

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 large red flower with yellow centers. 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

Cookie aux noisettes

2,0

Crumble aux pommes

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 €

Mousse de radis noir et salade de mâche

Potage de légumes d'automne et 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 €

Poitrine de porc grillée, jus au miel et purée de patate douce

Risotto de riz de Camargue au potimarron, crumble au romarin

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

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

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de la ferme de la Villardière

DESSERT ~ 8,00 €

Poire pochée vanille, crémeux tonka et biscuit noisette

Sablé breton, meringues, crémeux citron et gel citrons vert

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 !

Cookies aux noisettes 2,0

Crumble aux pommes 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 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 rectangular box with a thin blue border.

CARTE
DES
BOISSONS

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

COCKTAILS CHAUDS



LE GROG 6,0
4cl Rhum distillerie de Lyon, Miel
artisanal, Sweet & Sour, Eau chaude
Génépi ou Chartreuse sur demande + 2,0

COCKTAILS ORIGINAUX



CMC (Caramel milk coffee) 10,0
2cl Vodka, 2cl liqueur de café, Sirop de
caramel, Lait d'Ardèche



LE ROMARIN 9,0
4cl Whisky fumé,
Sweet & sour, Miel artisanal,
Romarin



MARRON GLACÉ 12,0
4cl Liqueur de Châtaigne, Sirop de
vanille,
Crème fouettée maison



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

COCKTAIL DU MOMENT



LE CINNAPEAR 9,50 (HH : 8,50)
4cl Triple sec, Jus de Poire, Sweet & Sour,
Eau Gazeuse, Cannelle

COCKTAILS CLASSIQUES

BIENTÔT DISPONIBLE



~~WINTER MOJITO~~ 9,0
4cl Rhum distillerie de Lyon, Citron Jaune,
Sirop de thym, Eau gazeuse, Thym frais
Génépi ou Chartreuse sur demande + 2,0



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



GIN TONIC 8,5
4cl Gin Distillerie de Lyon, Tonic La French,
Baie de genièvre
Liqueur sur demande : + 1,0



LYON MULE 8,5
4cl Vodka de la Distillerie de Lyon, Citron
jaune pressé, Ginger beer La French
Gin sur demande : + 1,0

SANS ALCOOL

VIRGIN CINNAPEAR 7,5 (HH 6,5)
Sirop de Mandarine, Sweet & Sour, Jus de Poire,
Eau Gazeuse, Lavande

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

VIRGIN MOJITO 7,5
Thym et Citrons Jaune frais, Sirop de thym, 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

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

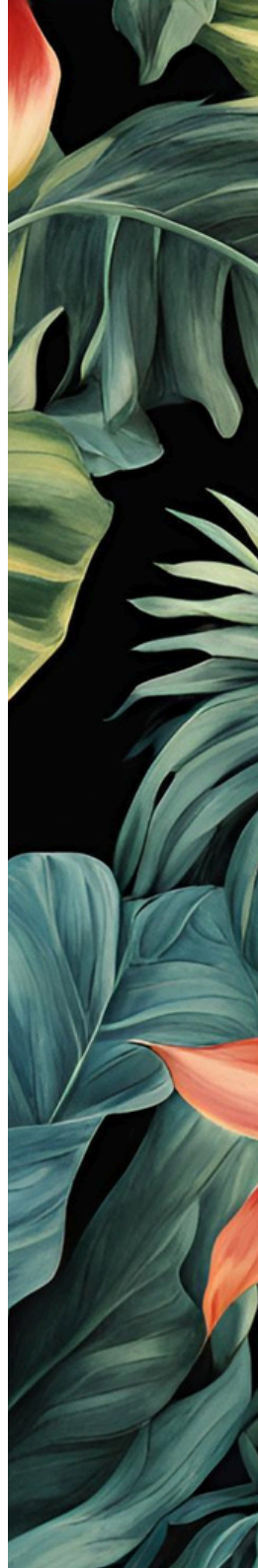
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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

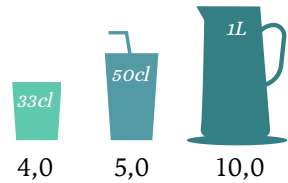
Sirup de thé vert et thé noir fait maison par notre cheffe pâtissière



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 Régisse

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

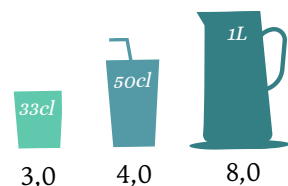
AUTRES

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