JOURS FÉRIÉS

LA MAISON BLEUE **fermera** ses portes le jeudi 1er mai,

Mais restera **ouverte** les jeudis 8 et 28 mai !

MENUS
DE LA
MAISON
BLEUE

CARTE DU CAFÉ

8h00 à 16h00

CAFÉS

Torréfacteur lyonnais Fika

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

Lait végétal sur demande (+ 1,0)
Chantilly maison sur demande (+1,0)

CHOCOLAT

Chocolat chaud Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche	4,5

Lait végétal sur demande (+ 1,0)
Chantilly maison sur demande (+1,0)

THÉS

Les Thés sur Terre

Thé noir Earl Grey Fleur bleue	4,5
Thé vert Hanami Bio Fleur de cerisier	4,5
Infusion Remède d'Antan Thym, romarin, pointe de réglisse *Miel sur demande (+1,0)*	4,5

PÂTISSERIES

De la cheffe patissière

Du jour et préparées sur place

Cookie cacao noix	2,0
Tarte rhubarbe amandes	3,0
Gâteau Pomme et Pépites de Chocolat	4,0

JUS

Jus de Fruit du Pilat

Raisin	4,0
Pomme	4,0
Tomate	4,0
Nectar d'abricot	4,0

Vergers de Mirande

Pétillant de pommes bio	4,5

INFUSIONS FROIDES

Symples Bio

Énergisante Thym, menthe, romarin, citron, mirabelle	4,0
Détoxifiante Sauge, sureau, pomme	4,0

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

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30

Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Soupe de cosse de petit pois et croutons de pain à l'ail

Salade de gruau de blé et asperges violettes au pistou

Saucisson brioché et sauce vin rouge (+ 2,00€)

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

PLAT ~ 17,50 €

Travers de porc rôti, grenailles en persillade et jus à la moutarde

Galette de sarrasin aux épinards, chou-fleur et légumes de printemps

Blanquette de veau, petits pois et blettes en persillade (+ 4.00€)

Lasagne végétarienne au butternut et aux champignons (+ 3,00€)

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière

DESSERT ~ 8,00 €

Crémeux menthe poivrée, brunoise de fraises et syphon champagne

Biscuit moelleux noisettes, crémeux gianduja, chantilly et caramel beurre salé

Tartelette chocolat noir (Diggers) et praliné noisette, gel estragon (+ 3,00 €)

Café gourmand : assortiment de mignardises, espresso (+ 2,00 €)

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

CARTE DU DÎNER

18h00 à 23h00

CROQUES ARTISANAUX

Le Carné 13,5

Effiloché de porc, purée de patates douces, ketchup de carottes fumé, pickles de radis noir et salade

Supplément grenailles rôties + 3,00 €

Le Végé' 12,5

Tombée de poireaux, chèvre frais, crème et noix de la Drôme

Supplément grenailles rôties + 3,00 €

Le Vegan 11,5

Patate douce, épinards frais, pistou, moutarde

Supplément grenailles rôties + 3,00 €

A PARTAGER

Mini-croques jambon x8 10,0

Jambon cuit, râpé des monts

Mini-croques pesto x8 8,0

Pesto d'herbes fraîches, râpé des monts

SUCRÉES

Planche sucrée 13,0

Assortiment de pâtisseries x5

Cookie cacao et noix 2,0

Tarte rhubarbe et amandes 3,0

Gâteau Pomme et Pépites de Chocolat 4,0

PLANCHES

Sélection de charcuteries 14,0

Terrine maison, jambon cuit, rosette et chorizo

Sélection de fromages 14,0

Tomme de vache au thym, Moblochon, vache cendrée et chèvre frais au piment d'Espelette

Mixte 14,0

Assortiment de fromages et charcuteries

AUTRES

Pommes grenailles rôties 8,0

Sauces : Ketchup de carotte ou Fromage

Tartinable 7,0

Recette du moment

RÉSERVATION

48h à l'avance minimum

Gâteau aux fruits rouges 40,0

Commande à la cheffe pour 8/10 personnes

Biscuit moelleux aux amandes, vanille et fruits rouges

Gâteau au chocolat 42,0

Commande à la cheffe pour 8/10 personnes

Biscuit moelleux chocolat noir et ganache

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

NOS PRODUITS

PAIN A FOCCACIA
LA MAISON BLEUE
fait sur place avec la farine et l'huile bio de la GAEC "LE MOULIN DE JULIEN"

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

MIEL
GRAEINES
Apicultrice récoltante et engagée (Isère)

LEGUMES & FRUITS
ASTULFONI
FERME DE SAMAZANGE
LE PAYSAN URBAIN
AGRIZ
Des champs à l'assiette, nos recettes sont pensées en fonction de ce que nos maraichers nous proposent

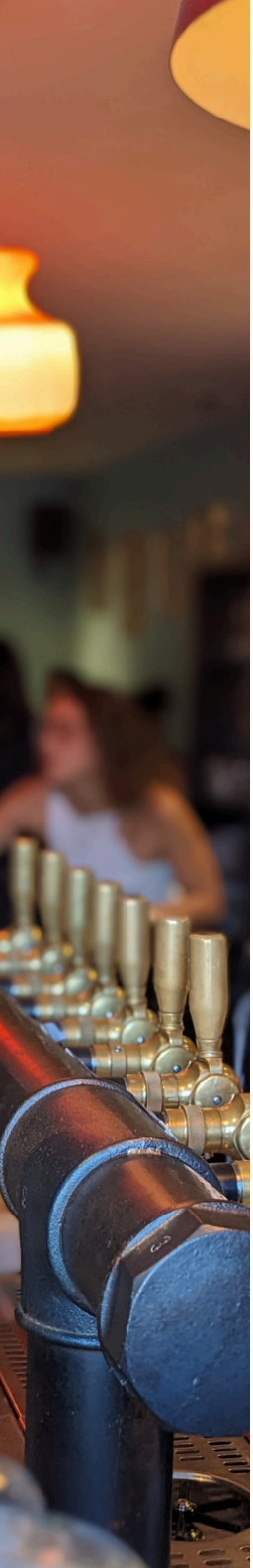
CHARCUTERIES
FERME DE LA VILLARDIÈRE ET TRÉSORS DE LA NATURE
Animaux nés, élevés en pâturages, finis et transformés à la ferme

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

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 1,75 L
3,5	6.5	Blonde, Brasserie Caribrew, Rhône, 5.6 °	19.5
3,7	7,0	Panaché ou Monaco	21,0
4,5	8,5	Picon	25,5
3,7	7,0	Blanche, Brasserie Caribrew, Rhône, 5,6°	21,0
3,9	7,5	Ambrée, Brasserie La Chénou, Rhône, 5,6°	22,5
3,9	7,5	Pale Ale, Brasserie Agrivoise, Ardèche, 4,2°	22,5
3,9	7,5	Fruitée, Brasserie Deux Branches, Loire, 4.1°	22,5
3,9	7,5	IPA, Brasserie Vieille Mule, Drôme, 5,9°	22,5
3,9	7,5	Triple, Brasserie Dulion, Rhône, 9°	22,5
4,5	7,5	Sour, Brasserie Les Gens Sérieux, Drôme, 5,0°	25,5
4.2	8,0	Stout, Brasserie Deux Branches, Loire, 5,2°	24,0
4,5	8,5	Neipa, Brasserie Loqui, Loire, 6,0°	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 Ibex, 0,5°	6,5
Fruitée, Brasserie RunHard, 0,9°	6,5

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

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

COCKTAIL DU MOMENT

VIOLETTE FIZZ 9,50 € (HH : 8,50 €)
4cl Gin Distillerie de Lyon, Sirop de Violette, Sweet & Sour, Lavande, Eau Gazeuse

COCKTAILS ORIGINAUX

CHERRY SOUR Bientôt disponible 9,0
4cl Whisky, Sirop de cerise, Sweet & Sour, Cerise

PLANTE VERTE 10,0
2cl St Germain, 2cl Gin Lancement Distillerie du Rhône, Sirop verveine, Infusion Détoxifiante Symples, Verveine

LE SORBET 12,0
2cl Vodka Distillerie de Lyon,
2cl Liqueur de framboise La Vertueuse,
Sirop de Fraise Maison,
Fraises fraîches, Chantilly Maison

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

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ RHÔNALPIN 10
6cl Liqueur de Mandarine La Vertueuse,
12 cl Clairette de Die, Sirop de Mandarine,
Eau gazeuse
St Germain sur demande + 1,0

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

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

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

VIRGIN VIOLETTE 7,5
Sirop de violette, Sweet & Sour, eau pétillante, lavande (HH : 6,50 €)

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

VINS

	12 cl	46 cl	75 cl
ROUGES			
ENTR'AMIS, CÔTES DU RHÔNE	4,0	14,8	24,0
Cuvée 2021, clos du Père clément, 12,5°, Bio			
SAINT AMOUR, CRU DU BEAUJOLAIS	4,7	17,2	28,0
Cuvée 2023, domaine Moulin Berger, 14°			
VISAN, CÔTES DU RHÔNE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2019, clos du Père clément, 14,5°, Bio			
RASTEAU, CÔTES DU RHÔNE	7,0	25,8	42,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 14,5°, Bio			
BLANCS			
VIOGNIER LUCIOLE	4,5	16,0	26,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 14°, IGP Bio			
LE TEMPS DE VIVRE	6,0	22,2	36,0
Cuvée 2023, Domaine Rozel, 12.5°, AOP Bio			
VENDANGE D'OCTOBRE	7,5	27,7	45,0
Cuvée 2023, Vignerons ardéchois, 12°, IGP			
ROSÉS			
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 12,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12.5°, AOP			
CLAIRETTE DE DIE			
TRADITION	4,5		26
Poulet & Fils, Pontaix (26), AOC, 8,5°			
CHAMPAGNE			
CUVÉE RÉSERVE			55,0
Robert Allais, Villiers-sous-Châtillon, Brut, 12°			

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

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	50cl	1L
4,0	5,0	10,0

BOISSONS FRANÇAISES

Servi au verre - 33cl

PÉTILLANT DE POMME 4,5
Vergers de Mirmande, Drôme provençale

INFUSION PÉTILLANTE "ÉNERGISANTE" 4,0
Symples, menthe, romarin, citron, mirabelle, (pétillant)

INFUSION PÉTILLANTE " DÉTOXIFIANTE" 4,0
Symples, sauge, sureau, pomme, (pétillant)

INFUSION CHAUDE 4,5
Thym, Romarin, pointe de Réglisse
Miel sur demande : + 1,0

TONIC 4,0
La french, Bio

GINGER BEER 4,5
La french, Bio

BIÈRES SANS ALCOOL ET MOCKTAILS

Voir carte des bières et coktails

JUS DE FRUITS

Servi au verre - 33cl

RAISIN 4,0
POMME 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, Pêche, Orgeat, Verveine, Grenadine, Violette, Nectarine, Mandarine

33cl	50cl	1L
3,0	4,0	8,0

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

SPIRITUEUX

GINS

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

APÉRITIFS / DIGESTIFS

4cl - Seul ou dilué

LIQUEURS ARTISANALES 7,0
Distillerie La Vertueuse

LIQUEUR CONCOMBRE 7,0
Distillerie de Lyon, concombre frais

GENEPI 6,5
4cl

CHARTREUSE VERTE 8,5
4cl

BAILEYS 7,0
4cl

RICARD OU SUZE 3,5
2cl

PORTO 6,0
5cl

KYR 6,0
12,5 cl

MARTINI ROUGE OU BLANC 6,0
5cl

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

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

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

SHOOTERS

LES BASIQUES

VODKA OU RHUM + SIROP *2 CL*

UNITÉ : 3 MÈTRE : 28

RECETTES MAISON

LIQUEURS ARTISANALES

Distillerie La Vertueuse

RHUM ARRANGÉ

Recette du moment fait par l'équipe

SUZON

Suze, Picon

BOB

Ricard, Chartreuse

B52

Kalhua, Triple sec, Baileys

FORGASME

Liqueur de menthe, Tequila, Baileys

TEQ' PAF'

Tequila, Tonic, citron vert et sel

BEFORE EIGHT

Liqueur de menthe, Baileys

CHERIE RUSSE

Vodka, Sweet & Sour, sirop de cerise

CHEST PEER

Liqueur de poire, crème de châtaigne

BABY GUINESS

Kalhua, Baileys

MARIE SANGLANTE

Liqueur de melon, Vodka, jus de tomate, tabasco

UNITÉ : 4 MÈTRE : 38

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

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 : BAR-LAMAISONBLEUE.COM
Des bons cadeaux au montant libre
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 1HOO