

TRADITION

Soupe de Patates Douces, 
Poireaux & Crème de Coco

9 €

Foie Gras « Maison »,
au Porto et Chutney de fruits

12 €

Supp. +3 € dans formule

Filet de Maquereau mi-cuit,
aux Agrumes et Paprika

9 €

Falafels croustillants, 
Pickles de Légumes & Fruits de Saison (L)

9 €

Œuf Mimosa à la Truffe
Jambon cru Serrano

9 €

LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour

18 €

Pâte du Jour

18 €

Falafels croustillants, 

17 €

Pickles de Légumes & Fruits de Saison (L)

GOURMANDISES

Dessert du Chef

8 €

La Gargagnole Citronnée 

8 €

Salade de Fruits Frais, Sorbet de Saison

8 €

Dessert Glacé "Terre Adélice"

8 €



La Bascule Gourmande

10 €

Supp. +2 € dans formule

Hors Formule Midi :

Cervelles des Canuts

7 €

Faisselle (150 g)

7 €

Crème ou Nature ou Coulis

7 €

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 23 FÉVRIER 2026

RACLETTE À VOLONTÉ

Nature

29,50 € / pers.

affinée par Christian Janier (MOF 2000)

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) 

MONT D'OR À PARTAGER

Affiné par Christian Janier (MOF 2000)

32,5 € par pers.

Pommes de Terre Grenaille, Salade Verte,

Minimum 2 pers

Croûtons de Pain. Servie avec au choix :

- Saucisse de Morteau

ou

- Végétarien (Légumes de Saison) 

FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour ou

Bascule du jour + Gourmandises

23,50 €

Tradition + Bascule du Jour +

Gourmandises

29,50 €

 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...

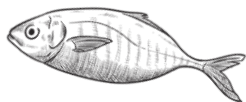
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance 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 »	25 €
Filet de Skrei au Pesto d'Herbes, Légumes de Saison	30 €

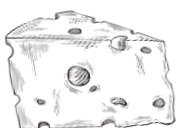
Boîte d' Anchois Cantabriques (50 g)	8 €
Boîte de Sardine fine à l'Huile (120 g)	8 €
Boîte de Calamars fins à l'Huile (118 g)	13 €



FROMAGERIE

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

Saint Marcellin Entier (70 g)	7 €
Comté 18 mois (80g)	7 €
Bleu de Saison (50 g)	7 €
Reblochon (70g)	7 €
Cervelles des Canuts	7 €
La Petite Bascule	14 €
(Assortiment de 2 fromages, Sélection du Chef)	
La Grande Bascule	25 €
(Assortiment de 3 fromages, Sélection du Chef)	

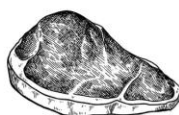


MERCURE
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

BOUCHERIE

Parmentier de Bœuf, Sauce au Vin Rouge	25 €
Pièce du boucher, Sauce du Chef	30 €



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 €

