

NOUVELLE CARTE À COMPTER DU 16 MARS 2026

TRADITION

- Flan de Potimarron à la Vanille, **V** 9 €
Fèves de Tonka
- Bouillon Thaï au Canard confit 9 €
Et Chou Pak-Choi
- Salade de Coleslaw (L) 9 €
Crevettes marinées et Cacahuètes grillées



GOURMANDISES

- Dessert du Chef 8 €
- La Garganole Citronnée **RR** 8 €
- Salade de Fruits Frais, Sorbet de Saison 8 €
- Dessert Glacé "Terre Adélice" **AB** 8 €
Terre adélice Cluster de haute agriculture biologique
- La Bascule Gourmande 10 €
Supp. +2 € dans formule
- Hors Formule Midi :**
- Cervelles des Canuts 7 €
- Faisselle (150 g) 7 €
Crème ou Nature ou Coulis



LA BASCULE DU JOUR

- Plat du Jour 18 €
- Pâte du Jour 18 €
- Salade de Coleslaw (XL) 17 €
Crevettes marinées et Cacahuètes grillées
- Curry de légumes et lentilles, **V** 17 €
Pousses de Roquette



FORMULE MIDI

- Tradition + Bascule du Jour ou
- Bascule du jour + Gourmandises
- 23,50 €
- Tradition + Bascule du Jour +
- Gourmandises
- 29,50 €

V Recette Végétarien

RR 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...

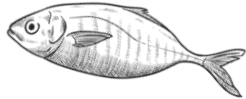
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance 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 » 25 €

Mi-cuit de Thon au Sésame, 28 €

Sauce Vierge exotique

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 €

Comté 18 mois (80g) 7 €

Bleu de Saison (50 g) 7 €

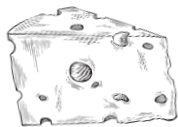
Reblochon (70g) 7 €

La Petite Bascule 14 €

(Assortiment de 2 fromages, Sélection du Chef)

La Grande Bascule 25 €

(Assortiment de 3 fromages, Sélection du Chef)



MERCURE
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES
PARC DE LA TÊTE D'OR

BOUCHERIE

Carré de Cochon snacké, 28 €

Jus au Paprika fumé

Tartare de Bœuf, 27 €

Haddock fumé et Salicorne

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  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

SALIVEZ DEVANT NOTRE
PAGE INSTAGRAM

