

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 six petals and a yellow center. To its left is a large, dark blue monstera leaf with prominent white veins. Below the red flower is a large, green monstera leaf with a similar pattern. In the bottom left corner, there is a yellow and orange flower. In the bottom right corner, there is another red flower with yellow petals. The entire scene is set against a solid black background, which makes the colors of the plants and flowers stand out. A black rectangular box with a thin white border is centered in the image, containing 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

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

Voir l'ardoise au Bar !

JUS

Jus de Fruit du Pilat

Raisin, Pomme, Abricot, Cerise, 4,0
Tomate

Vergers de Mirmande

Pétillant de pomme Bio 4,5

SOFT

Boissons Maisons

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

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 à la Pistache

2,0

Gâteau mirabelles

3,0

Cake marbré

4,0

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Velouté de lentilles à l'huile d'olive, noisettes et croutons

Tomates anciennes et fraises mara des bois en salade

Poêlée de foies de volailles au vinaigre, crémeux de carottes au cumin (+ 2,00€)

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

PLAT ~ 17,50 €

Longe de porc rôtie, gratin dauphinois et sauce échalote

Courgette gratinée au four, caviar d'aubergine et polenta crémeuse au romarin

Suprême de pintade des Dombes, delikatess et chou kale en persillade (+ 4,00€)

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

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière

DESSERT ~ 8,00 €

Biscuit aux amandes, crémeux vanille, mirabelles et huile de basilic

Sablé au cacao, crémeux caramel beurre salé et chantilly à la tonka

Tartelette chocolat noir (Diggers), framboises et coulis de 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 maison

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le P'tit Fumé 12,5

Compotée 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 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 à la Pistache 2,0

Gâteau mirabelles 3,0

Marbré chocolat et vanille 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

ALTERMONT

*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, painterly illustration of tropical plants against a black background. The composition includes several large, blue-green monstera leaves with characteristic splits, and several bright orange-red lilies with yellow centers. The plants are arranged around a central black rectangle containing white text.

CARTE DES BOISSONS

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

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
Herbacée et citronnée

Blonde

5,6°

Caribrew
Rhône

3,5

6,5

19,5

AVABLANCHE
Douce et fruitée

Blanche

5,2°

Caribrew
Rhône

3,7

7,0

21,0

TABAROUETTE
Notes de sirop d'érable

Ambrée

5,6°

La Chénou
Rhône

3,9

7,5

22,5

BUNNY UP
Désaltérante et légère

Blanche

4,5°

Les Funambules
Savoie

3,9

7,5

22,5

POMONE
Fruitée à la framboise

Fruitée

4,1°

Les Deux Branches
Loire

3,9

7,5

22,5

SANCHO
*Citron vert et légère
amertume*

Blonde
Citron Vert

5°

Animus
Rhône

3,9

7,5

22,5

TRIPLE
fruitée

Triple

7,5°

Dulion
Rhône

3,9

7,5

22,5

PLACID BERTRAND
Acidulée et rafraîchissante

Sour

5,0°

Les Gens Sérieux
Drôme

4,5

7,5

25,5

LUNAIRE
Bière de blé houblonnée

WIPA

4,9°

Amalthée
Beaujolais

4,2

8,0

24,0

BATZÏÉ
Notes de fruits tropicaux

NEIPA

6,0°

Loqui
Loire

4,5

8,5

25,5

AUTRES

Panaché / Monaco

3,7

7,0

21,0

Picon

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, 0,5°

6,5

Ipa, Brasserie RunHard, 0,5°

6,5

Fruitée, Brasserie RunHard, 0,5°

6,5

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

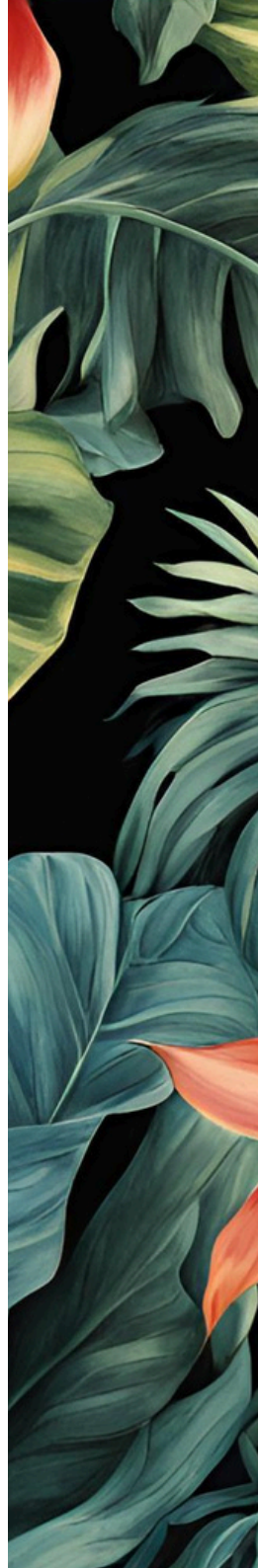
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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.



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

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

NECTAR DE CERISE

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



3,0



4,0



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	
GENEPI	6,5
4cl	
CHARTREUSE VERTE	8,5
4cl	
SUZE	3,5
2cl	
BAILEYS	7,0
4cl	
PORTO	6,0
5cl	
KIR	6,0
12,5 cl	
MARTINI ROUGE OU BLANC	6,0
5cl	
ANIS DES GONES	4,0
Distillerie de Lyon, Bleu ou Rouge	

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