

NOUVELLE CARTE A COMPTER DU 01 JUILLET 2025

TRADITION

Tartelette Épinard, Ricotta et Pignons	9 €
Vinaigrette de Tomates Séchées	
Carpaccio de Tomates,	9 €
Sorbet Tomato-Basilic	
Gaspacho de Melon,	9 €
Chips de Jambon cru	
Taboulé de Quinoa aux Crevettes	L 9 € XL 17 €



GOURMANDISES

Dessert du Chef	8 €
Brochette de Fruits Frais, Sorbet de Saison	8 €
Dessert Glacé "Terre Adélice"	8 €
Pomme' Péï	9 €
La Bascule Gourmande	9 €



LA BASCULE DU JOUR

Plat du Jour	18 €
Pâte du Jour	18 €
Crèmeux d'Artichaut et Légumes confits	17 €



FORMULE MIDI

Tradition + Bascule du Jour <i>ou</i> Bascule du jour + Gourmandises	23,50 €
Tradition + Bascule du Jour + Gourmandises	29,50 €

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...

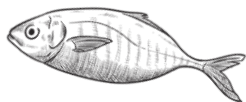
Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hermu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance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

Seiches et Lamelles d'Encornets, 25 €

En Persillade

Saumon Gravlax « Maison » 22 €

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 €

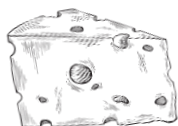
Cervelles des Canuts 7 €

La Petite Bascule 14 €

(Comté, Reblochon)

La Grande Bascule 25 €

(Saint Marcellin, Chèvre, Reblochon, Bleu)



BOUCHERIE

Pièce du boucher, 25 €

Sauce du Chef

Travers de Porc, 23 €

Sauce Barbecue



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 €

