

NOUVELLE CARTE A COMPTER DU 09 JUIN 2025

## TRADITION

Terrine de Campagne « Maison »	9 €
Salade Grecque	L 9 € XL 17 €
Pastèques et Aromates	
Crèmeux d'Asperges Vertes et Petits Pois	9 €
Œuf Parfait et Focaccia	



## GOURMANDISES

Dessert du Chef	8 €
Brochette de Fruits Frais, Sorbet de Saison	8 €
Dessert Glacé "Terre Adélice" 	8 €
La Bascule Gourmande	9 €
La Re-Belle des Vergers Normands 	9 €



## LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour	18 €
Pâte du Jour	18 €
Caponata aux Aromates 	17 €
Et Burratina Fraîche	



### FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour <i>ou</i> Bascule du jour + Gourmandises	23,50 €
Tradition + Bascule du Jour + Gourmandises	29,50 €

 Recette Végan

 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...

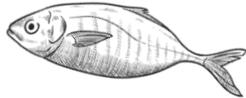
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance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

Minute de Thon à la Plancha, <i>Coulis de Piquillos</i>	28 €
Saumon Gravlax « Maison »	22 €
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) <i>Crème ou Nature ou Coulis</i>	7 €
Comté 18 mois (80g)	7 €
Bleu de Saison (50 g)	7 €
Reblochon (70g)	7 €
Cervelles des Canuts	7 €
La Petite Bascule <i>(Comté, Reblochon)</i>	14 €
La Grande Bascule <i>(Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)</i>	25 €



## BOUCHERIE

Pièce du boucher, <i>Sauce du Chef</i>	25 €
Tartare de Bœuf, <i>Aux Grana Padano et Pignons grillés</i>	23 €
Osso Bucco, <i>À la Tomate</i>	24 €

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 €

