

VENDREDI 31 OCTOBRE -- A PARTIR DE 17H



LA MAISON BLEUE

# SOIRÉE HALLOWEEN

- 🎃 **SHOOTER OFFERT** pour les personnes déguisées
- 🎃 **HAPPY HOUR** toute la soirée sur certaines boissons
- 🎃 **MINI-CROQUES SPÉCIAUX** pour l'occasion

Vendredi 31 octobre - à partir de 17h

# CARTE HALLOWEEN

## BOISSONS

(En **Happy Hour** toute la soirée)

### Bières

50cl

|                |                                     |      |                              |      |
|----------------|-------------------------------------|------|------------------------------|------|
| RAMPONEAU      | <i>Ambrée<br/>Fumée au piment !</i> | 6,0° | La Canaille (Loire)          | 7,0€ |
| DARK<br>HEDGES | <i>Coffe milk Stout</i>             | 5,2° | Les Deux Branches<br>(Loire) | 7,5€ |

### Cocktails

33cl

#### BLOODY MARY

4cl Vodka distillerie de Lyon, Jus de citron, Sel de céleri, Tabasco,  
Sauce worcestershire

8,5€

#### AGRUMADE

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

10,0€

### Softs

33cl

#### JUS DE TOMATE

3,0€

#### VIRGIN AGRUMADE

6,5€

## DINER

### Salé

MINI-CROQUES à la **courge** x8

8,0€

### Sucré

PLANCHE PÂTISSERIE Spéciale Halloween

13,0€



The background is a dense, vibrant collage of tropical flora. At the top center is a large, bright red lily-like flower with six 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, deeply lobed leaf. In the bottom left corner, there is a bright yellow, feathery frond. In the bottom right corner, another red flower with yellow-tipped petals is visible. The entire scene is set against a solid black background, making 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 Bellecour Breakfast             | 4,5 |
| Cacao, vanille, noix de pécan torréfiées |     |
| Thé vert Fresh Lime Bio                  | 4,5 |
| Citron, citron vert, gingembre           |     |
| Infusion Remède d'Antan                  | 4,5 |
| Thym, romarin, pointe de réglisse        |     |

## BOISSONS FROIDES

### JUS

*Jus de Fruit du Pilat*

Pomme, Poire, Raisin, 4,0  
Abricot, Tomate

*Vergers de Mirmande*

Pétillant de pomme Bio 4,5

### SOFT

*Boissons Maisons*

Citronnade, Limonade, 4,0  
Thé glacé, sirop de Thym

*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 graines de courge

2,0

Tarte Normande  
Pommes et noisettes

3,0

Brownie

4,0



# CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

## ENTRÉE ~ 7,00 €

Panna cotta de roquette, fromage de chèvre et crumble aux graines

Velouté de cèleri à l'huile de noix, croûtons de pain

Raviole au potimarron et tomme fumée, émulsion d'ail confit (+ 2,00€)

Pâté croûte maison aux noisettes, chutney de pommes au cidre (+ 3,00€)

## PLAT ~ 17,50 €

Pot-au-feu de bœuf et légumes du moment

Œuf mollet, panisse grillée, chou fleur et légumes marinés

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 €

Choux, crémeux et chantilly verveine, biscuit et coulis fraise

Roulé crème de marron, chantilly et coulis au whisky

Biscuit chocolat et glaçage noisettes, nougatine, mousse chocolat (+ 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 carotte fumé, pickles maison

*Supplément grenailles rôties + 1,00 €*

Le Champipote **NOUVEAU** 12,5

Duxelle de champignons de paris, raclette 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

Tomme 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 graines de courge 2,0

Tarte Normande 3,0

Pommes et noisettes

Brownie 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*

## DISTILLERIES

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 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



WINTER MOJITO 9,0  
4cl Rhum distillerie de Lyon, Citron Jaune,  
Sirop de thym, Eau gazeuse, Thym frais  
*Génépi 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  
*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

BRAME  
*Douce, caramélisée, touche fruitée*

Ambrée

5,6°

Caribrew  
*Rhône*

3,9

7,5

22,5

HUMMULUPUCIENNE  
*Herbacé et légère amertume*

Pale Ale

4,2°

L'Agrivoise  
*Ardèche*

3,9

7,5

22,5

POMONE  
*Fruitée à la framboise*

Fruitée

4,1°

Les Deux Branches  
*Loire*

3,9

7,5

22,5

HOP HOP HOP  
*Amère et houblonnée*

IPA

6,0°

La Vieille Mule  
*Drôme*

3,9

7,5

22,5

TRIPLE  
*3 céréales et fruits confits*

Triple

7,5°

Dulion  
*Rhône*

3,9

7,5

22,5

RAMPONEAU  
*Fumée au piment !*

Ambrée

6,0°

La Canaille  
*Loire*

4,2

8,0

24,0

BATZYE  
*Notes de fruits tropicaux*

NEIPA

6,0°

Loqui  
*Loire*

4,5

8,5

25,5

DARK HEDGES  
*Café corsé & Lactose*

STOUT

5,2°

Les Deux Branches  
*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

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

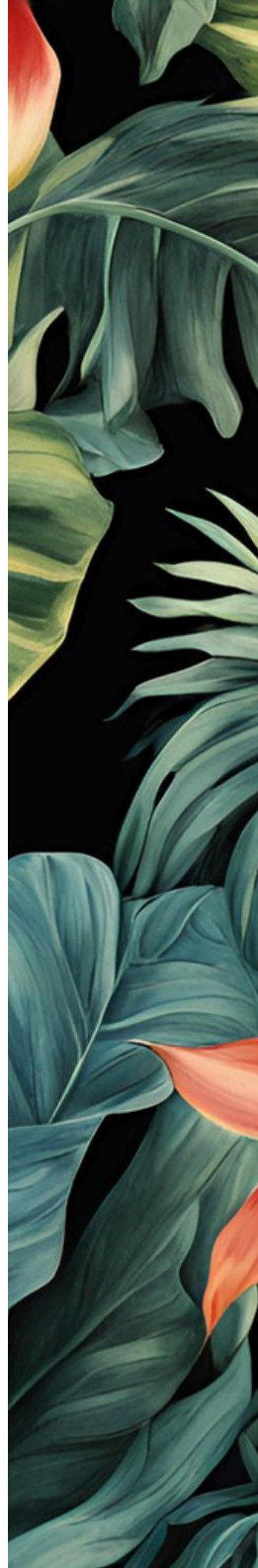
|                                              |     |      |      |
|----------------------------------------------|-----|------|------|
| LUCIOLE                                      | 4,2 | 15,6 | 25,2 |
| Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio |     |      |      |
| INSOUCIANCE                                  | 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

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



### SIROP DE THYM

Sirop de Thym 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

## AUTRES

### SODAS

Coca cola, Coca cola zéro, Energy drink

### SIROPS BIGALLET

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

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

ANGOSTURA 1919 10,5  
Café, miel, noisettes

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

### *4cl - Seul ou dilué*

LIQUEURS ARTISANALES 7,0  
La Vertueuse

*4cl*  
GENEPI 7,0  
La Vertueuse

*4cl*  
GENTIANE 7,0  
La Vertueuse

*4cl*  
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

*4cl*

## WHISKIES

### *4cl - Seul ou dilué*

POINTE BLANCHE 11,5  
*Charente-Maritime*

Gourmand, malté et iodé

ROZELIEURE 10,0  
*Lorraine*

Doux, fruité et épicé

FONDAUDÈGE 10,5  
*Charente*

Boisé et fruité

# 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

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](mailto:barlamaisonbleue@gmail.com)

LE SOIR

Pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement,  
envoyez un mail à [barlamaisonbleue@gmail.com](mailto:barlamaisonbleue@gmail.com)

BONS CADEAUX

SUR NOTRE SITE : [BAR-LAMAIISONBLEUE.COM](http://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