



JOURS FÉRIÉS

LA MAISON BLEUE

sera ouverte

mardi 11 novembre

The background is a dense, artistic illustration of tropical plants. It features large, dark green monstera leaves with characteristic holes, a bright yellow-green palm frond, and several vibrant red and orange lily-like flowers. The entire scene is set against a solid black background, which makes the colors of the plants stand out. In the center, there is a black rectangular box with a thin teal border. Inside this box, the text 'MENUS DE LA MAISON BLEUE' is written in a white, elegant, all-caps serif font, arranged in four lines.

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 Chantilly maison	5

CHOCOLATS

Chocolat Diggers et Lait d'Ardèche

Lait végétal sur demande (+ 0,5)

Chocolat Chaud	4,5
Chocolat Viennois Chantilly Maison	5,5

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

Invisible aux pommes

2,0

Tarte aux noix

3,0

Cinnamon rolls

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, chèvre frais et crumble aux graines

Potage d'hiver et croûtons de pain à l'ail

Pressé de bœuf, Chimichurri et pickles de radis noir (+ 2,00€)

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

PLAT ~ 17,50 €

Longe de porc rôtie, cèleri, embeurré de chou vert et jus au thym

Gratin de chou-fleur au romarin, amandes et salade verte

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 €

Biscuit cookie, crémeux caramel, cacahuètes caramélisées & chantilly

Pavlova aux figes rôties au miel

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 pâtisnière !

Invisible aux pommes 2,0

Tarte aux noix 3,0

Cinnamon rolls 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*



The background is a dense, artistic illustration of tropical plants. It features large, vibrant orange and red lily-like flowers, several green palm fronds with yellow highlights, and a large, detailed blue monstera leaf with characteristic holes. The entire scene is set against a solid black background. A central black square with a thin teal border contains the text.

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'Ardeche



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 (HH6,5)
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
HOP HOP HOP <i>Amère et houblonnée</i>	IPA 6,0° 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 HEDGES <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

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

BIÈRES SANS ALCOOL

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			
SAINTE 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

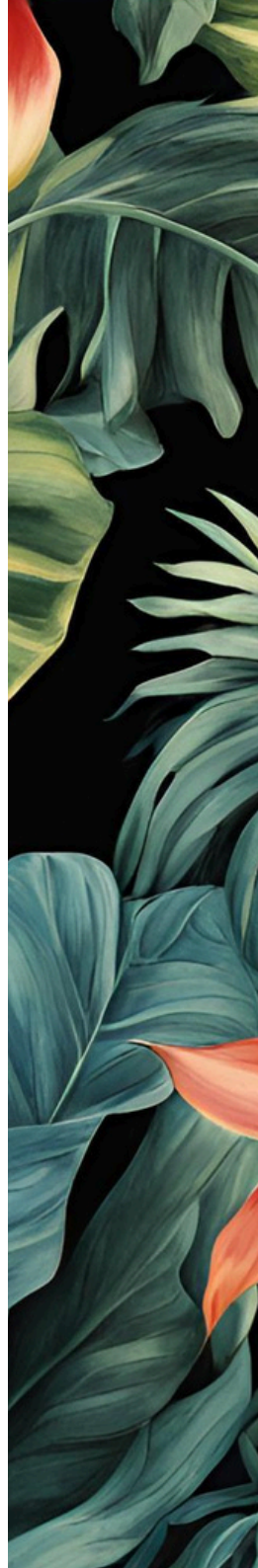
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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 THYM

Sirop de Thym 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

TONIC

4,0

La french, Bio

GINGER BEER

4,5

La french, Bio

Bouteille de 33cl

AUVERGNAT COLA

3,5

AUVERGNAT COLA ZERO

3,5

JUS DE FRUITS

Servi au verre - 33cl

POMME, POIRE, TOMATE,
NECTAR D'ABRICOT

4,0

BIÈRES SANS ALCOOL ET MOCKTAILS

Voir carte des bières et cocktails

AUTRES

SODAS

Energy drink

SIROPS BIGALLET

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

LANCLEMENT 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

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