

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 1^{er} JUIN 2026



TRADITION

Terrine de Campagne « Maison »	10 €
Salade César (L)	9 €
Entrée du Moment	9 €

LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour	18 €
Pâte du Jour	18 €
Salade César (XL)	18 €
Patate Douce Rôtie  	18 €
<i>Burrata crémeuse</i>	
Petit Plat des Gones	12 €

selon le Chef (gone de moins de 12 ans)



POISSONNERIE

Saumon Gravlax « Maison »	25 €
Minute d'Espadon, <i>vinaigrette d'avocat</i>	28 €



Boîte de Calamars fins à l'Huile (118 g)	13 €
--	------

BOUCHERIE

Tartare de Bœuf, <i>à l'estragon</i>	28 €
Côtelettes d'Agneau snackées, <i>jus au thym et ail doux</i>	28 €
Pièce du Boucher, <i>sauce du Chef</i>	27 €

 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

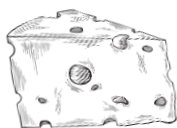
SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM



FROMAGERIE

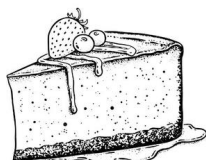
Sélection de la fromagerie Saint-Antoine et affinée par
Christian Janier Meilleur Ouvrier de France 2000

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



GOURMANDISE

Dessert du Chef	9 €
Salade de Fruits Frais de Saison, <i>Sorbet de Saison</i>	8,50 €
Dessert Glacé "Terre Adélice"	9 €
La Bascule Gourmande	10 €
Faisselle	8 €
<i>Au coulis, crème ou nature</i>	



CHARCUTERIE

Jambon sec d'Auvergne 	6 € / 100g
Terrine de la "Maison Barthouil"	16,00 €
Foie Gras (190g)	
Saucisse Sèche Porc Fermier 	8 €
Demie	14 €
Entière	5 € / 100g
Rosette de Lyon 	5 € / 100g
Assiette de Dégustation	
2 personnes	13 €
4 personnes	25 €

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.

