

L'Ogre Bleu



➤ NOS MENUS

Menu du jour 21€

Entrée
+
Plat
+
Dessert

*Disponible le midi en
semaine uniquement
Du mercredi midi au jeudi
midi
(à retrouver sur l'ardoise du jour)*

Menu de l'Ogre 33€

Entrée
+
Plat
+
Dessert

*Disponible les soirs, week-end
et jours fériés uniquement
(Au choix parmi les plats ci-dessous)*

Menu viandard 46€

Entrée au choix
+

Plat : Entrecôte
maturée 300 g

*Cromesquis de pomme de terre
à la truffe, sauce périgueux*

+
Dessert au choix

*Disponible les soirs, week-end
et jours fériés uniquement*

Menu Ogrillon 10,90€

Menu enfant (-10 ans)

Steak haché, frites fraîches

Jus de fruits
(pomme ou orange)

ou

Sirop à l'eau
(grenadine, fraise, menthe, ...)

Moelleux au chocolat

ou

Boule de glace

*Origine des viandes : France. Poisson : selon arrivage
Liste des allergènes disponible sur demande
Tous nos prix sont nets, en euros, service compris.*

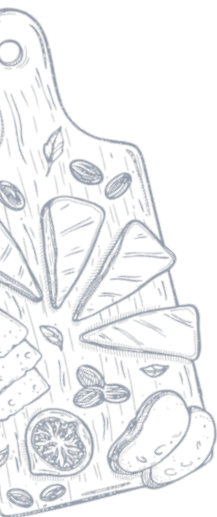


L'Ogre Bleu

➤ TAPAS À PARTAGER... OU PAS

« Des saveurs qui se répondent, des rires qui s'assemblent : le vrai goût du partage. » – L'Ogre Bleu

Camembert rôti au miel et romarin	9,50€
Planches de charcuterie / fromages	14,50€
Saucisson entier (Nature / Noisette / Herbes de Provence / Poivres)	8€



➤ ENTRÉES

« Une mosaïque de fraîcheur, où chaque couleur murmure un enchantement pour vos sens. » – L'Ogre Bleu

La burrata du printemps	10,50€
Crème de petits pois à la menthe citronnée, pesto citronné sur toast de pain de campagne	
Tartelette d'asperges confites au miel de thym	10,50€
Panna cotta au parmesan, tagliatelles d'asperges crues citronnées, sauce hollandaise en émulsion	
Cigare croustillant de gambas	10,50€
Vierge de légumes acidulée, crème montée aux zestes de combawa	



L'Ogre Bleu



➤ NOS PLATS

« Des ingrédients en harmonie pour un plaisir simple et délicieux »
- L'Ogre Bleu

Agneau de printemps

23€

Basse température et rôti au beurre moussieux, jus corsé à la sauge, poireaux brûlés et purée de pommes de terre

Ballotine de volaille jaune farcie aux saveurs du Pays Basque

21€

Poivrons fumés, fruits secs et miel au piment d'Espelette. Crème d'artichaut au citron confit, grenailles et légumes de saison grillés au thym, jus corsé au miel

Saint-Jacques

21€

Crème de carottes à l'orange, polenta croustillante, légumes verts de saison, beurre blanc au pamplemousse

L'œuf croustillant

20,50€

Risotto crémeux au pesto de jeunes pousses d'épinards, écume de parmesan

Le choix de l'ogresse

19€

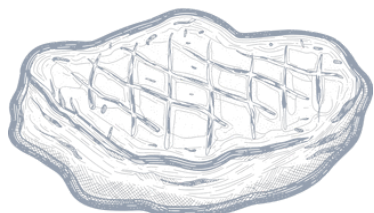
Un bun brioché fondant, double smashed patty de bœuf, cheddar, pickles et une sauce secrète. Enrobage minute de cheddar et oignons frits, accompagné de frites fraîches.

➤ PLAT DE NOTRE CAVE DE MATURATION

Entrecôte maturée 300 g

34€

Cromesquis de pomme de terre à la truffe.
Sauce Périgueux



Origine des viandes : France. Poisson : selon arrivage
Liste des allergènes disponible sur demande
Tous nos prix sont nets, en euros, service compris.

L'Ogre Bleu



➤ NOS DESSERTS

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

Le Tiramisu de l'ogre

9€

Crème mascarpone, biscuit infusée au café, ganache cacao amer, gel de Baileys

Rhubarbe / hibiscus

9€

Dacquoise à la noisette , ganache légère, insert fruit rouge, rhubarbe confite et voile d'hibiscus

Fondant au chocolat coeur coulant de confiture de lait

9€

Crème anglaise infusée à la Tonka

