

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€
Illustration of a fry basket.

BURGERS



LE BURGER SIGNATURE
LE BURGER DU DRAGON.....21,00€
Illustration of a chef's hat.

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..... 14.90€
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

Illustration of three stars. = 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€

PIÈCES DU MOMENT.....prix sur l’ardoise
Selon arrivages et disponibilités

*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€

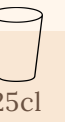
APÉRITIFS & COCKTAILS

	 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 			
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.