

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 5 JANVIER 2026

TRADITION

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

LA BASCULE DU JOUR

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

GORUMANDISES

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

Un peu d'histoire...

Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hernu 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 perceuteurs utilisaient à l'époque pour peser les marchandises. Un clin d'œil à notre concept de cuisine à la pesée.

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.



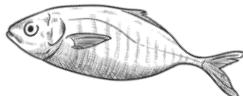
MERCURE
HOTELS

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 ou Nature ou Coulis	
Comté 18 mois (80g)	7 €
Bleu de Saison (50 g)	7 €
Reblochon (70g)	7 €
Cervelles des Canuts	7 €
La Petite Bascule (Comté, Reblochon)	14 €
La Grande Bascule (Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)	25 €



BOUCHERIE

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



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 €



MERCURE

HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

TOUS NOS PRIX SONT EN EURO ET TTC

SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM

