

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

Muscadet Salle aux Fées5€.....26€
Domaine de la Coche

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

Vins Rouges

 12cl

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

Vins Rosés

 12cl  75cl

Pin-Up Rosé5€.....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 Béranger. 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.