



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

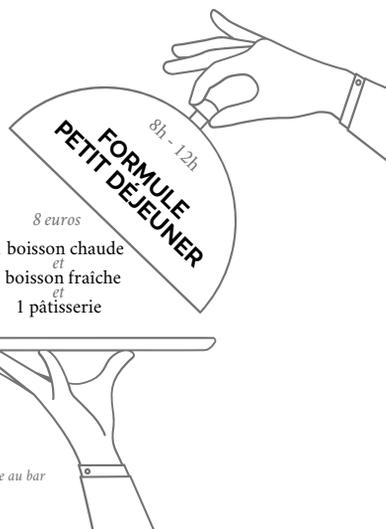
L'Énergisante : thym, menthe, romarin,
citron, mirabelle - 4 euros

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, oeuf 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 fraîche 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 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

PINTE
50 cl

HOUR

1,5 L

Triple Grain

Triple
Brasserie Dulion, Rhône, 9°

7€

6€

21€

Pomone

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

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

