

BAR - RESTAURANT - BRUNCH - ÉVÉNEMENTIEL

n°596- Le journal x-roussien -Spécial amour du bar-A consommer sans modération dans notre restaurant-

Nos Valeurs

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE PLEINE DE SAVEURS FAITE MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, TOUT EN FAVORISANT LE CIRCUIT COURT DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

Formule

BRUNCH

Buffet à votre faim sucré/salé

+

Trois planches salées et une planche sucrée directement servies à table

28,90€

Samedi et Dimanche midi / Jours fériés

Vos événements sur mesure adaptés à votre budget

ENVIE DE BOIRE UN VERRE?

COCKTAILS

Nos créations: 11€

MR BLUE SKY : Téquila, sirop neutre maison, crème, blanc d'oeuf et curaçao.

COULEUR CAFÉ : Verre fumé au café, vodka grey goose et liqueur de café.

GIN AND JUICE : Gin, sirop de kiwi, jus de citron, perrier, céleri branche et jus de mangue.

DESTINATION TORTUGA :

Diplomatico, sirop de vanille, rhum ambré et fruit de la passion.



LES BIÈRES Brasserie Artisanale Bio du Pilat PRESSIONS

Girasole Blonde - 25cl/50cl	3,8€/ 7€
Saint-Julien Blanche - 25cl/50cl	3,8€/ 7€
Picon Bière - 25cl/50cl	4€/ 7,5€
Supp Sirop	0,3€/ 0,5€

Biscanna - Bière blonde au chanvre 25cl/50cl 4€/7,5€



LES SOFTS

Ice tea maison - 25cl/50cl (sans sucre ajouté)	3,6€/6,5€
Cola Elixia Artisanal - 33cl	4€
Schweppes Tonic - 33cl	3,8€
Perrier - 33cl	3,8€
Limonade Artisanale Bio Elixia - 33cl (Nature, Lavande, Rose, Myrtille, Fruits de la passion)	4€
Diabolo	3,5€
Sirops - Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe,	3€
Orgeat, Cerise, Fruit de la passion, Violette	
Badoit ou Evian - 50cl / 1 litre	3,5€/6,5€

Les classiques



Mojito	10€
Spritz	9€
Caipirinha	9€
Pina colada	9€
Planteur detox	10€
Margarita	9€
Sex on the beach	9€

APÉRITIFS

Ricard-2cl	3€
Pastis-2cl	3€
Porto rouge-8cl	4€
Martini blanc/rouge	5€
Campari-6cl	5€
Communard-12cl	8€
Kir-12cl (mure, cassis, framboise, pêche)	4€
Muscad-8cl	4€

ET SI VOUS VOUS LAISSIEZ TENTER PAR UN SANS ALCOOL ?

LES JUS

Jus d'orange pressé - 25cl / 50cl	4,2€/7,6€
Jus detox bio -(jus pressé à l'extracteur) 25cl/50cl	6€/10€

Jus de fruits - 25cl/50cl

MAISON ARTISANALE BISSARDON

Pomme, Ananas, Abricot, Poire, Tomate, Pamplemousse, Mangue, Cranberry.



3,9€/7€

BAR - RESTAURANT - BRUNCH - ÉVÉNEMENTIEL

n°597-Le journal x-roussien -Délicieux plaisirs-A consommer sans modération dans notre restaurant-

NOS CRÉATIONS DE COCKTAILS SANS ALCOOL :

6 €

Vanille, Fraise :

Jus de fraise, jus de
pomme, sirop de vanille
maison,
citron vert pressé



Soleil, soleil :

Jus de pêche de vigne, jus de
poire, sirop de basilic
maison, sirop de menthe
maison, citron vert pressé



LES SPIRITUEUX

RHUM

KRAKEN -4cl 7€

Couleur très foncée, arômes de café, de gin-
gembre et de cannelle. Notes épicées.

DIPLOMATICO EXCLUSIVE RESERVE- 4cl

Doux aux notes de fruits cuits et de miel.

Arômes de fruits confits, noix ou encore cara-
mel. 8€

VODKA

GREY GOOSE -4cl 8€

Goût légèrement sucré.
Douceur, souplesse et
raffinement.



TEQUILA

TEQUILA HERRADURA -4cl 8€

Vieillessement 11 mois en fûts de bourbon. Notes
d'agave cuit, pointe de vanille, de beurre et de fruits
secs

GIN

GIN HENDRICK'S -4cl 8€

Goût légèrement sucré. Douceur, souplesse et raffine-
ment.

WHISKY

Oban -4cl 8,5€

Du malt, de l'iode, du sel, du feu de bois et du
fruit. Whisky écossais tourbé pur malt de 14 ans.

Caol Ila- 4cl 8€



Dumée de tourbe et notes épicées. Note de feu de
bois. Maturation de 12 ans en fûts de chêne et 6 mois
dans des fûts d'affinage ayant contenu du moscatel

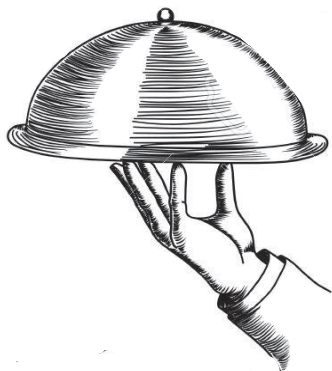
BAR - RESTAURANT - BRUNCH - ÉVÉNEMENTIEL

n°598- le journal x-roussien- égayer vos papilles- A consommer sans modération dans notre restaurant -

ENTRÉES




- Crème brûlée aux asperges gratinée au parmesan  11€
- Céviché (poisson selon arrivage), coulis de passion, coriandre et citron vert (Possible en plat à 19€) 10€
- Croustillant de Saint Marcellin, thym et miel de fleurs  9€



Nos cuisiniers s'adaptent à tous les régimes alimentaires particuliers,
n'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

PLATS

- Ribs de porc fumé et caramélisé, pommes de terre grenaille et légumes de saison 20€
- Poisson entier (selon arrivage), quinoa et légumes croquants de saison 20€
- Risotto de quinoa, parmesan, asperges et champignons  18€

Menu

ORIGO

Accord mets & vins +14€

37€

Entrée au choix

Plat au choix
(suggestions +3euros)

Fromage ou Dessert au choix



BURGER

Burger Origo
17€

Un burger du moment, qui change, au gré
des saisons et des envies de notre équipe !



FROMAGES

Assiette de fromages et son
chutney de saison
7€



DESSERTS

- Millefeuille fraises, crème fouettée menthe 9€
- Dôme Chocolat noir framboise 9€
- Palet breton, crèmeux citron/basilic, meringue italienne 9€

MENU ENFANTS

Pour les enfants de moins de 10ans.

un sirop au choix

Plat du chef

Dessert gourmand

14€



BAR - RESTAURANT - BRUNCH - ÉVÉNEMENTIEL

n°599-Le journal x-roussien -Pour terminer en beauté -A consommer sans modération dans notre restaurant-

LES CAFÉS

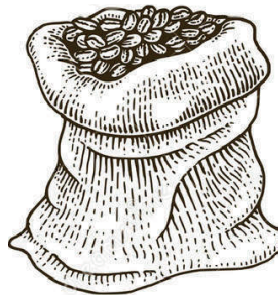
<i>Espresso ou Ristretto</i>	2€
<i>Double Espresso</i>	3,8€
<i>Décaféiné Naturel</i>	2,10€
<i>Décaféiné Allongé Naturel</i>	2,20€
<i>Café Allongé ou Américain</i>	2,50€
<i>Double Allongé</i>	3,80€
<i>Café noisette</i> <i>(expresso avec une goutte de lait)</i>	2,10€
<i>Café latté</i> <i>(expresso allongé avec du lait chauffé à la vapeur)</i>	3,90€

UNE PAUSE
DOUCEUR DANS
MA JOURNÉE

3,9€

Chocolat chaud

Cappuccino
(café expresso, mélangé et coiffé
d'une mousse de lait crémeuse)



Café Mocaccino
(Cappuccino, crème, chocolat et
poudre de cacao)

LES THÉS

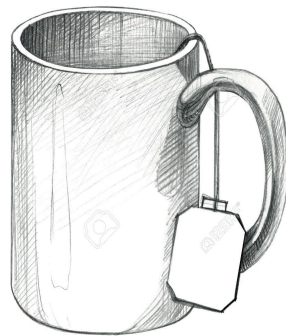
3,8€

Notre sélection de thé vert :

Gun - Menthe - Citron vert -
Gingembre

Notre sélection de thé noir :

Earl Grey - Fruits rouges -
Darjeeling - Hot Spicy



LES INFUSIONS

Verveine - Camomille - Menthe poivrée

LES DIGESTIFS

Armagnac -4cl	7€
Grand Marnier -4cl	6€
Cointreau -4cl	6€
Calvados -4cl	7€
Cognac -4cl	7€
Chartreuse -4cl	9€
Bailey's -6cl	6€
Get 27 -5cl	6€
Limoncelo -5cl	5€
Génépi -5cl	7€



Notre sélection de vins

Bourgogne Vins Blancs



Viré-Clessé «Terroir de Clessé», Domaine des Gandines BIO

100% Chardonnay, précis et frais

75cl

37€

Petit Chablis, Domaine des Malandes

100% Chardonnay, sec et minéral

38€

Bugey

Bugey, Maison Bonnard BIO

100% Chardonnay, léger et tendu

31€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône, Domaine Vignobles Simian «La combe des Avaux»

Une belle aromatique, de la vitalité, une jolie finale de pêche de vigne

28€

«Crozes-Hermitage, Domaine des sept chemins»

Marsanne à 70 % et Roussanne à 30 %

35€

Languedoc

Chateau Luc cuvée les jumelles AOC Corbières BIO

70% Roussanne, 30% Grenache Blanc, Fraîcheur, Rondeur

26€

Ban des cigales IGP

50 % Viognier , 50 % Muscat petit grain

29€

Provence

Domaine des Béates, «Les Béatines» BIO

Ugni Blanc/Grenache Blanc, équilibré et délicat

28€

Envie d'un verre/d'une fillette ou d'un pot seulement ? N'hésitez pas à demander notre sélection de vins à votre serveur, il saura être au plus proche de vos envies.

Prix en euros TTC service inclus

Vins Rouges

Beaujolais

75cl

Morgon, Domaine D. Piron

100% Gamay, racé et aérien

36€

Juliéas, Domaine David-Beaupère « Les 3 verres » BIO

100% Gamay, du velours et du fruit

37€

Bourgogne

Coteaux Bourguignons, Domaine Chardigny

Pinot noir/Gamay, fruité et structuré

37€

Bourgogne - Côte Chalonnaise, Chateau de Rougeon « Ozanon »

100% Pinot noir, élégant, complexe et rond

39€

Bugey

Bugey, Les Mangeux d'Pierre « Sarabande »

100% Pinot noir, fin et rustique

37€

Vallée du Rhône

Domaine Chaume Arnaud , Côtes du Rhône « Petit coquet »

Grenache/Syrah, fin et épicé

27€

Crozes Hermitage, E. Darnaud "Mise en Bouche"

100% Syrah, caractère et complexité

39€

Chateauneuf du Pape, Domaine Bois de Boursan

Grenache/Syrah/Mourvèdre, équilibre parfait entre finesse et puissance

62€



Envie d'un verre/d'une fillette ou d'un pot seulement ? N'hésitez pas à demander notre sélection de vins à votre serveur, il saura être au plus proche de vos envies.

Prix en euros TTC service inclus



75cl

Côte-Rotie, « Le gallet blanc », François Villard

100% syrah, délicat et puissant, complexe et raffiné

75€

Bordeaux

St Foy Bordeaux, Château Hostens-Picant

Merlot/Cabernet franc, tanins et fruits rouges

52€

Languedoc

Chateau Luc cuvée les jumelles AOC Corbières BIO

40% Syrah, 20% Carignan, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

26€

Boutenac, Chateau Fabre Gasparets Famille AOC BIO

35% Carignan, 45% Mourvèdre, 20% Syrah. Robe rubis très intense., Le nez est franc, épicé, avec de fins arômes de griotte

36€

Chimère Boutenac La Serres AOC BIO

40 % Carignan, 25 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre. Nez puissant épicé. Belle attaque riche et longue, une pointe de zeste d'orange, les tanins sont encore présents mais riches et harmonieux.

48€

Provence

Coteau d'Aix en Provence, Domaine des Béates « Béatines »

Grenache/Syrah/Carignan, léger et gourmand

28€

Sud-Ouest

Cahors, Domaine Cosse-Maisonneuve «Le Combal» BIO

100% Malbec, concentré et épicé

32€

Envie d'un verre/d'une fillette ou d'un pot seulement ? N'hésitez pas à demander notre sélection de vins à votre serveur, il saura être au plus proche de vos envies.

Vins Rosés



Provence

Domaine des Béates, « Les Béatines » BIO

75% Grenache noir, 25% Syrah

28€

Languedoc

Chateau Luc cuvée les jumelles AOC Corbières BIO

20% Cinsault, 80% Grenache (Médaille d'argent du mondial du Rosé 2014

26€

Rosine, Chateau Fabre Gasparets Famille AOC BIO

20% Cinsault, 40% Grenache, 20% Mourvèdre. Robe crème de noisette fraîche, pétale de rose. Un nez épicé et fruité et en bouche une certaine minéralité, et de la gelée de groseille rouge. « Le rosé gastronomique par excellence ».

38€

Champagne et Pétillant



Bouteille de pétillant Montagnieu

Chardonnay, Fines bulles.

36€

Coupe de pétillant 7€

Bouteille de champagne maison Charpentier

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

55€

Coupe de champagne 9,5€

Bourgeois-Diaz « Blanc de Noirs Extra-Brut »

65% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir. Très élégant, bulles fines, de l'ampleur...

68€

Vous êtes curieux de déguster et découvrir des vins que vous ne connaissez pas?

*L'Origo vous propose un accord « mets et vins »,
3 verres de vin qui vous feront voyager à travers les domaines, les cépages et les régions tout au long de votre repas.*

Prix en euros TTC service inclus