



La légende raconte qu'autour de cette table, à chaque nouvelle lune, l'Ogre réunissait ses convives. Et quelle tablée ! Elfes, Mages, Orcs, Dragonniers... tout le monde se pressait pour participer au festin ! Mais un soir, sous le regard bienveillant des Loups qui l'accompagnaient, vint un petit garçon, vous rendez-vous compte ? Un enfant à la table d'un Ogre ? ! Quand l'hôte ventripotent lui demanda ce qu'il voulait, le garçonnet lui répondit sans sourciller : "Je veux une cuisse d'Ogre !". "Oh rien que ça ! Et quelle cuisson ?" lui répondit l'Ogre, amusé, certes, mais bien décidé à rajouter l'enfant au menu du soir. "Bleue," rétorqua le garçon, "Et ne l'avise surtout pas de l'oublier sur le feu." conclut-il. Médusé par tant d'audace, l'Ogre ne pipa mot et s'en retourna finir son repas, seul, et c'est sous l'hilarité générale qu'il gagna son nouveau surnom : "L'Ogre Bleu".

Tapas

Accras.....	6.90€	Planche Charcuterie.....	15€
Stick de chèvre.....	6.90€	Planche Fromage.....	17€
Mini Camembert.....	6.90€	Planche Mixte.....	22€
Aiguillette de poulet panée.....	6.90€	Charcuterie, fromages	
Samoussa végétarien.....	7.90€		
Planche mixte.....	19€		

Un appétit d'Ogre

Plats à partager (2 pers.)

La Côte de Jade.....62€
 Côte de Boeuf (environ 1.2 kg) maturée 20 jours
 Sauce camembert ou poivre,
 frites maison ou légumes de saison

Le coin des Ogrillons

Menu petits poucets (-10 ans)

Cuisse d'Ogre, frites maison
 (aiguillette de poulet panée
 ou jambon blanc)

1 boule de glace
 (vanille, fraise ou chocolat)
 ou glace Push-Up

Boisson
 (jus pomme ou orange)

9.90€



Entrées

La Belle Prise	8€
<i>Saumon fumé par nos soins, ici même dans nos cuisines (environ 100g), sauce tartare</i>	
La Salsade	8€
<i>Salade, tomate, saumon, crevettes, agrumes, vinaigrette aux agrumes</i>	
La Croquette	9€
<i>Tome du marais panée, jambon de pays, salade</i>	

Salades

L'Ogresse	15.50€
<i>Salade verte, poulet, fromage, tomate, œuf</i>	
La Gorgone	18.50€
<i>Salade verte, gésiers confits, œuf, fromage de chèvre, poitrine, croûtons</i>	
La Mélusine	15.50€
<i>Salade verte, fromage de la ferme de Pont-Cailaud, pommes de terre, légumes de saison</i>	

VÉGÉ

Plats

Le Bienheureux	17.50€
<i>Cuisse de canard confite, pommes de terre persillées</i>	
Copains comme cochons	17.50€
<i>Jarret de Porc confit au cidre (environ 500 g), frites maison</i>	
La Gentigogne	27.50€
<i>Entrecôte (environ 300 g), frites maison, sauces maison</i>	
Le Paydret	16.50€
<i>Hamburger Poulet, meule de Retz, oignons, crudités, frites maison</i>	
Le Cromlech	16.50€
<i>Hamburger Steak végétal, meule de Retz, oignons confits, légumes de saison, frites maison</i>	
Poisson du jour aux petits légumes	16.50€
<i>Avec sa sauce maison</i>	

VÉGÉ

Nos plats s'accrochent parfaitement avec les accompagnements suivants :
frites maison (+4.50€), salade verte (+2.50€),
légumes de saison (+3.50€), sauces maison (+0.50€)

Desserts

Café ou Thé Gourmand	6.90€
Le Leprechaun	11.50€
<i>Irish Coffee gourmand</i>	
Le Petit Poucet	7.50€
<i>Brioche façon pain perdu, fruits de saison, sauce caramel au beurre salé, boule de glace</i>	
La Coupe de l'Ogre	8.50€
<i>2 boules vanille fraise meringuée, coulis et morceaux de fruits rouges, chantilly de l'Ogre</i>	
L'Amarok	7€
<i>Fondant au chocolat avec sa crème anglaise</i>	
La Fromagère	7.50€
<i>Trilogie de fromages avec sa salade verte</i>	

OB L'Ogre Bleu

Bières

		
Warsteiner.....	3.70€	7€
Pater Linus.....	4.50€	8.50 €
Picon.....	4.50€	9€
Bière sirop.....	3.90€	7.20€
Monaco.....	3.90€	7.20€

	
Desperados.....	6.50€
Linderman s Kriek.....	6€
Hellfest.....	7€
Dame Blanche.....	6.50€
Warsteiner Herb 0.0% alc.....	5€

La Mousse de L'Ogre

La Templier Triple.....	6.50€	
La Retz du Fût.....	6€	
La Retz Volt.....	7€	

Cocktails

LES MAISON

	
L'Ogre Bleu.....	9.50€
<small>2cl Rhum, 2cl Vodka, 2cl Gin, 1cl Curaçao, 1 trait de jus de citron, grenadine, limonade</small>	
La Licorne Mule.....	9.50€
<small>Rhum ambré, Ginger Beer, citrons verts</small>	
Le Tourn-Bè.....	9.50€
<small>Rhum, ananas, au shaker allongé café de paris et trait de grenadine</small>	

LES CLASSIQUES	
Spritz.....	8€
Planteur maison.....	7€
Caipirinha.....	7€
Ti Punch.....	7€
Mojito.....	8.50€
Cuba Libre.....	8€
Tequila Sunrise.....	8€

MOCKTAILS	
Le Planteur du Sage	
Virgin Mojito	7€
La Piña Desalcolada	
Le Ronan	

Softs

Thé glacé maison.....	3.50€
Coca/Coca Zéro/Orangina/ Schweppes/Fuze Tea (33cl).....	3.50€
Diabolo/Jus de Fruits (20cl).....	3€
Sirop à l'eau.....	2.50€
Plancoët pétillante (33cl).....	3€
	<small>(supp. sirop +0.30€)</small>

Apéritifs

Kir (12cl : Cassis, mûre, pêche, framboise).....	3€
Kir pétillant (12cl).....	3.70€
Pastis (12cl).....	3€
Martini (5cl).....	4€
Pétillant (12cl).....	3.20€
Campari (5cl).....	4€
Vodka (4cl).....	6.50€
	<small>(adjuvant +1€)</small>

Whisky

	
Ballantine's.....	6.50€
Jack Daniel's.....	7.50€
Aberlour 10 ans.....	9€
Bellevoie blanc.....	11€

Rhums

	
Havana Club 3 ans.....	6.50€
Botran reserve 15 ans.....	9.50€
HSE 5 ans.....	11€

Pourquoi pas ?

	
Rhum arrangé.....	6€
Get 27/Menthe Pastille.....	6€
Cognac Ile de Ré.....	9€
Cognac aux amandes.....	7€

Chauds

Expresso/Allongé.....	1.90€
Décaféiné.....	2.10€
Double expresso.....	3.70€
Crème.....	2.50€
Thé Damman.....	3.50€
Irish Coffee.....	8.50€



Oui, nos frites sont faites maison. Origine des viandes : France.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Tous nos prix sont nets en euros. Prix service compris.