblochon (70g)	7 €
Cervelles des Canuts	7 €
La Petite Bascule	14 €
(Comté, Reblochon)	
La Grande Bascule	25 €
(Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)	



BOUCHERIE

Souris d'Agneau confite 4h,	29 €
Sauce Aigre Douce aux Figs	
Pièce du boucher,	29 €
Sauce du Chef	



La Grande Dégustation
(Assortiment de Fromages et
Charcuteries)

35 €

pour 3/4 personnes

CHARCUTERIE

Jambon sec d'Auvergne		6 € / 100g
Terrine de la "Maison Barthouil"	Chevreuil	5,50 €
	Poivre Vert	5,50 €
	Campagne	5,50 €
	Foie Gras (190g)	16,00 €
Saucisse Sèche Porc Fermier		Demie 8 €
	Entière	14 €
Rosette de Lyon		5 € / 100g
Assiette de Dégustation	2 personnes	13 €
	4 personnes	25 €

