


NOUVELLE CARTE A COMPTER DU 7 AVRIL 2025

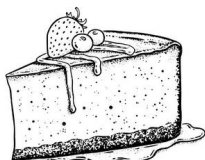
TRADITION

- Terrine de Campagne « Maison » 9 €
 Trio de Betterave et Scarmoza L 9 €
 XL 17 €
 Velouté de Courgette et Haddock Fumé 9 €
 Tartare de Chèvre et Cresson  12 €
 « Vers Le ReNouveau » (+3,00€ pour la formule midi)




GOURMANDISES

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



LA BASCULE DU JOUR

- Plat du Jour 18 €
 Pâte du Jour 18 €
 Salsa de Petits Pois et Lentilles Belouga,  17 €
 Potimarron rôti



FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour *ou*
 Bascule du jour + Gourmandises

23,50 €

Tradition + Bascule du Jour +
 Gourmandises

29,50 €

Un peu d'histoire...

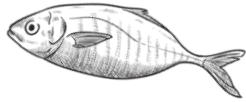
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance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

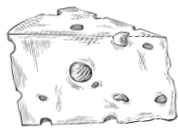
- Tentacules d' Encornet géant, 26 €
Snackées aux Arômes
- Saumon Gravlax « Maison » 22 €
- Aile de Raie pochées, 24 €
Façon « Grenobloise »
- Boîte d'Anchois Cantabriques (50 g) 8 €
- Boîte de Sardine fine à l'Huile (120 g) 8 €
- Boîte de Calamars fins à l'Huile (118 g) 13 €



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) 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, 25 €
Sauce du Chef
- Souris d'Agneau braisée 5h, 26 €
Jus aux Thym Citron

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 €



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

