

L'Ogre Bleu

La Guinguette de l'Ogresse
s'installe tout l'été



➤ À retrouver sur l'ardoise du jour ➤

*Formule renouvelée chaque semaine selon
les produits et l'inspiration*

- TAPAS À PARTAGER... OU PAS
- PLANCHES
- CUISINE AU BRASERO
- SPECIALITÉ DE LA SEMAINE
- DESSERT MAISON
- GLACES ARTISANALES
- BOISSONS FRAÎCHES



L'Ogre Bleu

NOS BOISSONS

La Mousse en pression

	25cl	50cl
Francette.....	3,20€	6,20€
Duchesse Anne.....	3,90€	7€
Triple		
Monaco.....	3€	5,90€

Bières bouteilles

	33cl
IPA Exocet LAB.....	6,90€
Speed Ambrée.....	6,50€
Lancelot sans alcool.....	4,90€

À Partager en Tribu

	1,4l
Pichet Francette.....	16,90€
Pichet Duchesse Anne.....	19,90€
Pichet Monaco.....	16,90€
Pichet sangria.....	19,90€

Softs

Thé glacé maison.....	5€
Ice Tea 25cl.....	3,50€
Jus de Fruit 20cl.....	3€
(pomme, orange, ananas, abricot)	
Pepsi/Pepsi zéro 33cl.....	3,50€
Sirop à l'eau.....	2,50€
Eau gazeuse.....	4,50€.....6€/L
San Pellegrino	
Eau plate.....	3,90€.....4,90€/
Vittel	
Lancelot sans alcool.....	4,90€L

Apéritifs

Pastis 4cl.....	3,90€
Sangria.....	4,90€
Planteur.....	6€

NOS COCKTAILS



L'Ogresse

Laissez-vous
surprendre !

7,50€



Gin Tonic

gin, tonic, rondelle
de citron

7,50€



Spritz

7,50€



L'Ogre Bleu

Carte des vins

Vins Blancs

12cl

75cl

Dent de loup.....4,50€.....21€
Grenache Blanc, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Vins Rouges

Echine d'âne.....4,50€.....21€
Grenache noir, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Vins Rosés

12cl

75cl

Jambe de chien.....4,50€.....21€
Grenache noir, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

NOS COUPS DE ♥ DU MOMENT

Domaine de la butte aux Cerfs

Situé à Faye-d'Anjou, au cœur de l'Anjou, le Domaine de la Butte aux Cerfs est porté par Julien & Justine Bérenger. Le domaine travaille des vins biologiques sur des terroirs de schistes, avec une approche artisanale, sincère et respectueuse du vivant.

Cette gamme a été choisie pour accompagner la cuisine généreuse de L'Ogre Bleu, entre fraîcheur, caractère et convivialité.

Vins Blancs

75cl

Raineta 2024..... 37,90 €

Chenin sec élevage en barrique
Un blanc élégant et structuré, à la fois tendu, minéral et profond.
Idéal pour accompagner les poissons, volailles, fromages.

Vins Rouges

75cl

Hasus 2024.....37,90 €

Cabernet franc, élevage 18 mois bois et cuve
Un rouge rond et floral, aux notes de fruits rouges, qui conserve une belle ténacité pour sublimer l'accompagnement du repas.

Nos Bulles

75cl

Abeillis 2024.....36 €

Pétillant de chenin, méthode traditionnelle
Une bulle fine, fraîche et festive, parfaite à l'apéritif ou pour ouvrir le repas sur une note conviviale.

Tous nos prix sont nets, en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La consommation d'alcool est déconseillée aux femmes enceintes.