




NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 03 NOVEMBRE 2025

TRADITION

- Œuf parfait façon Meurette 9 €
- Gratinée à l'Oignon 9 €
- Terrine de Campagne « Maison » 9 €
- Salade de Lentilles Béluga,  9 €
- Betterave et Orange confites (L)

LA BASCULE DU JOUR

- Plat du Jour 18 €
- Pâte du Jour 18 €
- Salade de lentilles Béluga,  17 €
- Betterave et Orange confites (XL)
- Poti-Rebloch' On Fire  17 €

GOURMANDISES

- Dessert Engagé  8 €
- Salade de Fruits Frais, Sorbet de Saison 8 €
- Dessert Glacé "Terre Adélice"   8 €
- La Bascule Gourmande 9 €

RACLETTE À VOLONTÉ *

Fromage, Pommes de Terre et Salade Verte
Servie avec au choix :

- Planche de Charcuterie
- Planche Végétarienne



- Nature 29,50 € / pers
affinée par Christian Janier (MOF 2000)
- Fumée 39,50 € / pers
sélection fromagerie Saint-Antoine
- Ails des Ours 39,50 € / pers
sélection fromagerie Saint-Antoine

FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour ou
Bascule du jour + Gourmandises

23,50 €

Tradition + Bascule du Jour +
Gourmandises

29,50 €

* Hors Formule Midi

 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...

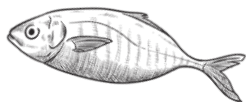
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance 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 », 23 €

Aux Agrumes

Noix de Saint Jacques snackées, 29 €

Beurre Blanc aux Clémentines

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 €

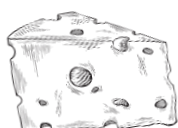
Cervelles des Canuts 7 €

La Petite Bascule 14 €

(Comté, Reblochon)

La Grande Bascule 25 €

(Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)



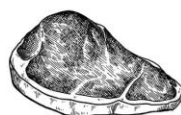
BOUCHERIE

Suprême de Volaille, 29 €

Aux Morilles

Pièce du boucher, 27 €

Sauce du Chef



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 8 €



Entière 14 €

Rosette de Lyon 5 € / 100g



Assiette de Dégustation 2 personnes 13 €

4 personnes 25 €

