

The background is a dense, artistic illustration of tropical foliage. It features large, dark blue-green monstera leaves with characteristic holes, vibrant red and orange lily-like flowers, and a bright yellow-green fern frond. The entire scene is set against a solid black background, which makes the colors of the plants and flowers stand out sharply. A central black rectangle with a thin teal border contains the text.

MENUS
DE LA
MAISON
BLEUE

CARTE DU CAFÉ

8h00 à 16h00

CAFÉS

Torréfacteur lyonnais Fika

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

Espresso	1,8
Noisette	2,1
Double espresso	3,5
Cappuccino	3,5
Latte	4,0
Mokaccino	4,5

CHOCOLAT

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

Chocolat chaud	4,0
----------------	-----

THÉS

Les Thés sur Terre

Thé noir Earl Grey	4,5
Fleur bleue	
Thé vert Hanami Bio	4,5
Fleur de cerisier	
Infusion Remède d'Antan	4,5
Thym, romarin, pointe de réglisse	

PÂTISSERIES



De la cheffe pâtissière

Du jour et préparées sur place

Cookie cacahuète	2,0
Financier poires noix	3,0
Galette des rois	4,0

JUS

Jus de Fruit du Pilat

Poire	4,0
Pomme kiwi	4,0
Tomate	4,0
Nectar d'abricot	4,0

Vergers de Mirande

Pétillant de pommes bio	4,5
-------------------------	-----

INFUSIONS FROIDES

Symples Bio

Énergisante	4,0
Thym, menthe, romarin, citron, mirabelle	
Relaxante	4,0
Fruits rouges, camomille, verveine, lavande	
Détoxifiante	4,0
Sauge, sureau, pomme	

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

Entrée - Plat ou Plat -Dessert : 21,00 €

ENTRÉE ~ 7,00 €

Velouté de courge au beurre noisette et croûtons de pain à l'ail

Salade d'endives et poireaux, noix, oeufs durs et tomme

Pâté croûte maison aux noisettes, chutney de coings (+ 3,00 €)

Andouillette grillée, compotée d'oignons et sarrasin (+ 2,00 €)

PLAT ~ 17,50 €

Saucisson Lyonnais, pommes boulangères et jus au thym citron

Galette de petit épeautre, patate douce et sauce fromage

Filet de Canette rôtie, céleri rave et grenailles, jus corsé (+ 5,00 €)

Gnocchis maison aux pleurotes, crème d'épinards, crumble (+ 3,00 €)

FROMAGE

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière (+ 7,50 €)

DESSERT ~ 8,00 €

Pommes au caramel, pâte feuilletée et crèmeux vanille

Biscuit cacahuète, crèmeux chocolat au lait et kumquat

Sphère chocolat noir (Chocolaterie Diggers) et cœur praliné noisette (+ 3,00 €)

Café gourmand : assortiment de mignardises, espresso (+ 1,00 €)

CARTE DU DÎNER

18h00 à 23h00

CROQUES

Croque Carné	13,5
Jambon, raclette et compotée d'oignons <i>Supplément grenailles rôties + 3,00 €</i>	
Croque Végé	12,5
Butternut et tomme fumée au foin <i>Supplément grenailles rôties + 3,00 €</i>	
Croque Végan	11,5
Patate douce, épinards frais, pistou, moutarde <i>Supplément grenailles rôties + 3,00 €</i>	
Mini-croques Carné	10,0
Jambon cuit aux herbes, râpé des monts	
Mini-croques Végé	8,0
Pesto d'herbes fraîches, râpé des monts	

AUTRES

Pommes grenailles rôties	8,0
Sauce : ketchup à la courge ou fromagère	
Camembert rôti	11,5
Tartinable	7,0

PLANCHES

Sélection de charcuteries	14,0
Terrine maison, jambon aux herbes, jésus lyonnais, chorizo	
Sélection de fromages	14,0
Tomme de chèvre, Montbier, vache cendrée et chèvre frais au piment d'Espelette	
Mixte	14,0
<i>Assortiment de fromages et charcuteries</i>	

SUCRÉES

Planche sucrée	13,0
<i>Assortiment de pâtisseries x5</i>	
Cookie cacahuète	2,0
Financier poires et noix	3,0
Galette des rois	4,0

RÉSERVATION

Gâteau poire pochée	38,0
<i>Commande à la cheffe pour 8/10 personnes</i>	
Biscuit moelleux amande, crémeux vanille et poires pochées	
Gâteau au chocolat	42,0
<i>Commande à la cheffe pour 8/10 personnes</i>	
Biscuit moelleux chocolat noir et ganache montée	

NOS PRODUITS

PAIN A FOCCACIA

LA MAISON BLEUE

fait sur place

PAIN

LA MIECYCLETTE

Boulangerie coopérative et écologique, farine bio au levain naturel, pétri et façonné à la main, cuit au four à bois traditionnel et livré à bicyclette

VIANDES

LES TRÉSORS DE LA NATURE

Animaux nés, élevés et transformé à la ferme

BIERES

BRASSERIES LOCALES
SEULEMENT

En direct brasseur, avec des changements saisonniers

JUS DE FRUITS

PRESSOIR DU PILAT

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

VIN

PÈRE CLÉMENT, ROZEL...

En direct des vignerons Exploitations biologiques ou à haute valeur environnementales

PÂTISSERIES

LA MAISON BLEUE

de la cheffe pâtissière

LEGUMES & FRUITS

ASTULFONI

LE PAYSAN URBAIN

Des champs à l'assiette, en Bio et raisonnée nos recettes sont pensées en fonction de ce que nos maraichers nous proposent

CHARCUTERIES

FERME DE MONTCHERVET

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

FROMAGES

FERME DE LA VILLARDIÈRE
ALTERMONTS

Production de fromages raisonnée

DISTILLERIE

DISTILLERIE DE LYON
DISTILLERIE DU RHÔNE

Des distilleries artisanales de proximité

SODAS

LA FRENCH

Bio, français, avec des ingrédients naturels



A vibrant tropical botanical illustration on a black background. The scene is filled with various plants: a large, detailed Monstera leaf with characteristic holes in shades of blue and green; several bright orange and red lily-like flowers with yellow centers; and various types of palm fronds in shades of yellow, green, and blue. The overall aesthetic is lush and exotic.

CARTE
DES
BOISSONS

BIÈRES

BRASSERIES ARTISANALES & LOCALES
HAPPY HOUR 16H - 19H
-1€ DE RÉDUCTION SUR LES PINTES

BIÈRES PRESSION

	DEMI 0,25 cl	PINTE 0,50 cl	PICHET 1,5 L
Blonde, Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6 °	3,5	6.5	19.5
Panaché ou Monaco	3,9	7,0	21,0
Picon	4,5	8,5	25,5
Blanche, Brasserie Chénou, Rhône, 5,0°	3,9	7,0	21,0
Ambrée, Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6°	3,9	7,5	22,5
Blanche Verveine, Brasserie Chénou, 4,3°	3,9	7,5	22,5
Fruitée, Brasserie Deux Branches, Loire, 4.1°	3,9	7,5	22,5
IPA, Brasserie les Gens Sérieux, Drôme, 6.8°	3,9	7,5	22,5
Triple, Brasserie Dulion, Rhône, 9,0°	3,9	7,5	22,5
Stout, Brasserie Deux Branches, Loire, 4.3°	4.2	8,0	24,0
Sour, Brasserie Dwyn, Rhône, 5,0°	4,5	8,5	25,5
Neipa, Brasserie Loqui, Loire, 6,0°	4,5	8,5	25,5

CIDRE

	75cl
Cidre Brut de Cublize bio, Symphonie des Vergers, Rhône, 5°	12,0

BIÈRES SANS ALCOOL

	33cl
Blonde, Brasserie RunHard, 0,9°	6,5
Ipa, Brasserie RunHard, 0,9°	6,5
Ipa, Brasserie Ibex, 0,5°	6,5
Fruitée, Brasserie RunHard, 0,9°	6,5

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

COCKTAILS DU MOMENT



CINNAPEAR 9,50 € (HH : 8,50 €)
4cl Triple Sec, Jus de poire, Sweet & Sour,
Cannelle, Eau Gazeuse



CARIOCA 9,50 € (HH : 8,50 €)
3 cl de Cachaça, de St Germain, Sirop de nectarine,
Jus de pomme kiwi, Sweet & Sour, Eau gazeuse

COCKTAILS ORIGINAUX

BIENTOT DISPONIBLE



CMC 10,0
2cl Vodka Distillerie de Lyon, 2cl Liqueur de café,
sirop de caramel, Lait Entier



SMOCKED HONEY 10,0
4cl Whisky fumé, Sweet & sour, Miel, Romarin



MARRONS GLACÉ 12,0
2cl Liqueur de Châtaigne La Vertueuse, Sirop de
Vanille, Chantilly Maison



AGRUMADE 11,0
4cl Rhum Distillerie de Lyon, Jus de Citron pressé,
Jus d'Orange pressé, Sirop de Mandarine, Eau
gazeuse

COCKTAILS CHAUDS



VIN CHAUD 5,50 €
Clos du Père clément, fait maison avec du
Miel, Cannelle, Badiane, Agrumes et épices



GROG CHARTREUSE 6,00 €
Chartreuse, Miel, Citron, Eau chaude

COCKTAILS CLASSIQUES



MOJITO 9,0
4cl Rhum de la Distillerie de Lyon, Citron
vert, Sucre de canne, Menthe, Eau gazeuse
Génépi ou Chartreuse sur demande + 2,0



MOSCOW MULE 8,5
4cl Vodka de la Distillerie de Lyon, Citron
vert pressé, Ginger beer La French
Gin sur demande : + 1,0



GIN TONIC 8,5
4cl Gin Distillerie de Lyon, Tonic La French,
Baie de genièvre
Liqueur sur demande : + 1,0

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 7,5
Menthe et citrons verts frais, sucre de
canne, eau pétillante

VIRGIN CARIOCA 7,5
Sirop de nectarine, jus de pomme-
kiwi, Sweet & Sour, eau pétillante

VIRGIN FIZZ 7,5
Sirop de verveine et de mandarine,
eau pétillante, Sweet & Sour

VIRGIN AGRUMADE 7,5
Sirop de Mandarine, Sweet & Sour,
Orange pressée, Eau gazeuse

VIRGIN CINNAPEAR 7,5
Sirop d'orange, jus de poire, Sweet &
Sour, Cannelle, eau pétillante

SOBER GINTO 0% 8,0
Gin du Rhône sans alcool, tonic

VINS

12 cl	46 cl <i>Disponible le midi</i>	75 cl
-------	--	-------

LES ROUGES

ENTR'AMIS, CÔTES DU RHÔNE	4,0	14,5	24,0
Cuvée 2021, clos du Père clément, 12,5°, Bio			
VISAN, CÔTES DU RHÔNE	5,5	20,0	33,0
Cuvée 2019, clos du Père clément, 14,5°, Bio			
RASTEAU, CÔTES DU RHÔNE	7,0		42,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 14,5°, Bio			

LES BLANCS

VIIGNIER LUCIOLE	4,5	16,5	26,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 14°, IGP Bio			
LE TEMPS DE VIVRE	5,5		36,0
Cuvée 2023, Domaine Rozel, 12,5°, AOP Bio			
VENDANGE D'OCTOBRE	7,5		45,0
Cuvée 2023, Vignerons ardéchois, 12°, IGP			

LES ROSÉS

LUCIOLE	4,2		25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 12,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5		33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

CHAMPAGNE

CUVÉE RÉSERVE			55,0
Robert Allais, Villiers-sous-Châtillon, Demi-sec, 12°			



SOFTS

BOISSONS MAISON



LIMONADE

Jus de citron pressé, sucre de canne, eau pétillante



CITRONNADE

Jus de citron pressé, sucre de canne, eau plate



THÉ GLACÉ

Sirop de thé vert et thé noir fait maison par notre cheffe pâtissière

33cl

4,0



50cl

5,0



1L

10,0

BOISSONS FRANÇAISES

Servi au verre - 33cl

PÉTILLANT DE POMME

Vergers de Mirmande, Drôme provençale

4,5

INFUSION PÉTILLANTE "ÉNERGISANTE"

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

4,0

INFUSION PÉTILLANTE " DÉTOXIFIANTE"

Symples, sauge, sureau, pomme, (pétillant)

4,0

INFUSION CHAUDE

Thym, Romarin, pointe de Réglisse

4,5

TONIC

La french, Bio

4,0

GINGER BEER

La french, Bio

4,5

BIÈRES SANS ALCOOL ET MOCKTAILS

Voir carte des bières et cocktails

JUS DE FRUITS

Servi au verre - 33cl

POIRE

4,0

POMME KIWI

4,0

TOMATE

4,0

NECTAR D'ABRICOT

4,0

AUTRES

SODAS

Coca cola, Coca cola zéro, Ice tea, Energy drink

SIROPS BIGALET ET DIABOLOS

Cassis, Griotte, Citron,
Fraise, Framboise, Menthe,
Mûre, Pêche, Orgeat,
Verveine, Grenadine,
Myrtille, Violette,
Mandarine...

33cl

3,0



50cl

4,0



1L

8,0

SPIRITUEUX

GIN

4cl - Seul ou avec tonic

DRY GIN	8,0
Distillerie de Lyon, Herbacé et anisé	
SOBER-GIN 0°	8,0
Sans alcool, floral et herbacé	
ADN	9,0
Distillerie du Rhône, herbacé	
LANCEMENT	10,0
Distillerie du Rhône, épicé et poivré	
MYST	10,0
Distillerie Kurios, floral et frais	
NORMINDIA	9,5
Distillerie Coquerel, herbacé et anisé	
CITADELLE	10,5
Distillerie Citadelle, parfumé et floral	
THE BOTANIST	10,0
Distillerie Bruichladdich, floral et herbacé	
NIKKA COFFEY	11,5
Distillerie Miyagikyo, agrume et yuzu	

SOIRÉE GINS

Tous les vendredis soirs

JASMIN	11,5
Gin Botanist, sirop de jasmin, liqueur d'orange, eau pétillante	
TINA	8,5
Gin Dry, thym citron, tonic	

APÉRITIFS / DIGESTIFS

4cl - Seul ou dilué

LIQUEURS ARTISANALES	8,0
Distillerie La Vertueuse : Citron, menthe, framboise, verveine et poire	
LIQUEUR CONCOMBRE	8,0
Distillerie de Lyon, concombre frais	
GENEPI	6,5
<i>4cl</i>	
CHARTREUSE VERTE	8,5
<i>4cl</i>	
BAILEYS	7,0
<i>4cl</i>	
RICARD OU SUZE	3,5
<i>2cl</i>	
PORTO	6,0
<i>5cl</i>	
KYR	6,0
<i>12,5 cl</i>	
MARTINI ROUGE OU BLANC	6,0
<i>5cl</i>	

CLÉMIE	11,5
Gin Lancement, clémentine fraîche, infusion simple aux fruits rouges	
MAYA	10,0
Gin Normindia, sirop de miel maison, tonic	

RHUMS

4cl - Seul ou dilué

BETAROM	9,5
Distillerie Kurios, mélasse de betteraves	
HEE JOY ORIGINS	11,0
Fruits exotiques et confits	
HEE JOY JAMAÏCA VSOP	12,0
Banane flambée, amandes grillées	
VIEUX CLÉMENT	9,5
Boisé, cannelle, vanille	
GUNSBELL	10,0
Bonbon, coco	
ANGOSTURA 1919	10,5
Café, miel, noisettes	
CAPTAIN MORGAN	9,0

WHISKIES

4cl - Seul ou dilué

ROZELIEURE	10,0
Doux, fruité et épicé	
POINTE BLANCHE	11,5
Gourmand, malté et iodé	
PERTUIS	12,0
Vieilli en fut de cognac dans des caves à huitres	
JURA	11,0
Nectarines, gingembre, café	
LAPHROAIG	11,0
Tourbé, iodé, fruits rouges, réglisse	
NIKKA	12,5
Banane, caramel, poire	



SHOOTERS

LES BASIQUES

Vodka ou Rhum + sirop



2cl : 3€



Mètre : 28€

LES ARTISANAUX

Rhum arrangé du moment
Fait maison par l'équipe

Liqueurs La Vertueuse

Verveine, Poire, Châtaigne, Menthe, Citron

📍 Yssingeaux, Haute Loire



2cl : 3,5€



Mètre : 33€

"Un peu Concon"

Liqueur de concombre Distillerie de Lyon

📍 Lyon 8ème

LES RECETTES MAISON

Suzon

Suze, Picon

Bob

Ricard, Chartreuse

B52

Kahlua, Triple sec, Baileys

Forgasme

Liqueur de menthe, Tequila, Baileys

Teq' paf

Téquila, Tonic La French, Sel Citron vert

Before eight

Liqueur de menthe, Baileys

Chérie russe

Vodka, Sweet & Sour, sirop de cerise

Chest Peer

Liqueur de poire, crème de châtaigne

Baby Guinness

Kahlua, Baileys

Marie Sanglante

Liqueur de melon, Vodka, jus de tomate, tabasco



2cl : 4€



Mètre : 38€

LA MAISON BLEUE

CAFE - RESTAURANT - BAR

LYON 7

POUR RÉSERVER / DEMANDE DE DEVIS

LE MIDI

Appelez nous au 07 67 01 22 47

ou envoyez nous un mail à barlamaisonbleue@gmail.com

LE SOIR

Pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement,
envoyez un mail à barlamaisonbleue@gmail.com

BONS CADEAUX

SUR NOTRE SITE : BARLAMAISONBLEUE.COM

Des bons cadeaux au montant libres
permettent de venir consommer chez nous de 8h à 1h du matin,
sur le service café, midi ou soir



DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H00 À 1H00
ET LE SAMEDI DE 17H00 À 1H00