

# 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



Muscadet Salle aux Fées .....5€.....26€  
*Domaine de la Coche*

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



Pin-Up Rosé .....5€.....26€  
*Domaine de la Coche, IGP Val de Loire*

## NOS COUSP 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



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



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



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.