



CARTE

SNACKS & BOISSONS

LE BLUEBIRD

Il y a un oiseau bleu dans mon cœur qui veut sortir.
Mais je suis trop dur pour lui,
je lui dis, reste là,
je ne veux pas que quelqu'un te voie.
Il y a un oiseau bleu dans mon cœur qui veut sortir,
mais je verse du whisky dessus, et des bouffées de cigarettes ,
et les putes, les barmen, les épiciers
ne savent pas qu'il est là.
Il y a un oiseau bleu dans mon cœur qui veut sortir,
mais je suis trop dur pour lui,
je lui dis, calme-toi,
tu veux me foutre en l'air ?
Tu veux détruire tout ce que j'ai construit ?
Il y a un oiseau bleu dans mon cœur qui veut sortir,
mais je suis trop malin, je ne le laisse sortir que parfois,
la nuit, quand tout le monde dort.
Je lui dis, je sais que tu es là, alors ne sois pas triste.
Puis je le remets à sa place, mais il chante toujours un peu là dedans,
je ne le laisse pas tout à fait mourir
Et on dort ensemble comme ça, liés par notre pacte secret
et c'est assez beau pour faire pleurer un homme,
mais je ne pleure pas,
et toi ?

Bukowski

LE BLUEBIRD

Sous le murmure des étoiles et l'écho du poème de Bukowski, Le Bluebird déploie ses ailes pour vous accueillir dans son univers unique. Ce lieu est un paradoxe vibrant, où la douceur fragile des émotions se mêle à la force des apparences. Inspiré par l'art et la musique, chaque recoin du bar raconte une histoire, chaque cocktail est une œuvre éphémère, délicate et audacieuse. Ici, les saveurs s'entrelacent comme des notes de musique, et la carte, sans cesse renouvelée, promet des découvertes inattendues. Entrez, laissez-vous porter par ce souffle d'ivresse poétique où l'instant devient éternité et où chaque moment vécu est une célébration de la beauté et de l'éphémère.



ÉVÈNEMENTS

Sous la lumière douce d'une scène éphémère, Le Bluebird devient au hasard des jours le refuge des âmes créatives. Ici, les murs vibrent au rythme du jazz, les mots prennent vie dans des instants de théâtre, et la musique embrasse le silence pour le transformer en émotion pure. Cette petite scène, fragile et libre, offre un espace où les artistes, qu'ils soient musiciens, conteurs ou rêveurs, partagent leur univers avec une intensité rare. Chaque événement est une invitation à s'évader, à ressentir, à vivre pleinement l'instant. Laissez-vous surprendre par cette alchimie entre le talent et l'intimité, où chaque performance est un hommage à l'art sous toutes ses formes.



MENU

COCKTAILS

BLUEBIRD



LE COCKTAIL SIGNATURE

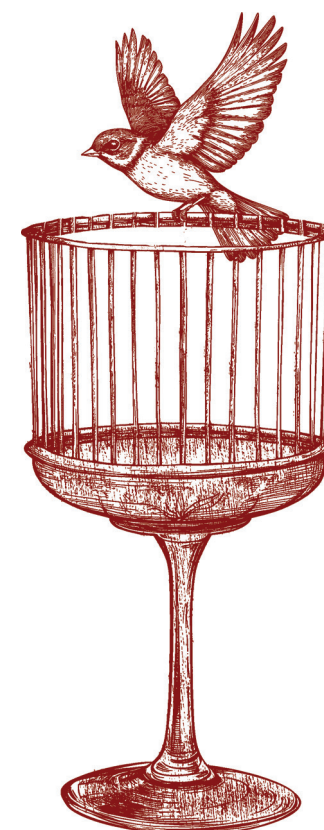
LE BLUEBIRD - COCKTAIL SIGNATURE

14CL

Bourbon infusé Hibiscus, Liqueur de Fleur de sureau, Champagne, Citron, Sirop de miel maison

Le poème le plus emblématique de Bukowski méritait une place spéciale. «Bluebird» incarne l'essence même du poème. Derrière la profondeur du bourbon infusé à l'hibiscus, une douceur insaisissable se cache, portée par la délicatesse du sureau et l'éclat du champagne. Le miel maison enveloppe le tout d'une chaleur subtile, tandis que le citron vient réveiller l'ensemble d'une pointe de vivacité. Un équilibre fragile entre force et sensibilité, comme ces âmes qui dissimulent leur poésie sous une armure. Pour celui qui sait écouter, il y aura toujours un chant, discret mais indomptable.

13€



LA CARTE DES SAVEURS



COCKTAILS

THE GENIUS OF THE CROWD - 13CL

Whisky Monkey Shoulders, Liqueur de Moutarde, Sirop d'Orgeat, Citron, Jus de Mangue, Clarifié au lait

«The Genius of the Crowd» intrigue et divise. Le whisky impose sa présence, la liqueur de moutarde provoque, tandis que la mangue et l'orgeat adoucissent l'ensemble sans l'effacer. Un cocktail inspiré du poème de Bukowski, où la force du collectif cache parfois une amertume insoupçonnée.

14€

HOW IS YOUR HEART - 13CL

Tequila Milagro, Mandarine Napoléon, Sirop de Cannelle Maison, Citron, Jus de Pamplemousse Maison, Bitter Cacao

Dans «How Is Your Heart?» Bukowski aborde la résilience dans les pires moments. Ce subtil mélange incarne cette dureté adoucie par des éclats de douceur : la tequila chaleureuse et le sirop de cannelle ardent rencontrent l'amertume rafraîchissante du pamplemousse et du cacao, un équilibre entre coups durs et petits instants de lumière.

13€

AN ALMOST MADE UP POEM - 11CL

Bourbon Lefort Vanille, Liqueur de Falernum, Sirop de Bière Mont Blanc Rousse, Café

Ce cocktail évoque une histoire qui aurait pu être différente, tout comme le poème. Profond, intense, et nostalgique, il rappelle ces nuits où l'on repense à ce qui aurait pu être. Le bourbon vanille et le café forment une alliance douce-amère, parfaite pour accompagner une réflexion tardive, cigarette à la main.

14€

RAW WITH LOVE - 14CL

Rhum Agricole 3 Rivières, Frangelico, Sirop de Timut Maison, Citron, Soda Ananas Rôti

À la fois tendre et brutal, comme un amour qui laisse des cicatrices. La douceur du rhum et de la noisette s'entrelace avec l'ananas poivré et la vivacité du gingembre. Comme le poème, il est intense, vibrant, et impossible à oublier.

12€

SWAY WITH ME - 15CL

Bourbon Four Roses infusé à la Coco, Campari, Sirop de Fruit de la Passion Maison, Citron, Jus d'Ananas

Un appel au lâcher-prise, au tourbillon des émotions et des amours usées. Sway With Me est un mélange de douceur exotique et d'amertume mordante. La coco et l'ananas offrent un refuge sucré, tandis que le Campari apporte une note plus sombre et mélancolique.

13€



COCKTAILS

ALONE WITH EVERYBODY - 13CL

Gin Hendrick's, Liqueur de Fruit de la Passion, Sirop de Fleur de Sureau, Jus de Poire

Ce cocktail capture la solitude qui persiste, même au milieu de la foule. Le gin tranchant et la douceur du sureau et de la poire créent une harmonie trompeuse. Comme le poème, il est à la fois séduisant et empreint d'un sentiment d'isolement subtil.

13€

A SMILE TO REMEMBER - 13CL

Gin Après 92 Rouge, Sirop de Mangue & Piment, Citron, Prosecco

Une douceur éclatante masquant une réalité plus sombre. Comme la mère dans A Smile to Remember, ce cocktail cache sous son éclat pétillant une profondeur intense, où la chaleur du piment se mêle à la douceur de la mangue et à l'effervescence du champagne.

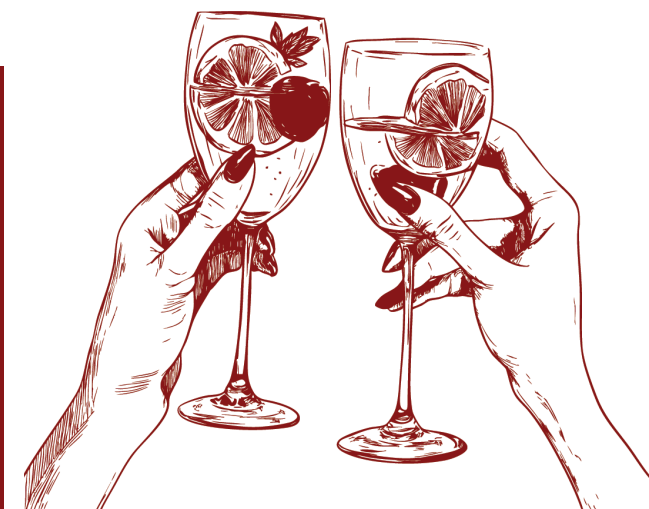
14€

A CHALLENGE TO THE DARK - 13CL

Pisco, Aperol, Sirop de Réglisse Maison, Citron, Jus de Clémentine Maison

Tranchant et audacieux, ce mélange est parfait pour celui qui, comme Bukowski, refuse de céder à l'absurdité du monde. Le pisco puissant, l'amertume de l'Aperol et la profondeur de la réglisse créent une boisson vive et percutante, un défi lancé à l'obscurité.

13€



MELANCHOLIA - 12CL

Vodka Ketel One infusée au St Marcellin, Chartreuse Verte, Sirop de Noix Maison, Citron, Jus de Pomme

Une mélancolie en verre : la richesse du whisky et de la noix, la touche herbacée de la Chartreuse et l'acidité du citron créent un équilibre aussi troublant que le poème. Chaque gorgée est une plongée dans les souvenirs et la solitude assumée.

14€

I WILL REMEMBER - 11CL

Rhum Ambré Havana 7 ans, Sirop de Pandan Maison, Citron, Jus de Pomme, Mousse de Châtaigne

Un hommage aux souvenirs et aux amours passées. Le rhum ambré reconforte, le pandan ajoute une touche exotique et nostalgique, tandis que la pomme et le citron rappellent la vivacité des instants partagés.

12€

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS SANS ALCOOL

ROLL THE DICE - 10CL

Jus de Mangue, Sirop de Régλισse, Citron, Moutarde, Clarifié au Lait d'Amande, Atopia Rhubarbe & Gingembre

"Roll the Dice" est un saut dans l'inconnu. La douceur de la mangue et de l'amande cache à peine la morsure du citron et l'audace de la moutarde. La réglisse, elle, impose son caractère. Un cocktail qui, comme le poème de Bukowski, ne laisse pas de place à l'hésitation.

10€

SERENDIPITY - 12CL

Jus de Pomme, Sirop de Pandan, Maison Citron, Mousse de Châtaigne, Atopia Spiced Citrus

Ce cocktail est une rencontre inattendue. Le jus de pomme et le pandan apportent une douceur réconfortante, bousculée par la vivacité du citron. La mousse de châtaigne enveloppe le tout d'une touche soyeuse. Un équilibre subtil, comme ces hasards heureux qui changent tout.

10€



CAUSE AND EFFECT - 12CL

Sirop de Fleur de Sureau, Fruit de la Passion, Citron, Jus de Poire, Atopia Rhubarbe & Gingembre

"Cause and Effect" joue sur les contrastes. La douceur du sureau et de la poire s'entrelace avec l'acidité du citron et la vivacité du fruit de la passion. Un cocktail qui rappelle que chaque action entraîne une réaction, parfois douce, parfois percutante.

10€

BORN INTO THIS - 14CL

Feuilles de menthe, Jus de Clémentine pétillant, Citron, Sucre, Atopia Spiced Citrus

Un hommage frais et vibrant aux plaisirs simples de la vie, ce cocktail marie l'effervescence du jus pétillant de clémentine à la fraîcheur de la menthe et au coup de zeste du citron. Une touche de sucre équilibre le tout, créant une harmonie rafraîchissante qui incarne la beauté de vivre et de savourer l'instant, tout comme Bukowski l'a fait dans ses écrits. Parfaitement pur, incroyablement rafraîchissant né pour être savouré.

10€



VINS

VINS

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE

Un rouge gourmand et fruité, aux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de garrigue.

LE VERRE 12CL : 7€
LA BOUTEILLE 75CL : 33€

SAINT-JOSEPH

Un vin rouge intense, aux notes de fruits mûrs, de poivre et de violette, avec une belle structure.

LE VERRE 12CL : 9€
LA BOUTEILLE 75CL : 43€

VIN ROSÉ

STUDIO ROSÉ

Un vin rosé raffiné et lumineux, offrant des arômes de fruits rouges frais et une pointe d'agrumes pour une belle fraîcheur.

LE VERRE 12CL : 7€
LA BOUTEILLE 75CL : 33€



VINS BLANCS

CHARDONNAY BPHR

Un blanc frais et équilibré, avec des notes de fruits blancs, une belle rondeur et une finale légèrement beurrée.

LE VERRE 12CL : 6€
LA BOUTEILLE 75CL : 28€

CÔTES DE GASCOGNE

Un vin vif et aromatique, dominé par les agrumes et les fleurs blanches, avec une belle fraîcheur.

LE VERRE 12CL : 7€
LA BOUTEILLE 75CL : 33€

MÂCON VILLAGE

Un chardonnay expressif, aux notes de poire, d'amande et de fleurs, tout en finesse et en souplesse.

LE VERRE 12CL : 8€
LA BOUTEILLE 75CL : 38€

CHAMPAGNE

LALLIER

Un champagne brut élégant, aux bulles fines, avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une belle fraîcheur.

LA COUPETTE 12CL : 12€
LA BOUTEILLE 75CL : 80€



MENU



SPIRITUEUX

BLUEBIRD

RHUMS - 4CL

HAVANA 7 ANS

Un rhum cubain aux arômes profonds de cacao, de vanille et de fruits tropicaux, parfait pour les palais exigeants.

12€

ANGOSTURA 1919

Un rhum ambré raffiné, aux notes douces de miel, de chêne et d'épices, avec une grande rondeur.

15€

HAVANA SPICED

Une explosion exotique de vanille et de cannelle, idéale pour des cocktails vibrants et chaleureux.

11€

APPLETON 12 ANS

Un rhum jamaïcain vieilli dévoilant des saveurs riches de caramel, noix grillées et zeste d'orange.

15€

SANTA TERESA

Un rhum vénézuélien raffiné aux arômes équilibrés de fruits secs, cacao et épices délicates.

15€

ZACAPA 23 ANS

Un rhum guatémaltèque raffiné aux notes de caramel, vanille et fruits secs, sublimé par un vieillissement en altitude.

15€

MATHUSALEM 15 ANS

Un rhum de caractère, vieilli en fût, aux arômes profonds de caramel, de fruits secs et de vanille.

15€

+2€ POUR LE DILUANT

VODKAS



LE BLUEBIRD LIMONCELLO

Une liqueur faite maison aux zestes de citron frais, offrant une douceur naturelle et une fraîcheur éclatante.

11€

KETEL ONE

Une vodka néerlandaise douce et équilibrée, aux notes subtiles de céréales et d'agrumes.

11€

GREY GOOSE

Une vodka française élégante et raffinée, au profil soyeux avec des nuances délicates de fleurs et de poire.

12€

+2€ POUR LE DILUANT



WHISKYS - 4CL

MONKEY SHOULDER CLASSIC

Un whisky écossais blended malt aux notes gourmandes de vanille, de miel et d'épices douces.

12€

THE DEACON

Un scotch whisky équilibré, aux saveurs tourbées et fumées avec une pointe de douceur maltée.

13€

FOUR ROSES

Un bourbon élégant aux notes de fruits mûrs, de vanille crémeuse et d'épices douces, pour une expérience riche et complexe.

12€

GLENFIDDICH 12 ANS

Un single malt écossais classique aux arômes fruités de poire, miel et une finale boisée subtile.

14€

AILSABAY

Un single malt innovant, alliant finesse tourbée et douceur maltée pour une expérience unique.

14€

BLANTON'S

Un bourbon raffiné aux arômes complexes de vanille, agrumes et une pointe de miel.

16€

SEQUOIA BLACK CAT

Édition limitée tourbée, ce single malt bio offre des notes fumées subtiles, mêlées à des touches de caramel et une pointe iodée, reflétant le caractère mystérieux des chats noirs de la distillerie.

15€

SEQUOIA CRAFT

Un single malt bio français, distillé à basse température pour révéler des arômes délicats de fruits mûrs et d'épices douces, avec une finale longue et harmonieuse.

14€

BELLEVOYE

Un triple malt français d'exception, alliant rondeur, intensité et finesse. Ses notes de fruits secs, de miel et d'épices s'équilibrent parfaitement pour une dégustation riche et harmonieuse.

14€

+2€ POUR LE DILUANT

TEQUILAS - 4CL

MILAGRO SILVER

Une tequila cristalline, aux saveurs légères et vives d'agave frais et de citron vert.

11€

ESPOLÓN REPOSADO

Une tequila riche et chaleureuse, avec des notes de vanille, d'épices douces et de caramel.

12€

PATRÓN PLATINUM - 2CL

Une tequila ultra-premium aux arômes subtils d'agave rôti et une finale soyeuse exceptionnelle

50€

+2€ POUR LE DILUANT



GINS - 4CL

HENDRICK'S

Un gin écossais unique, infusé de rose et de concombre, avec une touche florale fraîche et une rondeur exceptionnelle.

12€

HENDRICK'S ORBIUM

Un gin audacieux, infusé de quinine, de fleurs de lotus et d'absinthe, offrant des arômes herbacés et une profondeur légèrement amère.

12€

HENDRICK'S NEPTUNIA

Une édition inspirée par l'océan, avec des notes fraîches d'agrumes, de menthe et de plantes marines, évoquant la brise marine et les eaux salées.

12€

HENDRICK'S FLORA ADORA

Un gin floral aux notes de rose, de jasmin et de fleurs sauvages, avec une douceur subtile et une touche fruitée d'agrumes.

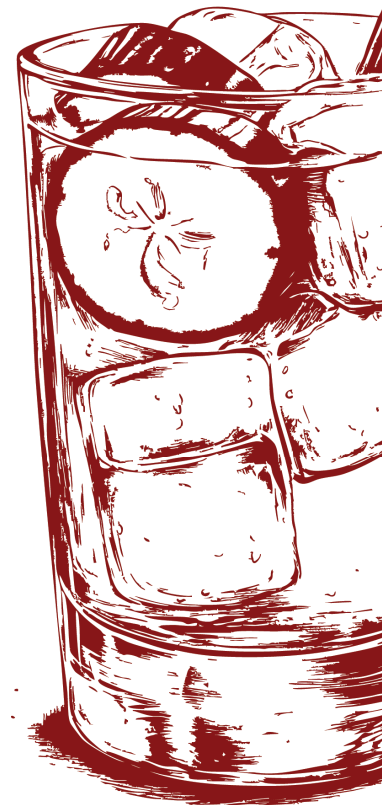
12€

HENDRICK'S GRAND CABARET

Un gin élégant et complexe, mêlant des arômes de fleurs, de fruits rouges et d'épices douces, pour une expérience de dégustation théâtrale et captivante.

12€

+2€ POUR LE DILUANT



KINOBI

Un gin japonais élégant, aux notes délicates de yuzu, de thé vert et de poivre du Sichuan, pour un goût raffiné et équilibré.

13€

APRÈS 92 BLACK RASPBERRY

Un gin frais et floral, aux arômes d'agrumes et de plantes, avec une légère touche d'épices, inspiré par l'élégance méditerranéenne.

13€

APRÈS 92 SPICES & ORANGE

Une version plus fruitée et épicée, avec des notes de baies rouges et une touche de cannelle, pour un goût plus intense et sucré.

13€

TANQUERAY TEN

Un gin premium, avec des arômes éclatants d'agrumes frais, de genièvre et de fleurs d'agrumes, créant un gin raffiné et équilibré.

13€

+2€ POUR LE DILUANT



LIQUEURS & AUTRES SPIRITUEUX - 4CL

GET27

Une liqueur de menthe verte, fraîche et rafraîchissante, avec une douce note sucrée et une finale mentholée.

9€

GÉNÉPI

Une liqueur traditionnelle des Alpes, aux arômes intenses de plantes de montagne, avec une belle fraîcheur herbacée.

12€

CHARTREUSE VERTE

Une liqueur complexe, riche en plantes aromatiques, avec des notes d'herbes, d'épices et une forte intensité.

14€

CHARTREUSE JAUNE

Une version plus douce, avec des arômes plus fruités et légèrement plus sucrés, tout en conservant l'authenticité des plantes.

14€

CHARTREUSE VEP - 2CL

Vieillie en fût de chêne, cette version est plus mature, avec une rondeur exceptionnelle et une intensité herbacée.

40€

PASTIS DES ALPES - 2CL

Une interprétation alpine du classique anisé, alliant la fraîcheur de l'anis étoilé et de la réglisse aux nuances herbacées du génépi et de l'hysope, pour une expérience rafraîchissante et authentique.

5€

DEL PROFESSORE ROUGE

Un vermouth rouge sucré, aux notes d'épices et de fruits rouges, riche et complexe.

9€

DEL PROFESSORE BLANC

Un vermouth blanc sec, avec une belle fraîcheur, des arômes d'agrumes et de plantes méditerranéennes.

9€

DEL PROFESSORE DRY

Une version plus sèche, avec une dominance d'herbes aromatiques et une touche d'amertume fine.

9€

MEZCAL VERDE AMARAS

Un mezcal artisanal aux arômes fumés, avec une touche d'agave sucré et une finale terreuse.

14€

MARTEL VSOP COGNAC

Un cognac élégant et raffiné, avec des arômes riches de fruits secs, de chêne et de vanille, offrant une belle profondeur.

14€



MENU

BIÈRES



BLUEBIRD

BIÈRES PRESSIONS

GINETTE BLONDE

Une bière blonde artisanale, légère et rafraîchissante, avec des notes de céréales et une pointe d'amertume bien équilibrée.

25CL : 5€ 50CL : 8€

GINETTE BLANCHE

Une bière blanche douce et fruitée, aux arômes de citrus et de coriandre, idéale pour les journées ensoleillées.

25CL : 6€ 50CL : 10€

KASTEEL FRAMBOISE

Une bière fruitée à la framboise, sucrée et acidulée, avec une belle fraîcheur et une finale légèrement sucrée.

25CL : 6€ 50CL : 10€

MONT-BLANC SYLVANUS TRIPLE

Une bière artisanale française aux notes délicates de malt, de fruits mûrs et de miel, offrant une amertume modérée et une finale douce et équilibrée.

25CL : 6€ 50CL : 10€

MONT-BLANC ROUSSE

Une bière rousse aux notes de caramel, de pain grillé et de fruits secs, avec une belle rondeur et une finale légèrement sucrée.

25CL : 6€ 50CL : 10€

BROOKLYN IPA

Une IPA américaine aux saveurs intenses de houblon, d'agrumes et de résine, avec une amertume bien marquée et une finale sèche.

25CL : 6€ 50CL : 10€

BRIQUE HOUSE SOUR

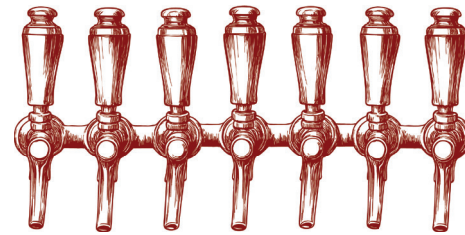
Une bière acidulée, avec des notes de fruits rouges et une légère touche de levure, offrant un équilibre parfait entre douceur et acidité.

25CL : 6€ 50CL : 10€

STUUT DU MOMENT

Selon la saison

25CL : 6€ 50CL : 10€



BIÈRES BOUTEILLES

KASTEEL 0%

Une version sans alcool de la Kasteel, offrant des arômes maltés doux et une légère touche de caramel, tout en conservant une belle rondeur.

LA BOUTEILLE 33CL : 8€

BROOKLYN 0%

Une bière sans alcool qui conserve la richesse de la Brooklyn IPA, avec des notes d'agrumes et une amertume subtile, idéale pour les amateurs de goût.

LA BOUTEILLE 33CL : 8€



MENU

SOFTS



BLUEBIRD

SOFTS

CLASSIQUES

LIMONADE

Brasserie du Mont-Blanc

5€

COCA-COLA

Classique ou Zéro

5€

BADOIT

Fines bulles

5€

SIROP

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron

3€

DIABOLO

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron

5€

JUS DE FRUITS BIO

Tomate, Orange, Pomme

5€



PREMIUMS SCHWEPPE

SCHWEPPE TONIC

Une référence incontournable, avec son amertume caractéristique et ses fines bulles, parfaite pour sublimer un gin ou se déguster seule, bien fraîche.

5€

SCHWEPPE GINGER BEER

Un soft puissant et épicé, marqué par la chaleur du gingembre et une touche citronnée, idéal pour des cocktails comme le Moscow Mule ou pour les amateurs de sensations vives.

5€

PREMIUMS LONDON ESSENCE

DELICATE GINGER ALE

Savourez la force et la chaleur du gingembre dans la Delicate Ginger Ale.

5€

SODA PAMPLEMOUSSE ROSE

Un soda finement pétillant, aux notes vives de pamplemousse rose et une légère amertume, rafraîchissant et délicat.

5€

TONIC POMELO ET BAIES ROSES

Cette recette originale transforme les classiques à base d'agrumes, en équilibrant soigneusement les douces notes acidulées du pomelo et les notes chaleureuses des baies roses.

5€

TONIC ORANGE SANGUINE ET FLEUR DE SUREAU

Ce Tonic est le parfait contraste de son goût frais et citronné et de ses notes sucrées.

5€

TONIC PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN

La saveur unique de ce tonic naît d'un équilibre précis entre la fraîcheur des huiles de pamplemousse pressées à froid et l'essence de romarin distillé.

5€

SODA PÊCHE BLANCHE ET JASMIN

Savant mariage de pêche blanche délicate et de jasmin parfumé, son effervescence n'est pas sans rappeler celle d'un bon champagne, saura subjuguer les amateurs.

5€



MENU

TAPAS



BLUEBIRD

TAPAS

FRITES MAISON

Frites dorées, coupées à la main, servies avec trois sauces savoureuses : une mayonnaise épicée, une mayonnaise classique et notre sauce spéciale du moment.

7€

PLATEAU DE FROMAGE

Une sélection de fromages artisanaux soigneusement choisis pour leurs saveurs et textures uniques. Accompagné de pain frais et de garnitures de saison.

15€

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Un assortiment de viandes séchées locales, allant du jambon fumé aux saucissons savoureux. Servi avec des cornichons, des olives et du pain artisanal.

16€

HOUMOUS

Un mélange onctueux de pois chiches, tahini et zestes d'agrumes, relevé d'un filet d'huile d'olive. Accompagné de pain pita chaud ou de pain croustillant.

8€

TENDERS DE POULET

Lanières de poulet marinées et légèrement panées pour une texture croustillante, servies avec des herbes aromatiques et une sélection de sauces d'accompagnement.

9€

WRAPS

Selon la saison.

9€

