



PROGRAMME

Février 2026

CHANDELEUR - Semaine du 2/02

La semaine du 2 février, la cheffe fait des crêpes

PETIT DÉJEUNER - Tous les matins

Nouveau : assiette salée disponible de 8h à 11h

ST VALENTIN - 14/02

Le samedi midi menu spécial St Valentin

SAMEDI MIDI - à partir du 14/02

Ouverture du restaurant tous les samedis midis

CONCERT - 18/02

Karoline & the free folks, en concert gratuit le mercredi 18

BLIND TEST - 24/02

2ème édition du blind test de Jérémy le mardi 24

HAPPY TERRASSE - 28/02

Dernier mois pour en profiter, fin prévue le 28/02

Plus d'informations sur notre page instagram 

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 and holes. Below the red flower is a large, green monstera leaf. In the bottom left corner is a yellow, feathery plant. In the bottom right corner is another red flower, similar to the one at the top. The entire scene is set against a solid black background, which makes the colors of the plants and flowers stand out. A black rectangular box with a thin blue border is centered in the image, containing 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	
Relaxante	4,0
Verveine, lavande, cerise	



PÂTISSERIES



Fait chaque jour par notre cheffe pâtissière

Cookie

2,0

Crêpes

3,0

Madeleine

3,0

CARTE DU DÉJEUNER

12h à 13h30



Entrée - Plat - Dessert : 24,00 €

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

ENTRÉE ~ 7,00 €

Endives caramélisées, vinaigrette de clémentine et croquant cacahuètes

Potage de légumes du jour et croûtons de pains à l'ail

Saucisson brioché et sauce vin rouge (+ 2,00€)

Pâté Croûte maison aux noisettes de la Drôme, chutney de pommes (+ 3,00€)

PLAT ~ 17,50 €

Echine de porc rôtie, blettes et purée de pomme de terre, jus à la bière

Lasagne végé, compotée de courge et lentilles, béchamel au fromage

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

Cuisse de poulet, 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 €

Brioche perdue, pommes caramélisées, caramel beurre salé

Biscuits cuillère au café, mousse & croustillant café

Royal chocolat : praliné croustillant maison & coulis 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

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 carottes fumé* ou *Fromage*

“Crèmeuh 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 Chantalois (La Villardière)

Mixte 14,0

Assortiment de fromages et charcuteries



PÂTISSERIES

Planche sucrée 13,0

Assortiment de 5 pâtisseries préparées par notre cheffe pâtissière !

Cookie 2,0

Crêpes 3,0

Madeleine 3,0



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"*

MIEL

GRAEINES

*Apicultrice récoltante et engagée
(Isère)*

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*

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*

VIANDES

LES TRÉSORS DE LA NATURE

*Animaux nés, élevés
et transformé à la ferme*

CHARCUTERIES

FERME DE LA VILLARDIÈRE ET

TRÉSORS DE LA NATURE

*Animaux nés, élevés en
pâturages, finis et transformés
à la ferme*

BIERES

BRASSERIES LOCALES

SEULEMENT

*En direct brasseur, avec des
changements saisonniers*

FROMAGES

FERME DE LA VILLARDIÈRE

ALTERMONTS

*Production de fromages
raisonnée*

JUS DE FRUITS

PRESSOIR DU PILAT

*Atelier artisanal 100% jus avec
des fruits cueillis dans la Vallée
du Rhône*

DISTILLERIES

DISTILLERIE DE LYON

DISTILLERIE DU RHÔNE

*Des distilleries artisanales de
proximité*

VIN

PÈRE CLÉMENT, ROZEL...

*En direct des vignerons
Exploitations biologiques ou à
haute valeur environnementales*

SODAS

LA FRENCH

AUVERGNAT COLA

*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



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 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
Herbacée et citronnée

Blonde

5,6°

Caribrew
Rhône

3,5

6,5

19,5

OLUT
Arômes légers d'agrumes

Blanche

5°

La Chénou
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			
LA ROCHE VINEUSE, MÂCON	5,5	19,6	32,0
Cuvée prestige 2023, domaine Chêne, 13°, AOP			
LA GRANDE VIGNE, SAINT-VÉРАН	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

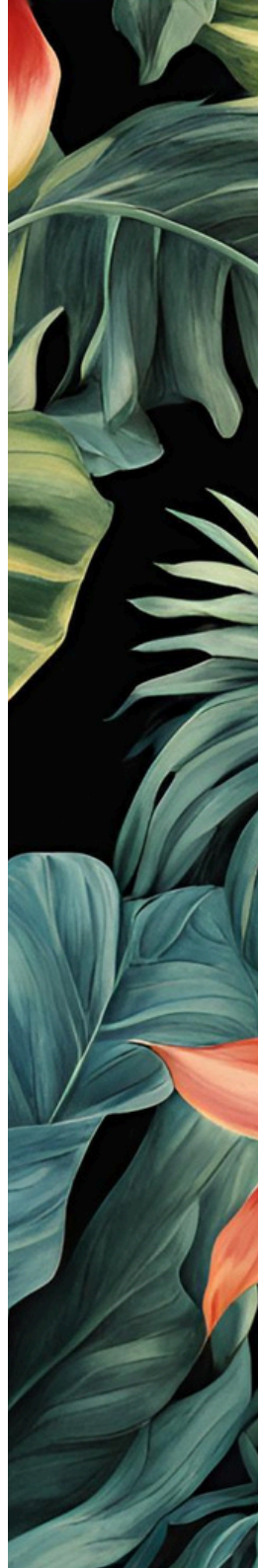
LUCIOLE	4,2	15,6	25,2
Cuvée 2023, clos du Père clément, 13,5°, Bio			
INSOUCIANCE	5,5	20,3	33,0
Cuvée 2022, Domaine de Rozel, 12,5°, AOP			

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



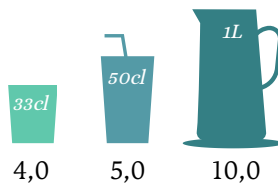
THÉ GLACÉ

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, verveine, lavande, cerise (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

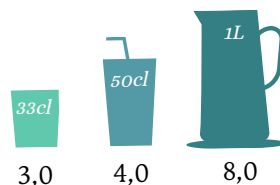
AUTRES

SODAS

Energy drink

SIROPS BIGALLET

Griotte, Citron, Fraise, Framboise,
Menthe, Pêche, Orgeat, Verveine,
Grenadine, Violette, Mandarine



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

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