

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 lily-like flower with yellow-orange tips on its petals. To its left is a large, dark blue monstera leaf with prominent white veins and natural holes. Below the red flower is a large, green monstera leaf. In the bottom left corner, there is a yellow and orange bird of paradise flower. In the bottom right corner, another red and yellow flower is visible. 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 (+ 0,5)

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

CHOCOLATS

Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche

Lait végétal sur demande (+ 0,5)

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

Voir l'ardoise au Bar !

JUS

Jus de Fruit du Pilat

Raisin, Abricot, Cerise, Tomate	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

Canelé

2,0

Gâteau poire et amande

3,0

Cake potimarron et vanille

4,0

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Salade de betterave aux framboises, vierge à la menthe

Velouté de brocoli et pois cassé, croutons de pain à l'ail

Œuf mollet, crémeux d'épinard et tomme fumée (+ 2,00€)

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

PLAT ~ 17,50 €

Bœuf confit sauce échalote, purée de lentilles et poêlée de choux

Patate douce rôtie au miel et ragoût de légumes aux épices

Supreme de poulet, jus à l'oignon, gnocchis et shiitakes (+ 3,00€)

Spaetzle sautées aux pleurotes et crémeux de champignons,
tomme au thym (+2,00€)

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière

DESSERT ~ 8,00 €

Pomme caramélisée, sablé breton, crémeux aux épices et caramel beurre salé

Biscuit potimarron, crémeux vanille chantilly praliné graines courges

Mille-feuille chocolat noir (Diggers), piment et framboises (+ 3,00 €)

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

CARTE DU DÎNER

18h 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 **NOUVELLE RECETTE** 13,5

Éffiloché d'épaule de porc à la bière (cuite pendant 8h), purée de potimarron, ketchup de tomate fumé, pickles maison

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le Champipote **NOUVEAU** 12,5

Duxelle de champignons de paris, tome au thym, noisettes torréfiées et roquette

Supplément grenailles rôties + 1,00 €

Le Caviar  11,5

Caviar de courgettes, 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*

“Crèmeuh des Monts” au four 13,0

Fromage de vache à pâte molle (250g), échalote et vin blanc

NOUVEAU

Supplément grenailles rôties + 2,00 €

Houmous de Pois Chiches  7,0



PLANCHES

Sélection de charcuteries 14,0

Terrine maison, jambon cuit, rosette et chorizo

Sélection de fromages 14,0

Tome de vache au thym, vache cendrée, Bleu de vache, chèvre frais assaisonné aux et fines herbes 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 !

Cannelé 2,0

Gâteau poire et amandes 3,0

Cake potimarron 4,0



GÂTEAUX

Sur réservation, 72h à l'avance minimum

Gâteau poires et vanille 40,0

Commande à la cheffe pour 8/10 personnes

Biscuit moelleux aux amandes, vanille et poires pochés

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, painterly illustration of tropical plants against a black background. The composition includes several palm fronds in shades of yellow and green, a large blue monstera leaf with prominent fenestrations, and bright orange-red flowers. A central black rectangle with a thin blue border contains the title 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 <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
BRAME <i>Douce, caramélisée, touche fruitée</i>	Ambrée	5,6°	Caribrew <i>Rhône</i>	3,9	7,5	22,5
HUMMULUPUCIENNE <i>Herbacé et légère amertume</i>	Pale Ale	4,2°	L'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
SANCHO <i>Citron vert et légère amertume</i>	Blonde Citron Vert	5°	Animus <i>Rhône</i>	3,9	7,5	22,5
HOP HOP HOP <i>Amère et houblonnée</i>	IPA	6°	La Vieille Mule <i>Drôme</i>	3,9	7,5	22,5
TRIPLE <i>3 céréales et fruits confits</i>	Triple	7,5°	Dulion <i>Rhône</i>	3,9	7,5	22,5
RAMPONEAU <i>Fumée au piment !</i>	Ambrée	6,0°	La Canaille <i>Loire</i>	4,2	8,0	24,0
BATZYE <i>Notes de fruits tropicaux</i>	NEIPA	6,0°	Loqui <i>Loire</i>	4,5	8,5	25,5
DARK HEDGE <i>Café corsé & Lactose</i>	STOUT	5,2°	Les Deux Branches <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

75cl

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

BIÈRES SANS ALCOOL

33cl

Blonde, Brasserie RunHard, 0,5°	6,5
Fruitée, Brasserie RunHard, 0,5°	6,5
IPA, Brasserie du Mont Salève, 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

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

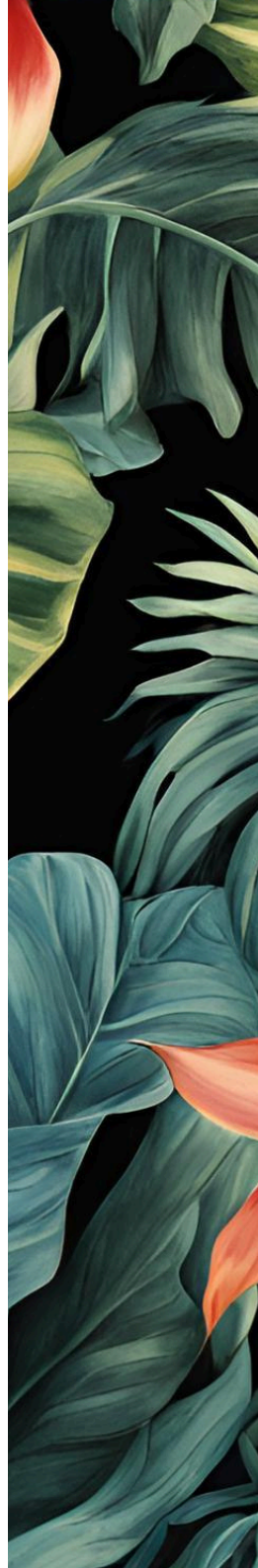
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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

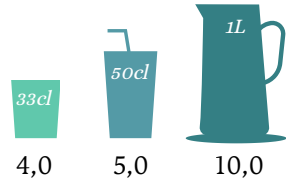
Sirup de thé vert et thé noir fait maison par notre cheffe pâtissière



SIROP DE FRAISE

~~Sirup 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

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

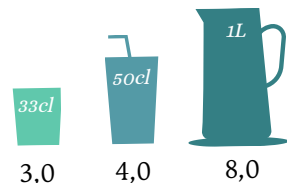
AUTRES

SODAS

Coca cola, Coca cola zéro, Energy drink

SIROPS BIGALLET

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	
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 huîtres	

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