



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

Vins blancs suisse	1dl.	75 cl.
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
Vins rouges d'ici et d'ailleurs	1 dl.	75 cl.
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
Vins rosés d'ici et d'ailleurs	1 dl.	75 cl.
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
Champagnes & mousseux	1 dl.	75 cl.
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
Bières en bouteille		33 cl.
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

Minérales en bouteille 33 cl.

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

Jus de fruits au verre 33 cl.

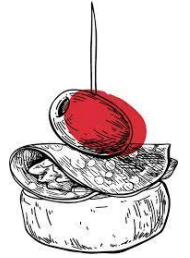
Jus de pomme / cranberry / ananas / tomate / carotte	5.00
--	------

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

Whisky

2 cl.

4 cl.

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 (Taïwan) 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

Rhum

2 cl.

4 cl.

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
Matusalem 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

Cognac

2 cl.

4 cl.

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

Armagnac

2 cl.

4 cl.

Vieil Armagnac Delord 1978 40 °	14.00	26.00
---------------------------------	-------	-------

Vodka

4 cl.

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

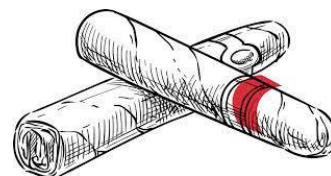
Liqueur		4 cl.
----------------	--	--------------

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