

Blind

Test



Mardi | 27 | Janvier

20h à

LA MAISON BLEUE

CADEAUX À GAGNER !

En **équipe**, sur réservation uniquement
par mail à barlamaisonbleue@gmail.com

Animé par Jérémy





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, 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

Madeleine

2,0

Brioche à la Praline

3,0

Galette des Rois

4,0



GALETTE DES ROIS

Préparée avec amour par notre cheffe pâtissière !

Sur place ou à emporter



- **20 euros** la galette entière, pour 6 personnes (sur réservation uniquement)
- **4 euros la part**, directement sur place

Une **boisson offerte**, pour celui ou celle qui a la fève !

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Betterave rôtie, pois chiches et sauce vierge aux citrons confits

Velouté de potimarron et croûtons de pain

Gratin de cardon et jambon blanc (+ 2,00€)

Paté Croûte maison au noisettes de la Drôme, chutney de pommes (+ 3,00€)

PLAT ~ 17,50 €

Sauté de bœuf au vin rouge, purée, chou vert et jus au romarin

Chou cabus rôti, polenta crémeuse à la tomme et gomasio aux graines

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

Suprême de Pintade, légumes racines et châtaignes grillées, jus de volaille au beurre d'escargot (+ 4,00€)

FROMAGE ~ 7,50 €

Sélection de trois fromages de nos producteurs

DESSERT ~ 8,00 €

Moelleux cœur coulant citron & crémeux romarin

Cigarette, praliné pistache & crème anglaise

Bûchette au chocolat, croustillant cacahuètes et caramel (+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

Duxelles 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 rustique (Altermonts), Bleu de vache (Gaec de la source), Vache cendrée et Chantalais (La Villardière)

Mixte 14,0

Assortiment de fromages et charcuteries



PÂTISSERIES

Planche sucrée 13,0

Assortiment de 5 pâtisseries préparées par notre cheffe pâtissière !

Madeleine 2,0

Brioche à la Praline 3,0

Galette des Rois 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 AUVERGNAT COLA

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 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

COCKTAILS CHAUDS

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

Autres sur demande : Créations, Mojito, Ti-Punch, Caïpirinha, Bloody Mary, Jäger bomb, Suze Tonic...

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 WINTER 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>Fruitiée à la framboise</i>	Fruitiée	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

75cl

Cidre Brut de Cublize bio, Symphonie des Vergers, 5°

12,0

BIÈRES SANS ALCOOL

33cl

Blonde, Brasserie RunHard, 0,5°

6,5

Fruitiée, Brasserie RunHard, 0,5°

6,5

IPA, Brasserie du Mont Salève, 0,5°

6,5

VINS

12 cl | 46 cl | 75 cl

ROUGES

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			
LA ROCHE VINEUSE, MÂCON	5,5	19,6	32,0
Cuvée prestige 2023, domaine Chêne, 13°, AOP			
LA GRANDE VIGNE, SAINT-VÉRAN	6,5	23,3	38,0
Cuvée 2024, domaine Chêne, 12,5°, AOP			
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



4,0

5,0

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 Réglisso

TONIC

4,0

La french, Bio

GINGER BEER

4,5

La french, Bio

Bouteille de 33cl

3,5

AUVERGNAT COLA

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	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	

<i>4cl</i>	
------------	--

GENEPI	7,0
La Vertueuse	

<i>4cl</i>	
------------	--

GENTIANE	7,0
La Vertueuse	

<i>4cl</i>	
------------	--

BAILEYS	7,0
<i>4cl</i>	

PORTO	6,0
<i>5cl</i>	

KIR	6,0
<i>12,5 cl</i>	

MARTINI ROUGE OU BLANC	6,0
<i>5cl</i>	

ANIS DES GONES	4,0
Distillerie de Lyon, Bleu ou Rouge	

<i>4cl</i>	
------------	--

WHISKIES

4cl - Seul ou dilué

POINTE BLANCHE	11,5
<i>Charente-Maritime</i>	

Gourmand, malté et iodé	
-------------------------	--

ROZELIEURE	10,0
<i>Lorraine</i>	

Doux, fruité et épicé	
-----------------------	--

FONDAUDÈGE	10,5
<i>Charente</i>	

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