

kavnde

MODE ECORESPONSABLE

NOUVELLE COLLECTION
ÉTÉ 2025

LA MAISON BLEUE

24 RUE CROIX BARRET
69007 LYON

**Pop-up
Store
Samedi 7
Juillet
17h- 00h**

-LOTS À GAGNER SUR PLACE-

-EVENT GRATUIT-



The background is a dense, vibrant illustration of a tropical jungle. It features a variety of plants and flowers. At the top center is a large, bright red flower with long, pointed petals. To its left is a large, dark blue monstera leaf with characteristic holes. Below the red flower is a large, green, deeply lobed leaf. In the bottom left corner is a bright yellow, feathery plant. In the bottom right corner is another red flower, similar to the one at the top. The entire scene is set against a solid black background, which makes the colors of the plants and flowers stand out. A central black rectangle with a thin blue border contains the text.

MENUS
DE LA
MAISON
BLEUE

CARTE DU CAFÉ

8h00 à 17h00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

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

CHOCOLATS

Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

Chocolat Chaud	4,5
Chocolat Viennois	5,5
Chantilly Maison	

THÉS

Les Thés sur Terre

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

BOISSONS FROIDES

FRAPPÉS NOUVEAU

Voir l'ardoise au Bar !

JUS

Jus de Fruit du Pilat

Raisin, Pomme, Abricot, Cerise, NOUVEAU 4,0

Vergers de Mirmande

Pétillant de pomme Bio 4,5

SOFT

Boissons Maisons

Citronnade, Limonade, Sirop de Fraise, Thé glacé 4,0

Infusions fraîches Symples Bio

Energisante 4,0

Thym, menthe, romarin

Détoxifiante 4,0

Sauge, sureau, pomme



PÂTISSERIES



Fait chaque jour par notre cheffe pâtissière

Cookie aux cacahuètes

2,0

Financier praliné
noisette

3,0

Cake chocolat cerise

4,0

NOUVEAU



FRAPPÉS

DISPONIBLE EN ÉTÉ DE 8H À 17H

Café Fika, Chocolat Diggers, Lait d'Ardèche et Chantilly Maison !

Café Frappé	2,5
Latte Frappé	4,0
Mokaccino Frappé	4,5
Chocolat Frappé	4,5
Café Liégeois	5,0
Chocolat Liégeois	5,5

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

Sirop sur demande (Caramel, Noisette, Vanille ou Orgeat)

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Velouté froid de cosses de petits pois, menthe et croutons de pains

Saucisson cuit, haricots verts et aubergines en salade

Carpaccio de tomates, fay'ta d'Ardèche, huile infusée à la verveine (+ 2.00€)

Pâté croute maison aux noisettes, cerises au vinaigre (+ 3,00€)

PLAT ~ 17,50 €

Sauté de porc à la tomate et au romarin, écrasée de pomme de terre

Aubergine grillée, eau de tomate et petit épeautre, pistou au graines de courge

Epaule d'agneau confite, petits pois et pommes de terre nouvelles (+ 5 .00€)

Lasagnes végétariennes aux shiitakes, tomates et pois chiches mijotés (+ 3,00€)

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière

DESSERT ~ 8,00 €

Abricot rôti, crémeux vanille, streussel sarrasin et chantilly à la verveine

Biscuit aux noisettes, crémeux au café, mousse au mascarpone et cerises

Tartelette chocolat noir (Diggers), praliné noisette et fruits rouges (+ 3,00 €)

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

CARTE DU DÎNER

17h à 23h00



CROQUES MAISONS

Fait avec du pain à focaccia, confectionné sur place tous les jours ! Servis en assiette avec de la salade verte.

L'Éffiloché 13,5

Éffiloché d'épaule de porc (cuite pendant 8h), purée de patates douces, ketchup de carottes fumé, pickles de radis noir

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le Tomathym **Nouveau** 12,5

Compotée de tomates aux herbes fraîches, tomme au thym et roquette

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le Caviar  11,5

Caviar de courgettes à l'Ail des ours, Pois chiches frits et Roquette

Supplément grenailles rôties + 1,00 €



MINI-CROQUES

À partager !

Mini-croques jambon x8 10,0

Jambon cuit, râpé des monts

Mini-croques pistou x8 8,0

Pistou d'herbes fraîches, râpé des monts



AUTRES

Pommes grenailles rôties  8,0

Sauces : Ketchup de carotte fumé ou fromage

Houmous de Pois Chiches  7,0

Cervelle des canuts **Nouveau** 7,0



PLANCHES

Sélection de charcuteries 14,0

Terrine maison, jambon cuit, rosette et chorizo

Sélection de fromages 14,0

Tomme de vache au thym, vache cendrée, tomme rustique, chèvre frais au piment de Cayenne

Mixte 14,0

Assortiment de fromages et charcuteries



PÂTISSERIES

Planche sucrée 13,0

Assortiment de 5 pâtisseries préparées par notre cheffe pâtissière !

Cookie aux cacahuètes 2,0

Financier praliné noisettes 3,0

Cake chocolat cerise 4,0



GÂTEAUX

Sur réservation, 72h 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

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*



The background of the entire image is a dense, artistic illustration of tropical plants. It features large, dark green monstera leaves with characteristic splits, bright yellow and orange lily-like flowers, and various other green foliage. The colors are vibrant and saturated, creating a lush, jungle-like atmosphere. A central black rectangle with a thin teal border contains the text.

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

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

BIÈRES PRESSION

BRASSERIES

DEMI 0,25 cl
PINTE 0,50 cl
PICHET 1,75 L

VAGABLONDE <i>Herbacée et citronnée</i>	Blonde	5,6°	Caribrew <i>Rhône</i>	3,5	6,5	19,5
AVABLANCHE <i>Douce et légèrement fruitée</i>	Blanche	5,2°	Caribrew <i>Rhône</i>	3,7	7,0	21,0
TABAROUETTE <i>Notes de sirop d'érable</i>	Ambrée	5,6°	La Chénou <i>Rhône</i>	3,9	7,5	22,5
HUMULUPUCIENNE <i>Désaltérante, légèrement amère</i>	Pale Ale	4,2°	Agrivoise <i>Ardèche</i>	3,9	7,5	22,5
POMONE <i>Fruitée à la framboise</i>	Fruitée	4,1°	Les Deux Branches <i>Loire</i>	3,9	7,5	22,5
HOP HOP HOP <i>Amère et houblonnée</i>	IPA	5,9°	Vieille Mule <i>Drôme</i>	3,9	7,5	22,5
TRIPLE <i>fruitée</i>	Triple	7,5°	Dulion <i>Rhône</i>	3,9	7,5	22,5
PLACID BERTRAND <i>Acidulée et rafraîchissante</i>	Sour	5,0°	Les Gens Sérieux <i>Drôme</i>	4,5	7,5	25,5
LUNAIRE <i>Bière de blé houblonnée</i>	WIPA	4,9°	Amalthée <i>Beaujolais</i>	4,2	8,0	24,0
BATZYÉ <i>Notes de fruits tropicaux</i>	NEIPA	6,0°	Loqui <i>Loire</i>	4,5	8,5	25,5

AUTRES

Panaché / Monaco	3,7	7,0	21,0
Picon	4,5	8,5	25,5

CIDRE Rupture 75cl

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

BIÈRES SANS ALCOOL

33cl

Blonde, Brasserie RunHard, 0,5° 6,5

Ipa, Brasserie RunHard, 0,5° 6,5

Fruitée, Brasserie RunHard, 0,5° 6,5

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

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 FIZZ

7,5

Sirop de verveine et de mandarine,
eau pétillante, Sweet & Sour

VIRGIN VIOLETTE

7,5

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

VIRGIN AGRUMADE

7,5

Sirop de Mandarine, Sweet & Sour,
Orange pressée, Eau gazeuse

SOBER GINTO 0 %

8,0

Gin du Rhône sans alcool, tonic

VINS

ROUGES

	12 cl	46 cl	75 cl
ENTR'AMIS, CÔTES DU RHÔNE	4,0	14,8	24,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 13,5°, 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 2021, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
RASTEAU, CÔTES DU RHÔNE	7,0	25,8	42,0
Cuvée 2022, clos du Père clément, 14,5°, Bio			

BLANCS

VIIGNIER LUCIOLE	4,5	16,0	26,0
Cuvée 2023, clos du Père clément, 12,5°, IGP Bio			
LE TEMPS DE VIVRE	6,0	22,2	36,0
Cuvée 2024, Domaine Rozel, 12,5°, AOP Bio			
VENDANGE D'OCTOBRE	7,5	27,7	45,0
Cuvée 2023, Vignerons ardéchois, 12°, IGP			

ROSÉS

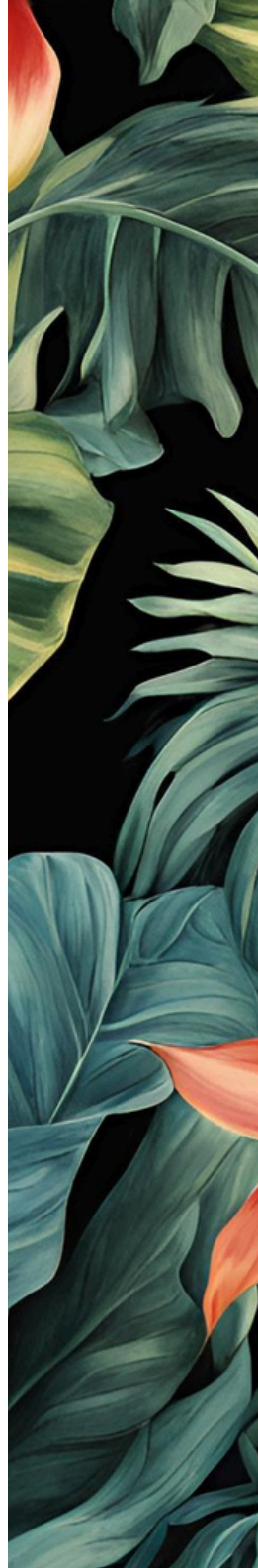
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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°			



SOFTS

BOISSONS MAISON



LIMONADE

Jus de citron pressé, sucre de canne, eau pétillante



CITRONNADE

Jus de citron pressé, sucre de canne, eau plate



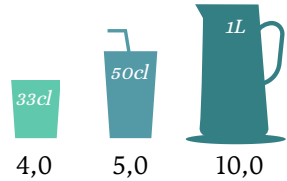
THÉ GLACÉ

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



SIROP DE FRAISE

Sirop de Fraise fait maison par notre cheffe pâtissière
Disponible avec Eau plate, Eau gazeuse ou en Diabolo.



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 cocktails

JUS DE FRUITS

Servi au verre - 33cl

RAISIN

4,0

POMME

4,0

TOMATE

4,0

NECTAR D'ABRICOT

4,0

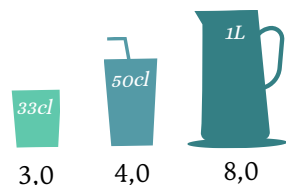
AUTRES

SODAS

Coca cola, Coca cola zéro, Energy drink

SIROPS BIGALET ET DIABOLOS

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



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	
THE BOTANIST	10,0
Distillerie Bruichladdich, floral et herbacé	
NIKKA COFFEY	11,5
Distillerie Miyagikyo, agrume et yuzu	

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	
Bonbon, coco	
ANGOSTURA 1919	10,5
Café, miel, noisettes	

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
<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>	

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	

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 GUINNESS

Kalhua, Baileys

MARIE SANGLANTE

Liqueur de melon, Vodka, jus de tomate, tabasco



UNITÉ : 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 : BAR-LAMAIISONBLEUE.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 1H00