

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 14 SEPTEMBRE 2026

TRADITION

Cœur de Tomate rôtie,   9 €
eau de tomates, huile de bassin,
amandes torréfiées, crémeux d'ail

Tartare de Bœuf, 9 €
émulsion Gribiche
croutons de pain de campagne

Salade Magret fumé (L) 9 €
tomme de Savoie & noix

Gaspacho  9 €
duo vert & rouge

LA BASCULE DU JOUR

Esturgeon, 26 €
mouseline de patate douce,
gnocchis de patate douce farcis au fromage,
fumet de poisson

Saumon Gravlax 23 €
légumes raines confits,
crème de raifort & pickles de moutarde

Salade Magret fumé (XL) 18 €
tomme de Savoie & noix

Choux farci,  22 €
champignon & butternut,
ragout de lentille du puy
jus corsé végétarien

Côte de Veau, 30 €
pomme de terre rôti eau four,
crème aux herbes &
échalotes confites

Petit Plats des Gones 12 €
selon le Chef (gone de moins de 12 ans)

Brochettes Flambées au Cointreau

Poulet Marinée, curry citron 18 €

Gambas, riz au lait de coco 24 €



Rien ne se perd, tout se déguste !
Une Recette Rebelle sublime un légume de saison
dans son intégralité
avec créativité et respect du produit.

 Recette Végétarien



GOURMANDISE

Tarte Amandine aux Figues, 10 €

sorbet feuille de figuier

Brownie moelleux au Chocolat 9 €

praliné noisette, glace café, sauce chocolat

Dessert glacé "Terre Adélice" 9 €

parfums au choix

Bascule Gourmande 10 €

mini-gourmandises

La Grande Dégustation

(Assortiment de Fromages et Charcuteries)

35 €

pour 3/4 personnes

CHARCUTERIE

Jambon sec d'Auvergne  6 € / 100g

Saucisse Sèche Porc Fermier  8 €
Demie

Entière 14 €

Rosette de Lyon  5 € / 100g

Assiette de Dégustation 13 €

2 personnes

4 personnes 25 €

FROMAGERIE

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

Saint-Marcellin Entier (70 g) 7 €

Comté 18 mois (80g) 7 €

Bleu de Saison (50 g) 7 €

Reblochon (70g) 7 €

La Petite Bascule 14 €

(Assortiment de 2 fromages, Sélection du Chef)

La Grande Bascule 25 €

(Assortiment de 3 fromages, Sélection du Chef)

Notre chef s'adapte avec attention à toutes
les contraintes alimentaires pour garantir
une expérience sur mesure.

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 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

