



**LA MAISON BLEUE**

— Bières-Planches-Terrasse —

**CARTE DU JOUR**

**8H - 16H**

# LA MAISON BLEUE

## CAFÉ

8h - 16h

### BOISSONS CHAUDES

#### CAFÉS

*Café de torréfacteur lyonnais Fika  
Lait végétal sur demande - + 0,5 euros*

Espresso - 1,7 euros

Noisette - 2 euros

Double espresso - 3 euros

Cappuccino - 3,2 euros

Latte - 3,5 euros

Mokaccino - 4,2 euros

Chocolat chaud - 3,5 euros

#### THÉS & INFUSIONS

*Les Thés sur Terre*

L'amoureux : thé noir fraise, mûrier,  
bleuet - 3,5 euros

Thé vert menthe nanah - 3,5 euros

Nectar Royal : hibiscus, pomme, sureaux,  
groseilles - 3,5 euros

### PÂTISSERIES

*Cuisinées sur place par notre cheffe pâtissière*

Gâteau aux pommes - 2,3 euros

Madeleine au miel x3 - 3,2 euros

Gâteau Tigré vanille et cacao - 3,5 euros

### BOISSONS FRAÎCHES

#### JUS

*Jus du Pressoir du Pilat, 100% fruits*

Abricot - 4 euros

Pomme kiwi - 4 euros

Pomme cassis - 4 euros

Tomate - 4 euros

#### INFUSIONS

*Infusions bio Symples*

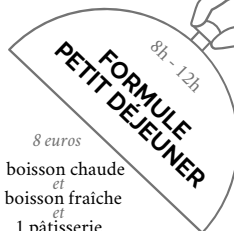
L'Energisante : thym, menthe, romarin,  
citron, mirabelle, (pétillant) - 4 euros

La Relaxante : camomille, cassis, myrtille,  
lavande, cerise, verveine - 4 euros

La Detoxifiante : Sauge, sureau, pomme,  
(pétillant) - 4 euros

#### PÉTILLANT DE POMME

100% pommes bio, Vergers de Miranda -  
4 euros



*Prix et service compris - Liste des allergènes disponible au bar*

# LA MAISON BLEUE

## CARTE DU MIDI

Cuisine de saison, préparée sur place par nos cheffes



12h - 13h30

### MENU DE LA SEMAINE

Entrée Plat Dessert 21,5 euros  
Entrée Plat ou Plat Dessert 17,5 euros

#### ENTRÉES

(6 euros hors menu)

Muffin roquette et Roquefort AOP, sauce crème et mesclun  
*ou*  
Salade de pommes de terre et hareng fumé, vinaigrette citronnée

#### PLATS

(14,5 euros hors menu)

Aiguillettes de poulet panées aux Corn Flakes et sauce cacahuètes, maïs rôti et purée de courgettes  
*ou*  
Fregola Sarda façon risotto, crémeux d'asperges et asperges rôties, parmesan AOP

#### DESSERTS

(6 euros hors menu)

Biscuit chocolat noir, crémeux menthe, crumble chocolat, siphon menthe et crème anglaise chocolat au lait  
*ou*  
Rhubarbe confite et compotée, crémeux et crumble pistache, biscuit amande et coulis de fruits rouges

### À LA CARTE

(quantités limitées)

#### ENTRÉES

Sélection de charcuteries de la ferme de Montchervet : saucisson sec, rillettes, jambon cru - 7 euros



Houmous de butternut aux noisettes - 5,5 euros

#### PLATS

Burrata de la fromagerie MONS (250g), pesto de roquette, fraises, petits pois  
et foccacia au basilic - 17,5 euros

Tartare de haddock au radis noir, aneth et pomme Granny Smith, chantilly au raifort  
et légumes croquants - 19,5 euros

Boeuf mi-cuit mariné (servi froid), concombre à l'huile de sésame,  
légumes de saison et mayonnaise à l'ail noir - 22,5 euros

#### DESSERTS

Sélection de fromages de la ferme de la Villardière : Tomme de chèvre, Montbier, Vache cendrée - 6,5 euros

Trio de choux au praliné noisette, caramel beurre salé et chantilly - 8 euros

Café gourmand : assortiment de mignardises, espresso (*supplément pour les autres boissons chaudes à la carte*) - 8 euros



**LA MAISON BLEUE**

Bières-Planches-Terrasse

**CARTE DU SOIR**  
**17H - 01H**



# NOS PRODUITS

## PAIN A FOCCACIA

LA MAISON BLEUE  
fait sur place par nos chefs

Retrouvez notre pain à foccacia  
dans tous nos croques !



## PAIN

LYON 8

La Miecyclette, boulangerie  
coopérative et écologique

Farine bio  
Levain naturel  
Pétri et façonné à la main  
Cuit au four à bois traditionnel  
Livré à bicyclette !

## VIANDES

LYON 7

Boucherie Bressane

Animaux nés, élevés et  
abattus en France



## BIERES

RHÔNE-ALPES

De nombreuses brasseries  
artisanales à découvrir !

Bières diversifiées sélectionnées  
avec soin par l'équipe  
Des nouveautés à découvrir  
régulièrement !

## JUS DE FRUITS

VALLÉE DU RHÔNE

Pressoir du Pilat, atelier artisanal

100% jus avec des fruits cueillis  
dans la Vallée du Rhône



## VIN

ARDECHE, DRÔME,  
GARD, VAUCLUSE

Sélectionnés avec soin par  
l'équipe et récupérés directement  
au domaine

Exploitations biologiques ou à  
haute valeur environnementales

## PÂTISSERIES

LA MAISON BLEUE  
faites sur place par notre  
cheffe pâtissière

Chaque semaine 3 pâtisseries  
différentes proposées



## FROMAGES

RHÔNE

Ferme de la Villardière

Sélectionnés dans les  
environs lyonnais

## CHARCUTERIES

BEAUJOLAIS

Ferme de Montchervet

Animaux nés, élevés en  
paturages, finis et transformés  
à la ferme



## LEGUMES & FRUITS

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Agriz, regroupement de  
producteurs

Démarche agricole vertueuse  
Produits de saison  
Transportés directement du  
producteur à nous

## GIN

LYON & RHÔNE

Distillerie de Lyon, Distillerie du  
Rhône, Distillerie Kurios

Distilleries artisanales  
1 recette réalisée spécialement  
pour La Maison Bleue



## TONIC & GINGER BEER

LA BAULE  
La French

100% français  
100% bio

Ingrédients naturels et locaux

# SALÉ

Les croques maison

## RECETTE DE LA CHEFFE !

Pain à fougasse fait maison  
Assiettes accompagnées de grenailles  
rôties au four, sauce maison et salade

### Le Végétal 11,5 €



Patate douce, légumes d'hiver croquants,  
pesto d'herbes

### L'Hivernal 11,5 €

Fourme d'Ambert (Fromagerie Mons),  
Poire, Noix, Pousses d'épinards, Gratiné  
au comté AOP (Fromagerie Mons)

### Le Savoyard 11,5 €

Raclette AOP (fromagerie Mons), Oignons  
confits, Poitrine fumée ( Ferme de  
Montchervet), Gratiné au comté AOP  
(Fromagerie Mons)

A partager

### Sélection de Charcuteries 13 €

#### 📍 Ferme de Montchervet

Jambon cru affiné 12 mois, Saucisson,  
Rillettes, Chorizo

### Sélection de Fromages 13 €

#### 📍 Ferme de la Villardière

Tomme de chèvre ; Montbier ; vache  
cendrée ; chèvre frais assaisonné au  
piment d'Espelette, à la fleur sel et aux  
herbes.

### Sélection mixte 13 €

2 charcuteries de la Ferme de Montchervet  
et 2 fromages de la ferme de la Villardière

### Les Minicroques 8 €

Pain à fougasse fait maison x 8, Pesto  
d'herbes fraîches, gratiné au comté AOP  
(Fromagerie Mons)



### Les grenailles rôties 6,5 €

2 sauces au choix :

- Barbecue de choux-rouges
- Sauce Comté



### Tartinable 6,5 €

Houmous de butternut rôtie et noisettes

### Camembert Rôti 12 €

Echalotes, vin blanc, salade verte

Pâtisseries

# SUCRÉ

A partager

FAIT MAISON  
PAR NOTRE CHEFFE PÂTISSIERE !

- Gâteau aux pommes 2,3€
- 3 Madeleines au miel 3,2 €
- Gâteau Tigré vanille/cacao 3,5€

## POUR VOS ÉVÈNEMENTS !

Pour un anniversaire un pot de départ, un after work ou toute autre  
occasion, n'hésitez pas à réserver un gâteau à partager !  
Création de notre cheffe pâtissière

### Gâteau chocolat

Biscuit moelleux chocolat noir,  
ganache montée chocolat noir

8 personnes : 30 €  
10 personnes : 36 €

### Gâteau amande poire

Biscuit moelleux amande et  
poire, chantilly vanille

8 personnes : 26 €  
10 personnes : 32 €

# BIÈRES PRESSIONS

HAPPY HOUR 16H - 19H

BRASSERIES ARTISANALES & LOCALES  
Des nouveautés régulièrement

## Vagablonde

Blonde  
Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6°

DEMI  
25 cl  
3 €

HAPPY

PICHET

PINTE  
50 cl  
5,5 €

HOUR

1,5 L

16,5 €

## Avablanche

Blanche  
Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6°

DEMI  
25 cl  
3,8 €

HAPPY

PICHET

PINTE  
50 cl  
6,5 €

HOUR

1,5 L

19,5 €

## Brame

Ambrée  
Brasserie Caribrew, Rhône, 5,5°

DEMI  
25 cl

3,8 €

## Pomone

Pale Ale mûre  
Brasserie Les Deux Branches, Loire, 4,6°

## Tatanka

American Pale Ale  
Gens Sérieux, Drôme, 5,6°

PINTE  
50 cl

7 €

HAPPY

PICHET

HOUR

1,5 L

21 €

## Aubeloun

IPA bio  
Brasserie Pleine Lune, Drôme, 6°

## Triple Grain

Triple  
Brasserie Dullion, Rhône, 9°

## Dark Hedges

Stout  
Brasserie Deux Branches, Loire, 5,2°

## Rocket Fuel

NEIPA  
Brasserie Ibox, Morzine, 5,8°

DEMI  
25 cl  
3,8 €

HAPPY

PICHET

PINTE  
50 cl  
7,5 €

HOUR

1,5 L

22,5 €

## Jump

Hoppy Sour  
Brasserie Nomade, Rhône, 3,7°

Panaché / Monaco 25 d - 3,5 € / 50 d - 6,8 € / HH - 5,5 € / Pichet - 20,4 €

Picon 25 d - 3,8 € / 50 d - 7 € / HH - 6 € / Pichet - 21 €

Tous les vendredis soirs

# SOIRÉE GIN TO'



- DISTILLERIES ARTISANALES & LOCALES
- 4 gins lyonnais
- Des nouvelles compositions tous les mois



Le Poirier 9,5€



Gelée de poire maison , Gin Lancement,  
Tonic

La Mauvaise Herbe 6,80€

Romarin, Gin Dry, Tonic



Le Printanier 10,50€

Liqueur de framboise, Gin Mist, Tonic



L'anti-Amer 8,50€

Baies de Genièvre, Gin ADN, Energisante



Toutes nos propositions sont disponibles avec un  
gin sans alcool

## Les Distilleries :

Gin Dry ( Anisé )

📍 Distillerie de Lyon

Gin Mist ( Floral )

📍 Distillerie Kurios - Brignais

Gin Lancement ( Epicé )

📍 Distillerie du Rhône

Gin ADN ( Herbacé )

📍 Distillerie du Rhône

Sober Gin ( Herbacé ) - Sans alcool

📍 Sober Spirits



# COCKTAILS & SHOOTERS

Nos cocktails

## COCKTAIL DU MOMENT

NOUVEAU !

**Le Génésis** 8,50 €  
(7,50 € en happy hour)

3 cl de Génépi, 2 cl de Triple Sec, jus de pomme cassis, Angostura, Worcester Sauce, citron vert, gingembre frais, eau gazeuse

**Liqueur Fizz** 7 €

4cl Liqueur au choix (citron, framboise, verveine, menthe, poire ou concombre), Sweet & Sour, Eau gazeuse

**Ti'Punch** 8 €

4cl de Rhum, citrons verts frais, sucre de canne

**Mojito** 8 €

4cl de Rhum, Menthe et Citrons verts frais, Sucre de canne, Eau gazeuse

**Caipirinha** 8 €

6cl de Cachaça, citrons verts frais, sucre de canne

**Chartreusito** 8,5 €

3cl de Chartreuse verte, Menthe et Citrons verts frais, Sucre de canne, Eau gazeuse

**Long Island** 8 €

5cl de Tequila, Rhum, Gin, Vodka, Triple Sec, Sweet & Sour, Ice Tea

**Spring Fizz** 8,5 €

3 cl de gin, 0,5 cl de crème de pêche, Sirop de verveine, Sweet & Sour, Eau gazeuse, thym citronné

**Bloody Mary** 8 €

3cl de Vodka, 1cl de Porto, Jus de tomate du Pilat

**Grand Fizz** 8 €

3cl de Vodka, 2cl de Saint Germain, Sweet & Sour, Eau gazeuse

**Moscow Mule** 7,5 €

4cl de Vodka, Sweet & Sour, Ginger Beer (La French)

**London Mule** 7,5 €

4cl de Gin Distillerie de Lyon, Sweet & Sour Ginger Beer (La French)

Disponible en virgin avec le Sobergin 0% de la distillerie du Rhône

**Gin Tonic** 7 €

4cl de Gin Distillerie de Lyon, Tonic (La French), Baies roses.

Supplément liqueur de sureau ou de concombre : +2 €

Disponible en virgin avec le Sobergin 0% de la distillerie du Rhône

**Suze Tonic** 7 €

4cl de Suze, Tonic (La French), citrons frais

**Jager Bomb** 5,5 €

2cl de Jager, Energy Drink

**Le Carioca** 8,5 €

3 cl de Cachaça, 3 cl de St Germain, Sirop de nectarine, Jus de pomme kiwi, Sweet & Sour, Eau gazeuse

Pimpez vos cocktails avec notre vodka locale !

Fleurieu-sur-Saône

**Vodka 35**

Douce, fruitée, élaborée avec 35 fleurs et fruits de la région

+1,5€ pour tous les cocktails

Nos shooters

Rhum ou Vodka + sirop

2,50€  
2cl

22€  
x10

## RECETTES MAISON

**Rhum arrangé pomme kiwi**

Recette élaborée par l'équipe !

**Suzon**

Suze, Picon

**Before eight**

Liqueur de menthe, Baileys

**Bob**

Ricard, Chartreuse

**Chérie russe**

Vodka, Sweet & Sour, sirop de cerise

**B52**

Kahlua, Triple sec, Baileys

**Chest Peer**

Liqueur de poire, crème de châtaigne

**Forgasme**

Liqueur de menthe, Tequila, Baileys

**Baby Guinness**

Kahlua, Baileys

**Marie Sanglante**

Liqueur de melon, Vodka, jus de tomate, tabasco

**Génoise**

Liqueur de framboise, Génépi

# CARTE DES VINS

Vins locaux et responsables

Les rouges

## Entr'Amis, Côtes du Rhône, AOP, Bio

Cuvée 2021, Clos du Père Clément, Visan  
Arômes de fruits rouges, cépages Grenache et Syrah, 12,5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique.

verre  
12cl

3,50 €

bouteille  
75cl

21€

## Visan, Côtes du Rhône, AOP, Bio

Cuvée 2019, Clos du Père Clément, Visan  
Arômes de fruits noirs, épices, cépages Grenache, Syrah et Carignan, 14,5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique.

5€

30€

## Rasteau, Côtes du Rhône, AOP, Bio

Cuvée 2022, Clos du Père Clément, Visan  
Arômes de fruits rouges et d'épices, cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, 14,5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique.

6,50 €

39€

Les blancs

## Luciole, Viognier, IGP, Bio

Cuvée 2021, Clos du Père Clément, Visan  
Arômes de fruits noirs, épices, Cépages Viognier et Roll, 14°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique.

4 €

24€

## Le Temps de Vivre, AOP, Bio

Cuvée 2022, Domaine Rozel, Drôme  
Sec, cépages Grenache blanc, Roussanne, Marsanne et Viognier, 12.5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique

5 €

30€

## Vendanges d'Octobre, IGP

Cuvée 2021, Vignerons ardéchois, Cave Montfleury, Ardèche  
Moelleux, notes florales et fruitées, cépage Viognier 100%, 12°

6,50 €

39€

Les rosés

## Luciole, Bio

Cuvée 2022, Clos du Père Clément, Visan  
Robe très claire, cépages Grenache, Carignan et Cinsault, 12,5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique

3,50 €

21€

## Insouciance, AOP

Cuvée 2021, Domaine de Rozel, Drôme  
Notes d'agrumes et de fruit frais, cépages Cinsault, Grenache et Syrah, 12,5°

4,50€

27€



# CIDRE ET CHAMPAGNE

Bouteille de 75cl

## Cidre Brut, Bio 12€

Cidre Brut de Cublize, Symphonie des Vergers, Rhône,  
Ferme familiale, pommes cultivées sur place, 3°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique

## Champagne 55€

Prestige Brut, Villiers-sous-Châtillon,  
50% Meunier, 35% Chardonnay, 15%  
Pinot Noir, 12°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# SPIRITUEUX

## Nos Gins

4 cl. - seuls ou avec Tonic

**La Distillerie de Lyon** 8ème  
Dry Gin 7€  
Herbacé, anisé

**La Distillerie du Rhône** Fleurieu-sur-Saône  
ADN 8€  
Herbacé, plantes sauvages

Lancement 8€  
Épicé, poivré

**Sober-Gin 0%** 7€ **NOUVEAU!**  
floral & herbacé

**La Distillerie de Kurios** Brignais  
Gin Mist 9€  
Floral et frais

**Les gins français**  
Normindia 8,5€  
Herbacé, anisé

Citadelle 9,5€  
Parfumé, floral

**Les gins étrangers**  
The Botanist 9€  
Herbacé, floral

Nikka Coffey 10,5€  
Agrumes, yuzu

## Nos Whiskies

4 cl. - seuls ou avec soda

**Whiskies locaux**  
Rozelieure 10€ Lorraine  
Doux, fruité, épices

Pointe Blanche 11,5€ Ile d'Oléron  
Gourmand, légèrement tourbé, malté, iodé

**Whisky vieilli en France**  
Pertuis 12€  
Équilibré, charpenté, gourmand, fruité, légèrement fumé.  
Vieilli en fût de cognac dans des caves à huîtres

**Whiskies étrangers**  
Jura 11€  
Nectarine, gingembre, café

Laphroaig 11€  
Tourbé, iodé, fruits rouges, réglisse

Nikka 12,5€  
Banane, caramel, poire

## Nos Rhums

4 cl. - seuls ou avec soda

**Rhum local** Distillerie de Kurios,  
BetaRom 9,50€ Brignais  
Elaboré à partir de mélasse de betterave  
Doux, gourmand, fruité

**Rhums maturés en France**  
Hee Joy Origins 11€  
Fruits exotiques, fruits confits  
Maturation en fûts de cognac,

Hee Joy Jamaïca VSOP 12€ Charentes  
Banane flambée, amandes grillées

**Rhums étrangers**  
Vieux Clément 8€  
Boisé, cannelle, vanille

Gunsbell 10€  
Sucré, bonbon, coco

Angostura 1919 10,5€  
Torréfié, café, miel, éclats de noisette

Captain Morgan 7€

# DIGESTIFS

4 cl. - seuls ou en fizz

## Liqueurs artisanales locales

La Vertueuse 6,5€  
Au choix : Citron, Menthe, Yssingeaux  
Framboise, Verveine, Poire

**NOUVEAU!**

"Un Peu Concon" 6,5€ Lyon 8ème  
Liqueur de concombre

**Vodka locale**  
Vodka 35 8€ Fleurieu-sur-Saône

## Et aussi...

Génépi 6€

Chartreuse Verte 8€

Arrangé maison 6,5€

# APÉRITIFS

Ricard 2cl 3€

Porto 5cl 6€

Suze 4cl 6€

Martini Rouge/Blanc 6cl 6€

Kir 12cl 4,5€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# SANS ALCOOL

Servi au verre - 33 cl

## Nos spécialités maison

**Virgin Carioca** 6,50 €  
H.H 5,50 €

sirop de nectarine, jus de pomme kiwi, Sweet & Sour, eau gazeuse, citron frais



**Virgin Fizz** 6,50 €

sirop de verveine, sirop de mandarine, eau pétillante, Sweet & Sour, thym citronné frais



**Sober** 7 €  
**Ginto 0%**

Gin du Rhône sans alcool, tonic

NOUVEAU !

**Virgin mojito** 6,50 €

menthe et citrons verts frais, sucre de canne, eau pétillante



**Citronnade** 4 €

jus de citron pressé, sucre de canne, eau pétillante



## Nos boissons françaises

**Pétillant de pomme** 4,50 €

Vergers de Mirmande, Drôme provençale

**Infusion fraîche "Energisante"** 4 €

Symples, thym, menthe, romarin, citron, mirabelle, (pétillant)

**Infusion fraîche "Relaxante"** 4 €

Symples, camomille, cassis, myrtille, lavande, cerise, verveine

**Infusion pétillante "Détoxifiante"** 4 €

Symples, sauge, sureau, pomme, (pétillant)

**Jus 100% fruits** 4 €

Pressoir du Pilat : pomme-cassis, pomme-kiwi, tomate, et nectar d'abricot

**Tonic Bio** 4 €

La French

**Ginger beer** 4,5€

La French

## Nos bières sans alcool

**Low Rider - Micro IPA 33cl** 5,50 €

Microbrasserie IBEX (Haute-Savoie), 1,2%

**Run'Hard - Blonde herbacée 33cl** 5,50 €

Brasserie B.A.S (Savoie), 0,4%, sans gluten

**Run'Hard - Blonde IPA 33cl** 5,50 €

Brasserie B.A.S (Savoie), 0,4%, sans gluten



## Et aussi...

**Eau pétillante**

**Sodas**

Coca, Coca zéro, Eau Gazeuse, IceTea, Limonade, Energy Drink

**Sirops Bigallet & Diabolos**

Banane, Caramel, Coco, Cassis, Griotte, Châtaigne, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Fruits rouges, Ananas, Menthe, Mûre, Noisette, Pamplemousse, Pêche, Orgeat, Pomme, Vanille, Verveine, Grenadine, Kiwi, Nectarine, Myrtille, Violette, Orange, Mandarine

33cl 3 €

50cl 4 €





**LA MAISON BLEUE**

**VOUS ACCUEILLE**

**DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H00 À 1H00**

**ET LE SAMEDI DE 17H00 À 1H00**

