

À LA CARTE

➤ NOS ENTRÉES

« Premier acte, première bouchée : nos entrées ouvrent le bal des festins avec fracas. » - L'Ogre Bleu

Tarte tatin de tomate 	8,50€
Camembert rôti  (Camembert de Ma'retz, miel de Legendia, romarin, morceaux de brioche perdue snackée maison)	8,50€
Conserve de sardine flambée	8,50€
Boudin à l'ancienne et pommes caramélisées	8,50€



➤ NOS DESSERTS

« Petit rappel : le dessert ne remplit pas l'estomac, il remplit le coeur. » - L'Ogre Bleu

Mousse au chocolat	7,50€
Tiramisu citron, palet breton maison et armagnac	8,50€
Crème brûlée	8,50€
Riz au lait et coulis de fruit	7,50€
Brioche perdue, glace vanille, caramel	8€



➤ DU FROMAGE ET DU PAIN

« Affiné avec patience, savouré avec passion : chez nous, le fromage est un plaisir à part entière. » - L'Ogre Bleu

Assortiment de fromages locaux : Tomme Plaisir bio, Tomme Fenugrec, Camembert Brioche snackée maison, gelée de Muscadet, miel de Legendia 	8,50€
---	-------

➤ LE COUP DE BALAYETTE

« La petite pause magique pour apaiser l'estomac et invoquer la place pour la suite. » - L'Ogre Bleu

Sorbet citron, zeste de citron confit, liqueur de citron	7€
--	----

➤ NOS MIJOTÉS

« Quand le feu crépite et que le temps s'étire, le mijoté devient magie... et la magie devient festin. » - L'Ogre Bleu

Mijoté de crustacés	14€
Mijoté végétarien 	11€
Mijoté de bœuf	13€

Plat à la carte servi sans accompagnement
Pensez à choisir vos garnitures pour une assiette généreuse et savoureuse !

➤ NOS PAPILOTTES

« Dans chaque papillote, un sortilège de saveurs, emprisonné pour mieux se libérer à votre assiette. » - L'Ogre Bleu

Papillote de poisson (poisson du jour, poireaux, aromates, muscadet, sauce beurre blanc)	15€
Papillote andouillette de Troyes 5A (poireaux, aromates, muscadet, sauce moutarde à l'ancienne)	19€

➤ NOS GRILLADES

« Quand la braise rugit, l'ogre veille. Nos grillades, ne font pas dans la dentelle (mais toujours avec finesse) ! » - L'Ogre Bleu

Entrecôte de bœuf 300g Race Salers, Normande ou Rouge des Prés selon arrivage - Fleur de sel de Guérande	30€
Côte de cochon, 330g Cuisson basse température	18€
RIBS de veau, 500g Cuisson basse température	19€

Sauce au choix : moutarde à l'ancienne, camembert, smocks BBQ maison

➤ NOS ACCOMPAGNEMENTS

« Ici, les accompagnements ne suivent pas le plat, ils l'entraînent dans une danse gourmande. » - L'Ogre Bleu

Ratatouille maison	4€
Pommes de terre grenailles en persillade	4€
Frites maison	4€
Mojettes lingots	4€

Menu du jour

Uniquement du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat + Dessert

Selon votre venue, des menus différents seront disponibles pour vous régaler.

Menu Ogrillon

Menu enfant (-10 ans)

Steak haché, frites

Jus de fruits (pomme ou orange) ou Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, ...)

1 boule de glace (vanille, fraise, chocolat, ...) ou Mousse au chocolat