

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 20 JUILLET 2026

TRADITION

Ceviche de Dorade Sébaste,
*Leche de Tigre au lait de Coco,
Citron vert & Guakiwi*

11 €

Salade Lyonnaise (L)

8 €

Courgette Roll's au Chèvre frais
et Aneth  
*Coulis de Courgettes
et Pickles de Courgettes*

9 €

LA BASCULE DU JOUR

Faux-Filet "Montbeliard"
maturé,
Potatoes & sauce Chimichurri

25 €

Salade Lyonnaise (XL)

16 €

Parmigianna fondante,
Salade fraîche 

18 €

Saumon
Gravlax,
Au Citron Vert

23 €

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

GOURMANDISE

Dessert glacé "Terre Adélice"

9 €

Pavlova Concombre
& Granny Smith,
Glace Citron-Menthe

9 €

Fondant au Chocolat,
Cœur coulant Pistaches torréfiées

9 €



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

 Recette Végétarien



CHARCUTERIE

Jambon sec d'Auvergne  6 € / 100g

Terrine de la "Maison Barthouil"  16,00 €
Foie Gras (190g)

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)

La Grande Dégustation
(Assortiment de Fromages et
Charcuteries)

35 €

pour 3/4 personnes

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

