



**Vous souhaitez la bienvenue et se réjouir de vous recevoir**

**Une idée forte nous anime jour après jour, depuis le 25 août 2022**

**Celle-ci consiste à tout faire, pour que votre visite au bar Origali soit une parenthèse enchantée, loin du tumulte quotidien.**

**Nous misons sur un mobilier confortable, ainsi qu'un espace personnel agréable,  
Un réel confort phonique, physique et visuel propice à la détente.**

**Au bar Origali, vous découvrirez un éventail infini de possibilités gustatives.**

**Que ce soit à boire, à manger, ou à fumer.**

**Nous avons sélectionné avec minutie nos produits et ingrédients,  
pour vous surprendre et enchanter vos papilles, jour après jour.**

**Nos talentueux barmans, allient leur savoir-faire à la qualité des ingrédients.**

**Pour obtenir des créations audacieuses et originales qui raviront vos sens.**

**Notre équipe est là pour vous accueillir, vous mettre à l'aise et vous conseiller.**

**Que chaque visite au bar Origali, soit une source inépuisable de plaisirs.**

**Telle est notre priorité**

**Le Team Origali**



**Service à table**

# VINS CHAMPAGNES & BIERES

<b>Vins blancs suisse</b>	<b>1dl.</b>	<b>75 cl.</b>
Larmes de Chasselas barrique (Angelrath NE)	7.00	45.00
Pinot Gris domaine (Chambleau NE)	7.00	45.00
Sauvignon Blanc (Aagne Schaffhouse)	8.00	47.00
Chardonnay signature (Bouvet- Jabloir NE)	8.50	54.00
<b>Vins rouges d'ici et d'ailleurs</b>	<b>1 dl.</b>	<b>75 cl.</b>
Gamaret & Garanoir le Courson (Morel VD)	6.00	70 cl. 40.00
Pinot Noir AOC Neuchâtel (Keller NE)	7.00	42.00
Malbec du moment	8.00	47.00
Merlot signature (Bouvet-Jabloir NE)	9.50	58.00
<b>Vins rosés d'ici et d'ailleurs</b>	<b>1 dl.</b>	<b>75 cl.</b>
Vin de prune glacé (JP)	6.00	42.00
L'estival Légende (Bouvet-Jabloir NE)	6.00	43.00
Œil-de-perdrix Légende (Bouvet-Jabloir NE)	7.00	44.00
<b>Champagnes &amp; mousseux</b>	<b>1 dl.</b>	<b>75 cl.</b>
Mousseux rosé brut Signature Bouvet-Jabloir		58.00
Blanc de Blancs Bonningre-Durand	12.00	80.00
Blanc de Noirs brut EPC AOC		120.00
<b>Bières en bouteille</b>		<b>33 cl.</b>
La Poulpe (Brasserie de la Meute) 5,8%		7.00
L'Alpaca. blanche bio (Brasserie de la Meute) 4,5%		7.00
La Ronde blonde bio (Brasserie la Comète) 5 %		7.00

## MOCKTAILS SIGNATURE

12.00

**Sans alcool**

### **Thé des champs**

Cordial pêche & sarrasin, sirop Earl Grey & cardamome maison, jus de pomme

### **Disco Queen**

Gelée de coing, jus de pomme, de cranberry & de citron, sirop d'orgeat & eau gazeuse

### **Tropical tonic**

Purée de passion, jus de pomme & de citron, sirop de vanille & citronnelle

## COCKTAILS PROHIBITION

15.00

### **Pop & Corn**

Calvados infusé à la coco, sirop de pop-corn salé maison, bitter Angostura & chocolat

### **Selva Blanca**

Mezcal, Milk Punch (eau et lait de coco, pandan, gousse de vanille) jus de citron,  
sirop de sucre & bitter de poivre Selim maison

### **Strawberry Negroni**

Jaya bitter, Campari infusé fraise & romarin, Antica Formula, sloe gin

## NOS SPRITZ

10.00

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

### **Spritz maison du moment**

Selon l'humeur (toujours bonne) du barman

# COCKTAILS SIGNATURE

15.00



## L'Écho de Kyoto

Vodka, Saké, infusion de Matcha Genmaicha, jus de citron et sirop de sucre

## Hola Chicas

Tequila, liqueur de cactus & figue de barbarie, purée de framboise, jus de citron, sirop de sucre & tonic pêche & sureau

## Bloody Garden

Gin infusé olive, Amour Matador, jus de tomate, de carotte et de citron, bitter céleri

## Brume d'absinthe

Absinthe infusée épices chaï, liqueur de thé vert hibiscus, jus de citron, de pomme & yuzu, sirop de sauge ananas rôti maison

## Green Mirage

Gin, liqueur de basilic, confiture d'abricot, infusion de menthe, jus de citron & sirop de menthe maison

## Earl's got name

Gin, liqueur de rhubarbe, confiture d'orange amère, jus d'ananas et de citron, sirop de thé earl grey & cardamome, foamer

## Fleur de brume

Rhum blanc, liqueur de pamplemousse, infusion de thé earl grey, cordial de fraise & basilic maison, jus de citron, bitter Angostura & Peychaud

## Sauge des Îles

Rhum blanc, Electric Velvet, purée de coco, jus de cranberry et de citron, sirop d'ananas & sauge maison, bitter Peychaud

## Thaï Idea

Vodka, sirop thaï maison, jus d'ananas & de citron

## Porn Star Martini

Vodka, liqueur & purée de passion, jus de citron, sirop vanille

## Verde Inca

Pisco, Chartreuse, cordial de basilic thaï maison, jus de citron & sirop de sucre

## Pêche d'Épi

Bourbon, cordial pêche & sarrasin maison, jus de citron, sirop spicy, bitter, bitter Angostura & Tiki

## La Madrague

Tequila, purée de pêche, cordial de thym citronné, jus de citron, sirop de sucre & champagne

## Le rêve de Tia

Rhum brun infusé banane & vanille, liqueur de café, shot d'espresso, sirop vanille, fève Tonka

# MINERALES - JUS DE FRUITS

<b>Minérales en bouteille</b>	<b>33 cl.</b>
Coca cola	5.00
Coca Cola Zero	5.00
Sinalco	5.00
Rivella bleu	5.00
Eau minérale gazeuse (Arkina)	5.00
Eau minérale plate (Arkina)	5.00

## **20 cl.**

Three cents Pink Grapefruit	6.00
Schweppes Premium Indian Tonic water	6.00
Schweppes Premium Ginger Beer & Chilli	6.00
Schweppes Premium White Peach & Elderflower	6.00

<b>Jus de fruits au verre</b>	<b>33 cl.</b>
-------------------------------	---------------

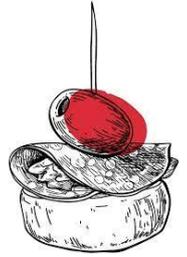
Jus de pomme / cranberry / ananas / tomate / carotte	5.00
--	------

## **Boissons chaudes**

Café / expresso Spécial Népal mont Everest Bio Arabica	4.00
Cappuccino, Renversé	5.00
Thé / infusion Collection Länggasse-Tee à choix	4.00
Chocolat chaud / froid	5.00

**Rejoignez-nous du mercredi soir au dimanche matin**

# PETITE RESTAURATION



## FROIDE

### **Tomme Fleurette 180 gr.**

13.00

Accompagnée de pain frais et de pickles maison

### **Rillettes de poulet rôti**

14.00

Servies avec du pain frais

### **Assiette estivale**

15.00

Houmous et tapenade, servi avec pain & pickles maison

### **Concassé de tomate à la truffe suisse**

18.00

Servi sur pain toasté, jambon cru et roquette

### **Saucisson Pata Negra à partager**

18.00

Finement tranché et accompagné de pain & pickles maison

### **Planchette apéro mixte**

20.00

Fromages et charcuteries de la région servies avec pain frais et cornichons

## CHAUDE

### **Tarte flambée alsacienne**

10.00

Lardons, crème fraîche et oignons

### **Pizza Jambon cru, mozzarella & roquette**

17.00

**ALLERGIES ou INTOLERANCES ? .... Nous vous renseignons volontiers**

# SPIRITUEUX

<b>Whisky</b>	<b>2 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
Bulleit bourbon whisky (USA) 45°	7.00	14.00
Fable Caol ila 12 years single malt scotch (Ecosse) 43°	7.00	13.00
Sonoma Californian Bourbon (USA) 46°	7.00	12.00
Barrel WoodFord double Oaked bourbon (USA) 43.2 °	9.00	16.00
Kavalan Oloroso Sherry Oak matured (Taiwan) 46°	12.00	22.00
Aberlour single malt 16 ans Scotch (Ecosse) 43°	11.00	20.00
Scapa Skiren Orcadian Single Malt (Ecosse) 40°	10.00	19.00
Kurayoshi pur malt Whisky 8 years (Japon) 43°	11.00	21.00
<b>Rhum</b>	<b>2 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
Rhum du Moment	8.00	16.00
La Favorite Cœur de canne agricole 4 ans (Martinique) 42°	7.00	13.00
Naga full proof Kingdom of Siam (Thailand) 60.1°	10.00	20.00
Cheval Bondieu (Martinique) 51.5 °	14.00	26.00
Musalem Grand Reserva (Rép. Dominicaine) 40 °	10.00	20.00
Dictador Platinium (Colombian) aged rhum 40°	12.00	22.00
Gelas double matured (Panama) old ron 46.1°	10.00	20.00
Kuna Davidoff Special (Panama) 42 °	25.00	50.00
Duppy share 5 ans (Jamaïque) 40°	6.00	11.00
<b>Cognac</b>	<b>2 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
Cigar Club Jean Filliou 40 °	12.00	24.00
Meukow XO 40°	13.00	26.00
Castay La Part des Hommes 56 °	7.00	13.00
<b>Armagnac</b>	<b>2 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
Vieil Armagnac Delord 1978 40 °	14.00	26.00
<b>Vodka</b>		<b>4 cl.</b>
Deluxe Original Vodka 7 distillations pur grain 40 °		9.00

## SPIRITUEUX (Suite)

### **Gin** **4 cl.**

Bombay Sapphire 40°		10.00
Panarea Sunset Gin Italy 44°		10.00
Lord of Barbes Gin de Paris 50°		10.00
Elephant Sloe Gin 35°		10.00

### **Mezcal** **2 cl.** **4 cl.**

Machetazo Cupreata 45°	9.00	18.00
------------------------	------	-------

### **Tequila**

Espolon blanco 40°		10.00
--------------------	--	-------

### **Absinthe** **2 cl.** **4 cl.**

Absinthe des Poètes 52%		9.00
Les précieuses Highland 42,8 °	12.00	24.00
Les Précieuses DIX 45,2°	12.00	24.00

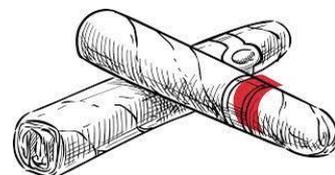
### **Liqueur** **4 cl.**

Falernum d'absinthe 16,5°		15.00
Electric Velvet 25 °		11.00
Midi Fauve 26 °		11.00
Amour Matador 34.1°		11.00
Cuir Lointain 28.6 °		11.00
Suze 15°		7.00
Cointreau 40°		9.00
Chartreuse 55°		16.00
Amaretto Disaronno 28°		9.00
Beirao 22%		8.00

### **Long drink à choix (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)** 12.00

Servis avec une boisson minérale ou tonic à choix

# CIGARES



Chaque semaine

de nouveau cigares vous sont proposés en plus de la carte.

Séries limitées, cubains et autres vitoles originales et qualitatives

N'hésitez pas à nous faire parts de vos préférences.

Désignation	Origine	Prix	force
Arturo Fuente Hemingway	Rép. dominicaine	19.00	3/5
Avo Classic Robusto	Rép. dominicaine	16.00	3/5
Bongani Short 457	Mozambique	18.00	4/5
Crazy Monkey Big Robusto	Nicaragua	18.00	3/5
Camacho Corojo Robusto	Honduras	10.00	4/5
Camacho Connecticut Robusto	Honduras	12.00	2/5
Davidoff Grand Cru Robusto	Rép. dominicaine	24.00	3/5
Davidoff Millenium Robusto	Rép. dominicaine	30.00	3/5
Davidoff Aniversario Short Perfecto	Rép. dominicaine	23.00	3/5
Davidoff Aniversario Entracto	Rép. dominicaine	15.00	3/5
Davidoff Signature 6000	Rép. dominicaine	24.00	2/5
Davidoff Signature 2000	Rép. dominicaine	19.00	2/5
Davidoff Winston Churchill robusto	Rép. dominicaine	36.00	2/5
Davidoff Winston Churchill Late Hour Toro	Rép. Dominicaine	34.00	4/5
Davidoff Wsc Late Hour petit Panatela	Rép. dominicaine	11.00	3/5
Davidoff Nicaragua Diadema	Nicaragua	29.00	3/5
Davidoff Nicaragua Robusto	Rép. Dominicaine	25.00	3/5
Davidoff Nicaragua Short Corona	Rép. Dominicaine	16.00	3/5
Davidoff Escurio Robusto	Rép. Dominicaine	25.00	3/5
Davidoff Escurio Gran Toro	Rép. Dominicaine	26.00	3/5
Davidoff Yamasa Piramides	Rép.dominicaine	33.00	4/5
Griffin`s Perfecto	Rép. dominicaine	15.00	2/5
León Jimenez	Rép Dominicaine	10.00	4/5
Macanudo Inspirado White Robusto	Honduras	10.00	3/5
Partagas N°4	Cuba	32.00	5/5
Romeo y Julieta N° 2	Cuba	15.00	3/5
Zino Nicaragua Robusto	Honduras	10.00	3/5
Zino Nicaragua Short Torpedo	Rép. Dominicaine	10.00	3/5
La Aurora 107 Nicaragua Robusto	Nicaragua	12.00	5/5
La Aurora Escogidos short Robusto	Rép. Dominicaine	12.00	4/5



## **Cocktails du moment**

**15.00**

### **Pop & Leather**

Bourbon, H.Theoria cuir lointain, sirop de popcorn salé maison, Angostura bitter, bitter chocolat.

### **Poire Tatin**

Vodka, Liqueur chocolat vanille, jus de poire et citron, sirops caramel et vanille.

### **Mocktail**

**12.00**

### **Tropical tonic**

Purée passion, jus de pomme et citron, sirops vanille et citronnelle, top up tonic pêche & sureau