



**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*

Thé noir Darjeeling FOP Anapurna  
- 3,5 euros

Thé vert Hanami Bio  
Fleur de cerisier - 3,5 euros

Infusion pêche - 3,5 euros

### PÂTISSERIES

*Cuisinées sur place par notre cheffe pâtissière*

Financier poire-noix - 3 euros

Cookie à la praline - 2 euros

Gâteau Basque- 4 euros

### BOISSONS FRAÎCHES

#### JUS

*Jus du Pressoir du Pilat, 100% fruits*

Abricot - 4 euros

Poire - 4 euros

Tomate - 4 euros

#### INFUSIONS

*Infusions bio pétillantes Symples*

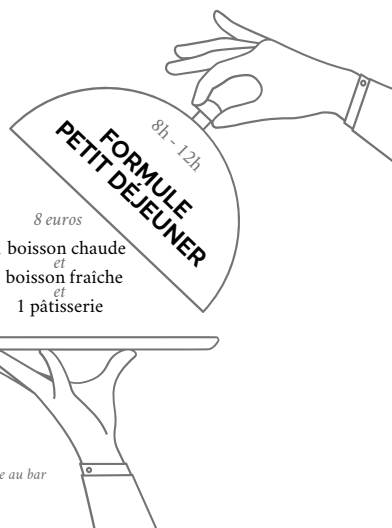
L'Énergisante : thym, menthe, romarin,  
citron, mirabelle - 4 euros

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

La Détoxifiante : sauge, sureau, pomme  
- 4 euros

**PÉTILLANT DE POMME**  
100% pommes bio, Vergers de Mirande -  
4,5 euros

**NOUVEAU !**



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

# CARTE DU MIDI - 12H À 13H30

*Cuisine familiale, de saison, avec des produits locaux et 100 % fait maison !*

*Viandes de Saint-Laurent de Chamousset (69), Légumes de Vourles et Saint Priest, Champignons de Lyon 8ème*

## LES FORMULES

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

## ENTRÉE - 6 euros

Soupe de pain grillé et mouillette à la raclette

Petit poireau en vinaigrette, oeuif dur et cerfeuil

Croquette de pied de porc, purée de panais et jus corsé + 3 euros

Pâté-croûte maison aux noisettes, chutney de coing + 4 euros

## PLATS - 14,5 euros

Sauté de porc à la moutarde Ardéchoise, pois cassés en sauce et petit légumes

Pois chiches de Meyzieu mijotés à la courge et à la sauge,  
Jeunes pousses et crumble de fromage aux graines

Gnocchis de pomme de terre maison, crème d'épinards  
Pleurotes lyonnaises et crumble de fromage  
+ 6 euros

Paleron de boeuf braisé, sauce vin rouge, romarin et embeurrée de chou vert  
+ 8 euros

## FROMAGES - 6,5 euros

Sélection de fromages (*Ferme de la Villardière*) : Tomme de chèvre, Montbier, Vache cendrée

## DESSERTS - 6 euros

Biscuit moelleux aux marrons, crémeux au chocolat noir (*Chocolaterie Diggers*),  
mousse marron, gel clémentine et tuile croustillante.

Tatin de coings, sablé 4 épices, crémeux miel (*Apicultrice Graeines*),  
caramel de coings et crème fraiche épaisse. + 4 euros

Sablé breton au romarin, crémeux vanille, chantilly romarin, compotée de pommes,  
gel romarin et pommes.

Café gourmand : assortiment de mignardises, espresso. + 3 euros  
(supplément pour les autres boissons chaudes)





**LA MAISON BLEUE**

Bières-Planches-Terrasse

**CARTE DU SOIR**  
**18H - 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

SAINT-LAURENT-DE-CHAMOUSSET  
GAEC Les Trésors de la Nature

Animaux nés, élevés et  
transformé à la ferme



## 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 ET LOIRE  
Ferme de la Villardière et  
Altermonts

Sélectionnés dans les  
environs lyonnais

## CHARCUTERIES

BEAUJOLAIS

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



## LEGUMES & FRUITS

VOURLES et ST-PIERRE  
Florent Astulfoni et  
Le Paysan Urbain

En BIO et raisonnée  
nos cartes sont pensées en  
fonction de ce que nos maraichers  
nous proposent chaque semaines

## 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

## En solo

## À partager

### Nos Croques

#### Pain à focaccia fait maison

Servis en assiette avec : grenailles rôties (sauce maison au choix) et salade verte

#### L'Automnal 11,5 €



NOUVEAU !

Ecrasée de patate douce, épinards frais et moutarde ardéchoise, gratiné au pistou d'herbes

#### Le Fermier 12,5 €

NOUVEAU !

Tomme de vache fumée au foin (ferme de la Villardière) et butternut, gratiné au Râpé des Monts (Fromagerie Altermonts)

#### Le Montagnard 13,5 €

NOUVEAU !

Jambon aux herbes (GAEC Montchervet), raclette (Fromagerie Altermonts) et compoté d'oignons, gratiné au Râpé des Monts

#### Les Minicroques - Végés 8 €

Pain à focaccia fait maison x 8, pesto d'herbes fraîches, gratiné au Rapé des Monts (Fromagerie Altermonts)

#### Les Minicroques - Jambon 10 €

Pain à focaccia fait maison x 8, jambon cuit aux herbes, gratiné au Rapé des Monts (Fromagerie Altermonts)

#### Les Grenailles rôties 7 €

2 sauces maison au choix :

- Ketchup à la courge
- Sauce au Râpé des Monts (fromagerie Altermonts)

#### Sélection de Charcuteries 14 €

Ferme de Montchervet

Jambon cuit aux herbes, jésus lyonnais, chorizo et terrine de porc maison

#### Sélection de Fromages 14 €

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 14 €

Ferme Montchervet et de la Villardière

2 charcuteries et 2 fromages du moment

#### Tartinable 6,5 €



Houmous aux citrons confits et herbes

# SUCRÉ

## En solo

## À partager

• Cookie à la praline

2 €

• Financier poire-noix

3 €

• Gâteau Basque

4 €

Planche Sucrée

13 €

Sélection de 5 pâtisseries parmi nos pâtisseries du moment



Pour vos événements : anniversaire, pot de départ ou toute autre occasion, n'hésitez pas à réserver vos gâteaux. (Créations de notre cheffe pâtissière)

#### Gâteau Poirs Pochées

Biscuit moelleux amande, crémeux vanille, poires pochées

8 personnes : 36 €

10 personnes : 38 €

#### Gâteau chocolat

Biscuit moelleux chocolat noir (Chocolaterie Diggers), ganache montée, chocolat noir

8 personnes : 40 €

10 personnes : 42 €



# 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  
5€

1,5 L  
16,5€

## Olut

Blanche  
Brasserie La Chénou, Rhône, 5°

DEMI  
25 cl  
3,8€

HAPPY

PICHET

PINTE  
50 cl  
6,5€

HOUR  
6€

1,5 L  
19,5€

## Brame

Ambrée  
Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6°

DEMI  
25 cl

## Batzyé

Neipa  
Brasserie Loqui, Loire 6°

3,8€

## Gand'hipa

Indian Pale Ale  
Brasserie Les Gens Sérieux, Drôme, 6,8°

HAPPY

PICHET

## Triple Grain

Triple  
Brasserie Dulion, Rhône, 9°

PINTE  
50 cl

HOUR

1,5 L

## Pomone

Fruitée, framboise  
Brasserie Deux Branches, Loire, 4,1°

7€

6€

21€

## Dark Hedges

Coffee Milk Stout  
Les Deux Branches, Loire, 5,2°

## Zytho Cidre

Cidre  
Brasserie Zythonaute, Drôme 6°

DEMI  
25 cl  
4€

HAPPY

PICHET

## Neptune

Sour  
Brasserie Dwyn, Rhône, 5°

PINTE  
50 cl  
8,5€

HOUR

1,5 L

7,5€

25,5€

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

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





# SOIRÉE GIN

Tous les vendredis soirs



**DISTILLERIES ARTISANALES**

Des nouvelles compositions tous les mois

**Le Jasmine 11,50€**

**Sirop de Jasmin, Gin Botanist, Liqueur d'Orange, Eau pétillante**

**Le Tina 7€**

**Thym citron, Gin Dry, Tonic**



**Le Maya 8€**

**Sirop de Miel de Graeines fait maison, Gin Normidia Tonic**

**Le Clémy 11€**

**Clémentine, Gin Lancement, Détoxifiante**



Toutes nos propositions sont disponibles avec un gin sans alcool

## Les Distilleries :

**Gin Dry**

📍 Distillerie Lyon

**Gin Normindia**

📍 Domaine Coquerel - Milly

**Gin Lancement**

📍 Distillerie Rhône

**Gin Botanist**

📍 Distillerie Ecosse

**Sober Gin - Sans alcool 0°**

📍 Sober Spirits

# COCKTAILS & SHOOTERS

Nos cocktails

## COCKTAIL DU MOMENT

NOUVEAU !

### Le Cinnapear

8,50 € (7,50 € en happy hour)

4cl Triple Sec, Jus de poire, Sweet & Sour, Cannelle, Eau Gazeuse

### Punch

8 € ( pichet : 44€)

Rhum Vieux Clément, Nectar de banane, Fruit de la passion, Goyave et Mangue, Jus d'ananas, Pointe de cannelle

### Liqueur Fizz 7 €

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

### Alpin Mojito 8 €

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

### Mojito 8 €

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

### Ti'Punch 8 €

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

### Caipirinha 8 €

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

### 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

### 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 : 1€

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

Nos shooters

Rhum ou Vodka + sirop 2,50€ x10 22€

## RECETTES MAISON

2cl 3,50€ x10 33€

### Rhum arrangé du moment

Recettes élaborées par l'équipe !

### Before eight

Liqueur de menthe, Baileys

### Chérie russe

Vodka, Sweet & Sour, sirop de cerise

### Chest Peer

Liqueur de poire, crème de châtaigne

### Suzon

Suze, Picon

### Bob

Ricard, Chartreuse

### B52

Kahlua, Triple sec, Baileys

### 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 2022, Clos du Père Clément, Visan  
Arômes subtils, floraux, Cépages Viognier et Roll, 14°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique.

4 €

24€

## Le Temps de Vivre, AOP, Bio

Cuvée 2023, Domaine Rozel, Drôme  
Sec, cépages Grenache blanc, Roussanne, Marsanne et Viognier, 12.5°  
Cuvée certifiée Agriculture Biologique

5 €

30€

## Vendanges d'Octobre, IGP

Cuvée 2023, Vignerons ardéchois, Cave Montfleury, Ardèche  
Moelleux, notes florales et fruitées, cépage Viognier 100%, 12°

6,50 €

39€

Les rosés

## Luciole, Bio

Cuvée 2023, 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 2022, 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, 5°

## 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

**Liqueurs artisanales locales**

4 cl. - seuls ou en fizz

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

**"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€

# APÉRITIFS

**Baileys 2cl** 7€

**Ricard 2cl** 3€

**Porto 5cl** 6€

**Suze 4cl** 6€

**Martini Rouge/Blanc 6cl** 6€

**Kir 12cl** 4,5€

# SANS ALCOOL

Servi au verre - 33 cl

## Nos spécialités maison

### Virgin mojito

6,50 €

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



### Virgin Carioca

6,50 €

Sirup de nectarine, jus de pomme-kiwi, Sweet & Sour, eau pétillante

### Virgin Cinnapear

6,50 €

Sirup d'orange, jus de poire, Sweet & Sour, Cannelle, eau pétillante

NOUVEAU!

### Virgin Fizz

6,50 €

Sirup de verveine, sirup de mandarine, eau pétillante, Sweet & Sour



### Citronnade

4 €

Jus de citron pressé, sucre de canne, eau pétillante servi en 50cl

Citronnade disponible en 1L 7 €

### Sober Ginto 0%

7 €

Gin du Rhône sans alcool, tonic

### Thé glacé

4 €

Sirup de thé vert menthe et thé noir fait maison par notre cheffe pâtissière.

## Nos boissons françaises

### Pétillant de pomme

4,50 €

Vergers de Miramde, Drôme provençale



### Infusion pétillante "Énergisante"

4 €

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

### Infusion pétillante "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 : poire, pomme kiwi, tomate, et nectar d'abricot

### Tonic Bio

4 €

La French

### Ginger beer

4,5€

La French

## Nos bières sans alcool

### Run'Hard - Blonde 33cl

5,50 €

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

### Run'Hard - IPA 33cl

5,50 €

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

### Run'Hard - Fruits Rouge 33cl

5,50 €

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

NOUVEAU!

### Low Rider - IPA 33cl

5,50 €

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



## Et aussi...

### Eau pétillante

### Sodas

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

### Sirups Bigallet & Diabolos

Banane, Coco, Cassis, Griotte, Châtaigne, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Fruits rouges, Ananas, Menthe, Mûre, Pêche, Orgeat, Verveine, Grenadine, Kiwi, Nectarine, Myrtille, Violette, 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**

