

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) 9 €

## LA BASCULE DU JOUR

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

## GORUMANDISES

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

## 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 perceuteurs utilisaient à l'époque pour peser les marchandises. Un clin d'œil à notre concept de cuisine à la pesée.

## RACLETTE À VOLONTÉ \*

Fromage, Pommes de Terre et Salade Verte  
Servie avec au choix :  
- Planche de Charcuterie  
- Planche Végétarienne



Nature  
affinée par Christian Janier (MOF 2000) 29,50 € / pers

Fumée  
sélection fromagerie Saint-Antoine 39,50 € / pers

Ails des Ours  
sélection fromagerie Saint-Antoine 39,50 € / pers

## 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.

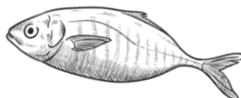
MERCURE  
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES  
PARC DE LA TÊTE D'OR



SALIVEZ DEVANT NOTRE  
PAGE INSTAGRAM





## POISSONNERIE

Saumon Gravlax « Maison », Aux Agrumes	23 €
Noix de Saint Jacques snackées, Beurre Blanc aux Clémentines	29 €

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

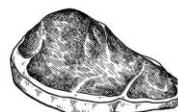
Sélection de la fromagerie Saint-Antoine et affinée par Christian Janier Meilleur Ouvrier de France 2000

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 (Comté, Reblochon)	14 €
La Grande Bascule (Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)	25 €



## BOUCHERIE

Suprême de Volaille, Aux Morilles	29 €
Pièce du boucher, Sauce du Chef	27 €



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.

TOUS NOS PRIX SONT EN EURO ET TTC

MERCURE

HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES  
PARC DE LA TÊTE D'OR

SALIVEZ DEVANT NOTRE  
PAGE INSTAGRAM

