



Brasserie l'Origine du monde, 22 bis avenue Lacuzon, 39270 Orgelet
 Philippe Paillard 06 73 70 02 66 et Nadine Labelle 06 71 89 79 64
 lorigine.dumonde@laposte.net

Les bières disponibles sont surlignées dans la colonne contenance/tarifs

BIERES	Descriptions	33cl	75cl	37,5cl
L'Origine Blonde Bio 5,3%	Bière houblonnée, très aromatique. Brassée dans le style pale ale américain avec un houblon français.	2,50 €	5,00 €	
L'Origine Blanche Bio 4,8%	Une bière avec de puissants arômes de pamplemousse et d'agrumes provenant de deux houblons, un américain et un français. Ré-houblonnée à froid en fermentation secondaire.	2,50 €	5,00 €	
L'origine Ambrée Bio 5,8%	Bière au corps soutenu et aux arômes de fruits à noyaux. Un style anglais apporté par sa levure et ses deux houblons britanniques.	2,50 €	5,00 €	
L'Origine Brune Bio 6,3%	Bière aux arômes maltés et torréfiés. Son houblonnage généreux lui apporte des notes d'agrumes et plus particulièrement d'orange.	2,50 €	5,00 €	
L'Origine IPA Bio 5,8%	Bière avec une agréable amertume et des arômes de fruits exotiques. Alliance d'un houblon français et d'un américain.	2,50 €	5,00 €	
La Commune 4.5%	Blonde légère, bien houblonnée (barbe rouge alsacien). Bière brassée par 20 brasseries franco-comtoises.		5,00 €	
Houblon du Jardin 5,5%	Pale ale avec une amertume douce brassée avec les houblons : cascade, centennial et chinook, cultivés dans notre jardin à Orgelet.		6,00 €	
Session IPA Mosaïc Bio 3,8%	La session IPA Mosaïc est une bière légère. Le houblon mosaïc lui apporte une amertume modérée et des arômes de fruits exotique.	3,00 €	6,00 €	
La Bourrasque IPA Bio 6%	IPA éphémère qui permet d'explorer différentes variations du style : assemblage de malts, de houblons et recherches de nouvelles levures.	3,00 €	6,00 €	
Lager californienne Bio 5%	Bière d'été, brassée une fois par année. Créée avec différents houblons, renouvelé à chaque brassin (version 2019= elixir)	3,00 €	6,00 €	
Synclinal Pils Bio 5,5%	Bière blonde de fermentation basse, le houblon lui procure des notes fruitées.	3,00 €	6,00 €	
Black Mamba IPA Noire 6,5%	Breuvage d'un noir profond obtenu par des malts torréfiés et caramels ainsi qu'une bonne dose de houblon citra.	3,00 €		
L'Ostie d'Stout impériale 8%	Une bière puissante et liqueuse aux arômes de cacao et de café et une finale vanillée.			3,80 €

La Futaille 9%	Variante de notre stout impériale, sublimée par un vieillissement de trois mois en tonneau de macvin.			4,50 €
Triple F 10,6%	Bière forte de style triple, vieillie en tonneau de Macvin pendant trois mois , ajout de framboises en macération.			4,50 €
Saison du Verger 6%	Bière de saison acidulée, brassée avec les fruits de notre jardin : pommes, prunes et coings. Elles est vieilles cinq mois en barrique.		6,50 €	
Saison rhubarbe 6%	La saison rhubarbe est une bière légèrement acidulée. Son acidité provient d'une macération de rhubarbe locale. Cette bière typiquement sèche est équilibrée grâce à ses arômes fruités.		6,50 €	
Saison fermière Groseilles 6.7%	Bière de saison acidulée utilisant une levure fermière légèrement brettée. Affinée un an en barrique de Macvin et ajout de groseilles en macération.		8€	
La Mûre-sure Berliner weisse 3,9%	Bière blanche légère aux mûres agréablement acidulée avec un bon goût fruité. Ajout de mûres en macération.	3.50€		
Les Verts Monts N.E.I.P.A. 6%	IPA fruitée avec une légère amertume, son aspect trouble évoque un jus de fruit. Notre interprétation d'un style venant du nord-est des états-unis.	3,00 €		

Cartons (possibilité de mélanger)	
33cl.	12 ou 24 bouteilles
75cl.	6 ou 12 bouteilles
37,5cl.	9 bouteilles

**Prix au carton: -0,25€/33cl. et -0,50€/75cl.
(sauf pour les saisons et stouts)**