LA BASCULE
cuisine de saison

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 19 OCTOBRE 2026

TRADITION

Brioche Toastée, 10 €
effiloché de porc,
ketchup au piment d'Espelette.

Salade César, *(L)* 9 €
poulet mariné & sucrine braisée.

Tarte Tatin d'Échalotes, RR V 8 €
au balsamique blanc.

Velouté de Potimarron, V 8 €
aux châtaignes.

Entrée du Jour * 9 €

LA BASCULE DU JOUR

Filet de Julienne, 24 €
mousseline de butternut,
choux Pak Choi glacé, beurre rouge.

Gravelax de Cabillaud mariné 25 €
au choux rouge,
crème montée au whisky tourbé
et pickles de girolles.

Butternut rôtie, V 20 €
poêlée de champignons,
sauce à la tomme du Livradois.

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

Volaille en deux textures, 24 €
écrasé de pomme de terre aux herbes,
et jus de volaille.

Salade César, *(XL)* 18 €
poulet mariné & sucrine braisée.

Plat du Jour * 18 €

Pâte du Jour * 18 €

Brochette suspendue flambée,
selon les envies du Chef



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

V *Recette Végétarien*

** inclus dans « Formule Midi »*

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

MERCURE HOTELS
LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM

LA BASCULE
cuisine de saison

GOURMANDISE

Tartelette Vanille Pécan, 10 €
caramel au sarrasin.

Carrot Cake façon Cupcake, 8 €
glaçage au citron vert

Dessert glacé "Terre Adélice", 9 €
parfums au choix

Bascule Gourmande, 10 €
café accompagné de mini-gourmandizes

Dessert du Chef * 9 €

La Grande Dégustation

(Assortiment de Fromages et Charcuteries)

35 €

pour 3/4 personnes

CHARCUTERIE

Jambon sec d'Auvergne 6 € / 100g

Saucisse Sèche Porc Fermier
Demie 8 €
Entière 14 €

Rosette de Lyon 5 € / 100g

Assiette de Dégustation
2 personnes 13 €
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