


NOUVELLE CARTE A COMPTER DU 20 JANVIER 2025

TRADITION

Bouillon Thaï aux Pétoncles et Bœuf mariné	9 €
Terrine de Campagne « Maison »	9 €
Salade Coleslaw et Œuf parfait	L 9 € XL 17 €
Foie Gras « Maison » au Porto Blanc et Chutney de Fruits (+4,00€ pour la formule midi)	11 €




GOURMANDISES

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



LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour	18 €
Pâte du Jour	18 €
Curry de Pois chiche, et Légumes mijotés 	17 €



FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour *ou*
Bascule du jour + Gourmandises
23,50 €
Tradition + Bascule du Jour +
Gourmandises
29,50 €

Un peu d'histoire...

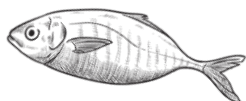
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance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

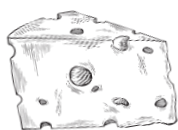
- Noix de Saint Jacques snackées, 26 €
Coulis de Piquillos et Paprika fumé
- Saumon Gravlax « Maison » 22 €
- Boîte d'Anchois Cantabriques (50 g) 8 €
- Boîte de Calamars fins à l'Huile (118 g) 8 €
- Boîte de Sardine fine à l'Huile (120 g) 13 €



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 14 €
(Comté, Reblochon)
- La Grande Bascule 25 €
(Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)



BOUCHERIE

- Pièce du boucher, *Sauce du Chef* 25 €
- Tartare de Bœuf au couteau, *Aux aromates* 22 €
- Tête de Veau, *Sauce Gribiche* 22 €


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"
 - Chevreuril 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 €



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.

Pour les produits végétariens, se référer à ce logo 

TOUS NOS PRIX SONT EN EURO ET TTC

MERCURE
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM

