



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 à la rhubarbe - 2,3 euros

Cookie au chocolat noir x2 - 3,2 euros

Brownie aux noisettes - 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

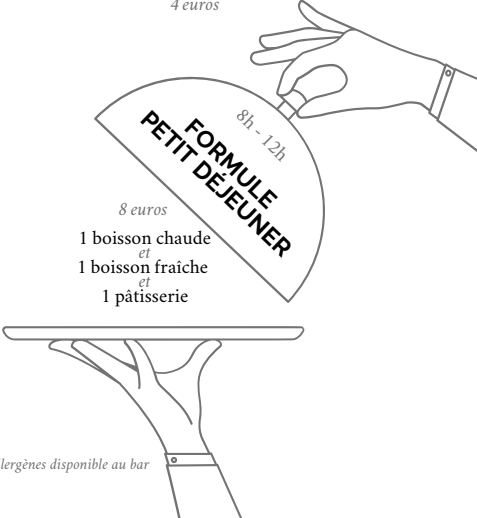
La Relaxante : camomille, cassis, myrtille,
lavande, cerise, verveine - 4 euros

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

NOUVEAU !

PÉTILLANT DE POMME

100% pommes bio, Vergers de Mirande -
4 euros



8h - 12h
**FORMULE
PETIT DÉJEUNER**

8 euros

1 boisson chaude

et

1 boisson fraîche

et

1 pâtisserie

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)

Houmous de haricots blancs aux citrons confits et coriandre
ou
Salade de Fregola Sarda au pesto de roquette et légumes de printemps

PLATS

(14,5 euros hors menu)

Navarin d'agneau aux olives de Nyons, carottes et purée de pomme de terre
ou
Courgette ronde farcie au boulgour et petits légumes, gratinée à la burrata (fromagerie MONS)
et réduction de vinaigre balsamique

DESSERTS

(6 euros hors menu)

Biscuit pain de gènes, crémeux vanille, mousse et caramel au café, crumble au noisettes
ou
Baba au rhum et agrumes, crémeux citron, suprêmes d'agrumes et chantilly au mascarpone

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 au soja et sésame (servi froid), pommes grenailles,
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

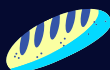
CARTE DU SOIR
17H - 01H

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

SUCRÉ

Pâtisseries

FAIT MAISON PAR NOTRE CHEFFE PÂTISSIERE !

- Gâteau à la rhubarbe 2,3€
- 2 cookies au chocolat noir 3,2 €
- Brownie aux noisettes 3,5€

A partager

Planche Sucrée 11 €

Sélection de 5 pâtisseries
parmi nos pâtisseries du
moment

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

5€

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

6€

19,5€

Ambrée

Ambrée

Brasserie La Part des Autres, Loire, 4,8°

DEMI
25 cl
3,8€

Sex on the Binch

Berliner Weiss Framboise

Brasserie Les Deux Branches, Loire, 4,6°

HAPPY

PICHET

HopHopHop

IPA

Brasserie la Vieille Mule, Drôme, 6°

HOUR

1,5 L

BaliBalo

Pale Ale

Brasserie La Chénou, Drôme, 5,8°

PINTE
50 cl

6€

21€

7€

Triple Grain

Triple

Brasserie Dulsion, Rhône, 9°

Dark Hedges

Stout

Brasserie Deux Branches, Loire, 5,2°

Sorachi

NEIPA

Brasserie Montchat, Lyon, 6°

DEMI
25 cl
3,8€

HAPPY

PICHET

HOUR

1,5 L

Jump

Hoppy Sour

Brasserie Nomade, Rhône, 3,7°

PINTE
50 cl
7,5€

6€

22,5€

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

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

NOUVEAU !

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

33cl 3 €

Sirops Bigallet & Diabolos

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

50cl 4 €



LA MAISON BLEUE

VOUS ACCUEILLE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H00 À 1H00

ET LE SAMEDI DE 17H00 À 1H00

