

LA CARTE



À PARTAGER OU PAS



PLANCHE DE L'OGRE..... 24,00€
Charcuteries, fromages et tartinable végétarien

SAUCISSON AU CHOIX.....7,90€
Demandez à notre serveur Simon

LA TERRINE AU CHOIX.....8,90€
Demandez à notre serveur Simon

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN.....14,50€
Accompagné de pommes de terre grenailles

PLANCHE TAPAS.....8,90€ 13,90€
9 pcs 15 pcs
Croquettes fromage frais fines herbes, calamar rings, onion rings, servis avec sauce tartare

CROQUETTES DE FROMAGE FRAIS, FINES HERBES..... 6,90€ 11,90€
6 pcs 12 pcs

ONION RINGS..... 4,90€ 6,90€

CALAMAR RINGS..... 4,90€ 6,90€

PORTION DE FRITES MAISON 4,90€



BURGERS



LE BURGER SIGNATURE
LE BURGER DU DRAGON.....21,00€



Création de Charline Rousseau, championne de France de burger
Bun noir, sauce dragonique, bacon jam, coulis de poivrons, tomme de Savoie fondante, laitue et poudre de dragon. servi fumé sous cloche

**Recette signée non modifiable*

LE PULLED PORK..... 15,90€
Bun brioché, effiloché de porc mariné, cheddar, coleslaw maison, sauce barbecue.

LE SMASH DE L'OGRESSE.....16,90€ 18,90€
M L
x2 steaks x3 steaks
Bun brioché, steaks de bœuf smashés, cheddar, pickles, sauce secrète de l'ogresse.

LE CHICKEN.....16,90€
Bun brioché, escalope de poulet croustillante et panée, bacon grillé, tomate marinée, confit d'oignons maison, mayo miel, moutarde et ras el-hanout, cheddar

LE FISH.....15,90€
Bun brioché, filet de colin pané, sauce tartare, marmelade citron, cheddar.

**Toutes les protéines de nos burgers peuvent être remplacées par une galette végétarienne.*

**accompagnement et sauce au choix sont inclus dans votre plat*



= On te recommande vivement !

LA CAVE DE VIEILLISSEMENT

Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et maturées sur place dans notre cave, puis saisies au grill.

LA CÔTE DE BŒUF MATURÉE À PARTAGER (1,2KG).....79,00€

L'ENTRECÔTE MATURÉE (300G)..... 31,00€

**accompagnement et sauce au choix sont inclus dans votre plat*

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON.....4,90€

RATATOUILLE DE SAISON..... 4,90€

GRENAILLE CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD ET AUX HERBES.... 4,90€

SAUCES



- SAUCE SECRÈTE DE L'OGRESSE
- MAYO MIEL, MOUTARDE, RAS EL HANOUT
- SAUCE BARBECUE
- SAUCE TARTARE
- KETCHUP
- MAYONNAISE
- MOUTARDE
- SAUCE DU CHEF, SELON L'INSPIRATION

**Un accompagnement et une sauce au choix sont inclus avec votre plat ; possibilité d'en demander un second en supplément*

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE + 1€

TOPPING CREAM CHEESE AU WHISKY.....+ 2,50€

DESSERTS

LES SUNDAES DE L'OGRE
L'OGRE BLEU SUNDAE.....5,90€

Glace avec topping au choix :

- Sauce caramel beurre salé maison, fleur de sel de Guérande
- Coulis de fruits rouges
- Sauce chocolat noisette

Et ses éclats gourmands.

L'OGRE BLEU SUNDAE XXL..... 9,90€

La version géante et ultra gourmande

LES FAITS MAISON
BROWNIE MAISON, SA BOULE DE GLACE VANILLE ET COULIS DE CARAMEL MAISON..... 7,90€

MOELLEUX AU CITRON MAISON, ET COULIS FRUITS ROUGES..... 5,90€

CRÈMEUX AU CHOCOLAT MAISON AVEC ÉCLATS GOURMANDS..... 5,90€

POUR LES GOURMANDS
CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....8,50€

Boule de glace, morceau de brownie et tranche de moelleux au citron maison

CAFÉ OU THÉ, OGREMENT GOURMAND.....13,90€

Le gourmand classique complété d'un digestif au choix (menthe-pastille, limoncello, cognac aux amandes)

GLACES

COUPE DE GLACES & SORBETS

1 BOULE..... 3€

2 BOULES..... 5,50€

3 BOULES..... 8€

Voir parfum sur la carte des glaces

GLACE PUSH-UP HARIBO..... 3,90€

Également disponible dans le menu enfant

CARTE DES BOISSONS

NOS BIÈRES

	 25cl	 33CL	 50cl
PRESSION FRANCETTE Blonde légère 4,5%	3,50€	–	6,50€
PRESSION DUCHESSE ANNE TRIPLE Blonde légèrement ambrée 6.9%	3,90€	–	7,50€
MONACO	3,50€	–	6,50€
TWIST	3,50€	–	6,50€
IPA EXOCET DU LAB (5.5%)	–	6,90€	–
SPERED AMBRÉE DU LAB (6%)	–	6,50€	–
LANCELOT (SANS ALCOOL)	–	4,90€	–
CIDRE	4€	–	7€

APÉRITIFS & COCKTAILS

	 25cl
MOCKTAIL	5€
SPRITZ	7,50€
L’OGRESSE Laissez-vous surprendre !	7,50€
KIR PROSECCO Crème, cassis ou pêche	7,50€
KIR BRETON Crème cassis ou pêche	5,50€
PASTIS	4€

LES VINS

	 12cl	 75cl
NOTRE BLANC : DENT DE LOUP Grenache blanc, IGP Saint-Guilhem-le Désert	4,50€	21€
NOTRE ROSÉ : JAMBE DE CHIEN Grenache noir, IGP Saint-Guilhem-le Désert	4,50€	21€
NOTRE ROUGE : ÉCHINE D’ÂNE Grenache noir, IGP Saint-Guilhem-le Désert	4,50€	21€

LES SOFTS

	 25cl	 33cl	 50cl	 1L
ICE TEA	3,50€			
JUS DE FRUITS : Pomme, orange, ananas.	3€			
SIROP À L’EAU : Fraise, pêche, menthe, citron, grenadine	2,90€			
DIABOLO	3,50€			
PEPSI / PEPSI ZÉRO	3,50€			
EAU GAZEUSE (SAN PELLEGRINO)	4,50€	–	6€	–
EAU PLATE (VITTEL)	3,90€	–	4,90€	–

BOISSONS CHAUDES

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ	ESPRESSO	ALLONGÉ
	1,90€	2€
LAIT	2,10€	2,20€
DOUBLE	3,50€	–
DÉCA	1,90€	2,00€
CHOCOLAT CHAUD	–	3,50€
THÉ	–	2,90€

DIGESTIFS

DIGESTIFS 4cl 			
CALVADOS	7€	BAILEYS	7.50€
COGNAC AUX AMANDES	6€	MENTHE-PASTILLE	5€
BALLANTINE'S	7,50€	LIMONCELLO	5€
VIEUX RHUM	8€		

MENUS & FORMULES

LE MENU DE L’OGRE

PLAT + DESSERT + BOISSON.....18.90€

- Plat : burger pulled pork* ou burger fish*
- Dessert au choix : crèmeux au chocolat maison, moelleux au citron maison ou autre dessert à la carte dans la catégorie « Les faits maison » : + 2,50 €.
- Boisson : soft au choix

**Possibilité végétarienne. Possibilité d'intégrer les plats de l'ardoise proposés en suggestion, selon disponibilités*

LE MENU PETIT OGRE



JUSQU’À 10 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON + SURPRISE.....11.90€

- Boisson : sirop à l’eau ou jus de pomme
- Plat : nuggets de poulet croustillants (3 pièces) & frites maison
- Dessert au choix : push-up haribo ou crèmeux au chocolat
- + une surprise incluse

L’ARDOISE DE L’OGRE BLEU

Découvrez les suggestions de notre chef, élaborées au fil des saisons et des arrivages. Notre ardoise évolue régulièrement pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Demandez notre ardoise à l’équipe en salle ou retrouvez-la à l’entrée du restaurant.