

The background is a dense, artistic illustration of tropical foliage and flowers. It features a variety of green leaves, including large monstera leaves with characteristic holes and smaller, feathery fronds. Interspersed among the leaves are several vibrant flowers in shades of red, orange, and yellow. A central black square with a thin teal 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 Chantilly maison	5

CHOCOLATS

Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche

Lait végétal sur demande (+ 1,0)

Chocolat Chaud	4,5
Chocolat Viennois Chantilly Maison	5,5
THÉS	
<i>Les Thés sur Terre</i>	
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, Tomate	4,0
<i>Vergers de Mirmande</i>	
Pétillant de pomme Bio	4,5

SOFT

Boissons Maisons

Citronnade, Limonade, Sirop de Fraise, Thé glacé	4,0
<i>Infusions fraîches Symples Bio</i>	
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

Clafoutis aux cerises

3,0

Brownie aux chocolat et noix

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 €

Soupe froide de melon, basilic et croûtons de pain

Chou rave en rémoulade, sauce vierge aux poivrons

Rôti de porc servi froid, concassé de tomates et cornichons maison (+ 2,00€)

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

PLAT ~ 17,50 €

Parmentier de bœuf à la moutarde, salade verte

Brioche garnie, légumes marinés et oeuf mollet, mayonnaise à l'ail

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

Pêches en deux façons crumble amandes thym citron et crémeux vanille

Biscuit et chantilly au gianduja, crémeux caramel beurre salé, coulis cassis

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 tomate fumé, pickles de radis noir

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le P'tit Fumé **Nouveau** 12,5

Comptée de tomates aux herbes, tomme fraîche fumée 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 tomate 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, Bleu de vache, 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

Clafoutis aux cerises 3,0

Brownie aux chocolat et noix 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*



A vibrant tropical botanical illustration featuring various plants against a black background. On the left, there are yellow and green palm fronds. On the right, there are green palm fronds and a large, bright red lily-like flower. In the bottom left, another red lily-like flower is visible. In the bottom right, a large, blue-tinted monstera leaf with characteristic holes is prominent. The central text is enclosed in a teal-bordered square.

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 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		
BUNNY UP <i>Décaféinée et légère</i>	Rupture Blanche	4,5°	Les Funambules <i>Savoie</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°	La 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



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

VIOGNIER 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.

33cl

4,0

50cl

5,0

1L

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 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

33cl

3,0

50cl

4,0

1L

8,0

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
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

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-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 1H00