

# LA MAISON BLEUE

---

## LONDON/MOSCOW MULE À 6€



### TOUTE LA SOIRÉE

**24 rue Croix-Barret Lyon 7**

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



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
<b>THÉS</b>	
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, Abricot, Tomate	4,0
--	-----

Vergers de Mirmande

Pétillant de pomme Bio	4,5
------------------------	-----

### SOFT

Boissons Maisons

Citronnade, Limonade, Thé glacé, sirop de Thym	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 noisettes amandes  
chocolat

2,0

Tarte normande aux  
pommes

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 €

Cookie salé aux épinards et fromage, salade d'épinards à l'orange

Soupe de pois cassés et croûtons de pain

Vol-au-vent de poulet, poireaux et champignons (+ 3,00 €)

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

## PLAT ~ 17,50 €

Gîtes de bœuf braisé, navets glacés et purée de pomme de terre

Galette de millet au fromage, déclinaison de choux et sauce chimichurri

Cuisse de poulet rôtie, 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 €

Île flottante, crème anglaise pistache

Mille-feuilles, crémeux vanille et praliné

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 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 12,5

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

*Supplément grenailles rôties + 1,00 €*

Le Vegan  Nouvelle recette 11,5

Ecrasé de patate douce, béchamel cacahuètes, légumes croquants, chimichurri, mayo vegan

*Supplément grenailles rôties + 1,00 €*



## MINI-CROQUES

*À partager !*

Mini-croques jambon x8 10,0

Jambon cuit, râpé des monts

Mini-croques courge x8 8,0

Compotée de courge, râpé des monts



## AUTRES

Pommes grenailles rôties  8,0

Sauces : *Ketchup de tomate fumé* ou *Fromage*

“Crémeuh des Monts” au four 13,0

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

*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 !*

Cookie noisettes chocolat 2,0

Tarte normande 3,0

Cake marbré 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 pochées

Gâteau au chocolat 42,0

*Commande à la cheffe pour 8/10 personnes*

Biscuit moelleux chocolat noir et ganache

# NOS PRODUITS

## PAIN A FOCCACCIA 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 maraîchers 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*





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*



VIN CHAUD 6,0  
12cl Vin rouge, Zestes d'Agrumes, Cannelle, Badiane, Épices

### 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 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)  
2cl 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
OLUT <i>Arômes légers d'agrumes</i>	Blanche	5°	La Chénou <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 &amp; 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, 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



33cl



50cl



1L  
10,0



### 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.

## 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 Réglissee

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



3,0



4,0



8,0

# SPIRITUEUX

## GINS

### *4cl - Seul ou avec tonic*

DRY GIN  
Distillerie de Lyon, Herbacé et anisé

8,0

SOBER-GIN 0°  
Sans alcool, floral et herbacé

8,0

ADN  
Distillerie du Rhône, herbacé

9,0

LANCLEMENT  
Distillerie du Rhône, épice et poivré

10,0

MYST  
Distillerie Kurios, floral et frais

10,0

NIKKA COFFEY  
Distillerie Miyagikyo, agrume et yuzu

11,5

## RHUMS

### *4cl - Seul ou dilué*

BETAROM  
Distillerie Kurios, mélasse de betteraves

9,5

HEE JOY ORIGINS  
Fruits exotiques et confits

11,0

HEE JOY JAMAÏCA VSOP  
Banane flambée, amandes grillées

12,0

VIEUX CLÉMENT  
Boisé, cannelle, vanille

9,5

ANGOSTURA 1919  
Café, miel, noisettes

10,5

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

### *4cl - Seul ou dilué*

LIQUEURS ARTISANALES  
La Vertueuse

7,0

*4cl*  
GENEPI  
La Vertueuse

7,0

*4cl*  
GENTIANE  
La Vertueuse

7,0

*4cl*  
BAILEYS

7,0

*5cl*  
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  
*Charente-Maritime*

11,5

Gourmand, malté et iodé

ROZELIEURE  
*Lorraine*

10,0

Doux, fruité et épice

FONDAUDÈGE  
*Charente*

10,5

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-LAMAISONBLEUE.COM](http://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