

L'origano

ITALIAN FOOD

RESTAURANT ITALIEN



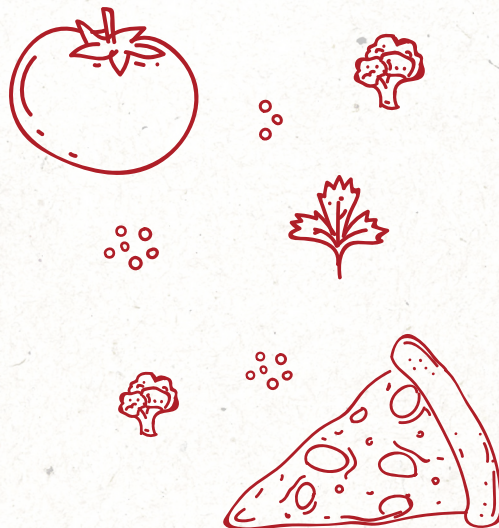
TOUS LES PLATS DE CETTE CARTE SONT FAITS MAISON



ENTRÉES

Croquette de pulled pork sauce jalapeños <i>Porc effilochée panée et sauce à base de piment jalapeños</i>	9€50
Arancini al tartufo  <i>Boule de riz à la truffe, coeur de crème de Pecorino</i>	9€50
Antipasto Italiano <i>Focaccia légumes grillés artichauts et tomates confites</i>	13€00
Frittiura di calamari * <i>Calamars frits, sauce tartar</i>	13€00
Bruschetta  <i>Champignons portobello, fromage de chèvre, pousses d'épinards et miel à la truffe</i>	14€00
Burrata tomates cerises  <i>Confiture de tomates cerises et pane carasau (pain typique sarde)</i>	15€00
Carpaccio de poulpe * <i>Tranches de poulpe coupées finement, vinaigrette au citron</i>	16€00
Sélection d'entrées à partager	19€00

Les entrées sont adaptables aux petites et grandes faims !
Précisez la taille souhaitée à votre serveur.se (supplément 5€).



SALADE

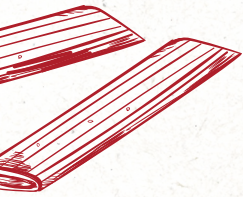
Salade César * <i>Poulet pané, salade romaine, croûtons, parmesan, sauce César</i>	19€00
---	-------

PIZZAS

Margherita  <i>Fior di latte, sauce tomate, basilic, parmesan</i>	14€00	Tutto Tonno <i>Mozzarella, tomates cerises, oignon, câpres, filet de thon à l'huile d'olive</i>	18€00
Salsiccia <i>Tomates jaunes, saucisse, parmesan et origan</i>	15€00	4 Fromages  <i>Fior di latte, gorgonzola, brie, parmesan</i>	19€00
Vegetariana  <i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons</i>	16€50	Norvegese <i>Fior di latte, saumon fumé, poivre rose</i>	19€90
Calzone <i>Sauce tomate, fior di latte, jambon, basilic</i>	17€00	Pistacchio <i>Crème de pistache, fior di latte, stracciatella et mortadelle</i>	19€90
Piccante <i>Sauce tomate, spianata, oignon rouge, olives, pecorino râpé</i>	17€00	Crocante <i>Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, roquette, parmesan râpé</i>	20€00
Regina <i>Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc</i>	18€00	Tartufo  <i>Fior di latte, crème de truffe, stracciatella noisettes, champignons</i>	23€50
Calabrese <i>Crème de poivrons rôtis, tomates cerises, anduja (saucisson calabrais pimenté), ail, pecorino</i>	18€00		

 Végétarien

*Ces ingrédients peuvent être surgelés.



PÂTES

Fettuccine ai Funghi 	16€00
<i>Fettuccine aux champignons, crème de parmesan</i>	
Linguine all'Arrabbiata 	16€00
<i>Sauce tomates cerises, ail, persil, légèrement pimenté</i>	
Gnocchi Zucca e Salsiccia	17€00
<i>Gnocchi à la crème de courge et saucisse</i>	
Spaghetti Carbonara	18€00
<i>Guanciale affiné, œuf, Pecorino et parmesan</i>	
Fettuccine alla Bolognese	18€00
<i>Fettuccine à l'œuf, sauce bolognaise, parmesan en copeaux</i>	
Risotto aux Gambas	19€00
Spaghetti al nerodiseppia e ragu di merluzzo	20€50
<i>Spaghetti à l'encre de seiche avec ragout de cabillaud</i>	
Linguine al Tartufo 	21€00
<i>Crème de truffe, crème fraîche et parmesan</i>	
Lasagne	21€00
<i>Lasagne fraîche, sauce bolognaise, béchamel gratinée</i>	

Toutes nos pâtes peuvent être préparées sans gluten sur demande.

FROMAGES

11€90

Sélection du Chef

BAMBINI JUSQU'À 12 ANS

12€90

PLATS

Mini pizza jambon blanc
Penne sauce au choix
Steak haché*, frites maison

DESSERTS

Glace chocolat
Sorbet fraise
Délice glacé vanille

BOISSONS

Eau, soda ou jus de fruits

PLATS

Merluzzo	24€00
<i>Cabillaud au citron, câpres épinards sautés</i>	
Burger *	25€00
<i>Steak haché 180g, tomate, salade, oignons confits, ketchup maison</i>	
Filetto di branzino	26€00
<i>Filet de bar en papillote tomates cerises, olives, câpres et menthe</i>	
Milanaise de veau	29€00
<i>Escalope de veau panée, accompagnement au choix</i>	
Guancia di manzo	29€00
<i>Joue de bœuf, purée de pomme de terre à la truffe</i>	
Entrecôte (300g) frites maison	30€00
<i>Pièce de bœuf grillée</i>	
<hr/>	
Garnitures au choix	
<i>Frites maison Légumes grillés Salade Pâtes</i>	
Garnitures additionnelles	4€00

DESSERTS

9€90

Tiramisu - Madeleine by Ferrières

Panna cotta mangue et orange

Glace Amarena

Sunday chocolat et poire

Coupe 3 boules au choix (avec chantilly)

Tarte poire et ricotta

Babba aux rhum, chantilly maison

Café ou thé gourmand

10€50

 Végétarien

*Ces ingrédients peuvent être surgelés.



NOS VINS ITALIENS



VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Montepulciano d'Abruzzo DOC CAELUS	7€30	42€60
Montepulciano (doc-d'Abruzzo) Gran Sasso Rouge BIO	6€80	39€50
Nero D'Avola Sicilia BIO	7€30	42€60
Messapi Primitivo (igt-Puglia)	6€80	40€50
IGT Toscana Sasso Poggio		51€90
Valpolicella Carlo Diamani	6€80	41€50
Toscana Modus Ruffino		70€70

VINS PÉTILLANTS

Prosecco La Gioiosa Brut		37€50
Lambrusco Villa Cardini Amabile		37€40

VINS BLANCS

Soave Montefoscarino	6€80	38€50
Orvieto Classico San Caio	7€30	40€50
Pinot Grigio Le Calderare		38€50

VINS ROSÉS

Pinot Grigio Vinogallia		39€50
-------------------------	--	-------



NOS VINS FRANÇAIS BIO

CARAFES ROUGE, ROSÉ OU BLANC

	25cl	50cl
Château la Dorgonne IGP 2021	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne AOP 2020	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰

VINS BLANCS


	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022 	5€ ⁵⁰	32€ ⁰⁰

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Château la Dorgonne IGP 2021 		34€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne AOP 2016 	6€ ⁰⁰	35€ ⁰⁰
Château la Dorgonne Château 2015 		45€ ⁰⁰

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022 AOP 	5€ ⁵⁰	32€ ⁰⁰

 Plats inclus dans la formule Soirée Étape comprenant également, un verre de vin, ou une bière ou un soft de notre choix ou eau et un café. L'offre soirée étape n'est disponible que pour les clients corporates avec un contrat avec le Groupe Accelis.



NOS BOISSONS

CAFÉS

Espresso, Allongé	4€00
Décaféiné	4€50
Café crème	5€50
Café noisette	5€50
Cappuccino	6€50
Chocolat	6€50
Thé	6€00





BIÈRES

	25cl	50cl
Stella 	5€50	9€50
Leffe Pression 	6€50	11€00
Peroni <i>Bière italienne</i>	5€20	9€50
		33cl
Cubanisto		7€00
<i>Aromatisée au rhum</i>		
Corona		7€00
Peroni <i>Sans alcool</i>		7€00

WHISKIES

Scotch Whisky J&B 4cl	7€50
Tennessee Whisky Jack Daniel's 4cl	10€00
Bourbon Whisky Four Roses 4cl	10€00


SOFTS

Evian 50cl	4€00
Evian 1L	6€50
Perrier Fines Bulles 50cl	4€50
Badoit 50cl	4€50
Badoit 1L	7€00
Coca-cola, Coca-cola sans sucre 33cl 	5€50
Sprite, Fanta, Schweppes Tonic 25cl 	5€50
Jus de fruits 25cl Orange, ananas, pomme, tomate 	5€50
Nectar de pêche 25cl 	5€50
Supplément sirop 2cl	2€00

DIGESTIFS

Amaro 4cl - Jägermeister, Montenegro, Averna	7€50
Amaretto Adriatico	9€50
Grappa Marolo di Nebbiolo 4cl	11€00
Limoncello Mamma Mia 8cl	8€00
Sambuca 4cl	7€50
Amaretto di Saronno 4cl	9€50
Get 27 4cl	8€00
Cognac Hennessy 4cl	13€00
Calvados Beaujour 4cl	8€00

Eau potable offerte.

 Plats inclus dans la formule Soirée Étape comprenant également, un verre de vin, ou une bière ou un soft de notre choix ou eau et un café. L'offre soirée étape n'est disponible que pour les clients corporates avec un contrat avec le Groupe Accelis.



NOS BOISSONS

COCKTAILS

Kir 12cl <i>Vin blanc avec crème de cassis, framboise, pêche ou mûre</i>	7€00
Americano 20cl <i>Bitter Campari, Martini rouge et soda</i>	12€00
Aperol Spritz 20cl <i>Aperol, Prosecco Martini Blanc et soda</i>	12€00
Bacardi Cubalibre 25cl <i>Rhum blanc, jus de citron vert et Cola</i>	12€00
Mojito 20cl <i>Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, Bacardi Carta Blanca, eau pétillante, glace pilée</i>	12€00
Piña Colada 20cl <i>Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, lait de coco</i>	12€00
Bellini 15cl <i>Prosecco, jus de pêche</i>	12€00
Tequila Sunrise 25cl <i>José Cuervo Gold, jus d'orange et grenadine</i>	12€00
Bacardi Ti-punch 14cl <i>Rhum Carta Blanca, citron, sucre, glace pilée</i>	13€00
Kir Royal 12cl <i>Champagne Mosaïque Jacquart (Maison Gabriel Boudier avec crème de cassis, framboise, pêche ou mûre)</i>	15€00

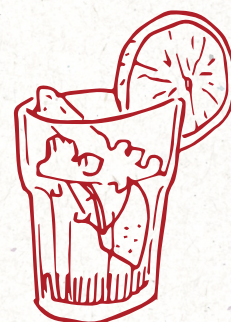
MOCKTAILS

8€00

Virgin Mojito 20cl <i>Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, glace pilée</i>	
Virgin Colada 20cl <i>Lait de coco, jus d'ananas</i>	
Griotte 25cl <i>Jus d'orange, jus de pêche, sirop de grenadine</i>	
Paxton 25cl <i>Jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	

APÉRITIFS

Porto Rouge/Blanc - Porto, Marsala	7€00
Ricard 2.5cl	7€00
Vermouth Martini 6cl - Rouge, Blanc	7€00
Bitter 4cl - Campari, Apérol	8€00
Prosecco Martini Blanc 12cl	10€00
Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque 5 ans d'âge 12cl	15€00
Champagne Jacquart Bouteille 75cl	90€00



L'ORIGANO, RESTAURANT ITALIEN

Pizzas au four à bois, produits importés directement d'Italie et personnel d'origine :
dégustez nos spécialités italiennes dans le plus pur respect des traditions.

Restaurant italien mais pas que ! Découvrez à l'étage un espace de détente de divertissement : le
Crystal Paxton. Aérez votre esprit et venez vous amuser autour d'un bowling, d'une table de billard
ou d'un cocktail préparé avec passion par nos mixologues.

L'Origano s'est donné le défi de régaler vos papilles tout en vous divertissant.

BUON APPETITO !

BOWLING & BILLARD

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du lundi au jeudi
de 17h à 00h

Vendredi
de 17h à 02h

Samedi
de 14h à 02h

Dimanche
de 14h à 20h

*20 pistes de bowling (4 pistes privatives)
13 tables de Billard (Américain - Anglais)*

BAR

HORAIRES D'OUVERTURE :

Jeudi
de 19h à 00h

Vendredi et Samedi
de 19h à 02h

Soirée dansante tous les vendredis et samedis

SUIVEZ



ORIGANO-RESTAURANT.FR

L'origano
ITALIAN FOOD



L'origano




ITALIAN FOOD

ITALIAN RESTAURANT

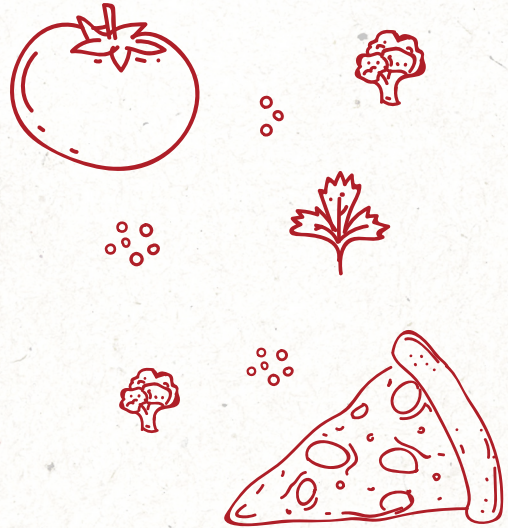


ALL THE DISHES ON THIS MENU ARE HOMEMADE

STARTERS

Pulled Pork Croquettes with Jalapeño Sauce	9€50
<i>Breaded pulled pork with jalapeño sauce</i>	
Arancini al tartufo 	9€50
<i>Truffle rice ball with a Pecorino cream center</i>	
Italian Antipasto	13€00
<i>Grilled vegetables, artichokes, and sun-dried tomatoes</i>	
Fried squid *	13€00
<i>Fried squid</i>	
Bruschetta 	14€00
<i>Portobello mushrooms and goat cheese</i>	
Burrata 	15€00
<i>Cherry tomato jam and pane carasau</i>	
Octopus Carpaccio *	16€00
<i>Thinly sliced octopus with lemon vinaigrette</i>	
Selection of appetizers to share	19€00

Les entrées sont adaptables aux petites et grandes faims !
Précisez la taille souhaitée à votre serveur.se (supplément 5€).




SALAD

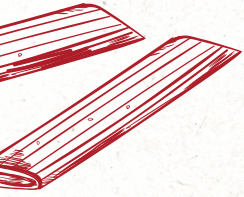
Caesar Salad *	19€00
<i>Breaded chicken, romaine lettuce, croutons, parmesan, Caesar dressing</i>	

PIZZA

Margherita 	14€00	Tutto Tonno	18€00
<i>Fior di latte, sauce tomate, basilic, parmesan</i>		<i>Mozzarella, cherry tomatoes, onion, capers, tuna fillet in olive oil</i>	
Salsiccia	15€00	4 Cheeses 	19€00
<i>Tomato, sausage, parmesan, and oregano</i>		<i>Fior di latte, gorgonzola, brie, parmesan</i>	
Vegetariana 	16€50	Norvegese	19€90
<i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, pepper</i>		<i>Fior di latte, smoked salmon, pink pepper</i>	
Calzone	17€00	Pistacchio	19€90
<i>Tomato, fior di latte, ham, basil</i>		<i>Pistachio cream, fior di latte, stracciatella, and mortadella</i>	
Piccante	17€00	Crocante	20€00
<i>Tomato sauce, spicy salami, red onion, olives, grated pecorino</i>		<i>Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, arugula, grated parmesan</i>	
Regina	18€00	Tartufo 	23€50
<i>Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham</i>		<i>Fior di latte, truffle cream, hazelnut stracciatella, mushroom</i>	
Calabrese	18€00		
<i>Roasted pepper cream, cherry tomatoes, 'nduja (spicy Calabrian salami), garlic, pecorino</i>			

 Vegetarian

*These ingredients can be frozen.



PASTA

Fettuccine ai Funghi 	16€ ⁰⁰
<i>Fettuccine with mushrooms, Parmesan cream</i>	
Linguine all'Arrabbiata 	16€ ⁰⁰
<i>Cherry tomato sauce, garlic, parsley, slightly spicy</i>	
Gnocchi Zucca e Salsiccia	17€ ⁰⁰
<i>Gnocchi with pumpkin cream and sausage</i>	
Spaghetti Carbonara	18€ ⁰⁰
<i>Aged guanciale, egg, Pecorino, and Parmigiano</i>	
Fettuccine alla Bolognese	18€ ⁰⁰
<i>Egg fettuccine, Bolognese sauce, shaved Parmesan</i>	
Risotto with Gambas	19€ ⁰⁰
Spaghetti with Squid Ink and Cod Ragù	20€ ⁵⁰
<i>Squid ink spaghetti with cod ragout</i>	
Linguine al Tartufo 	21€ ⁰⁰
<i>Truffle cream, fresh cream, and Parmesan</i>	
Lasagna	21€ ⁰⁰
<i>Fresh lasagna, Bolognese sauce, gratinated béchamel</i>	
<i>All our pastas can be prepared gluten-free on request.</i>	

CHEESES

Chef's selection

11€⁹⁰

BAMBINI UP TO 12 YEARS OLD

12€⁹⁰

MAIN COURSE

Mini white ham pizza
 Penne sauce of your choice
 Chopped steak*, homemade fries

DRINKS

Water, soda or fruit juice

DESSERTS

Chocolate ice cream
 Strawberry sorbet
 Vanilla Frozen Delight

MAIN COURSE

Lemon Cod	24€ ⁰⁰
<i>Cod with lemon and capers, sautéed spinach</i>	
Burger *	25€ ⁰⁰
<i>180g beef patty, tomato, lettuce, caramelized onions, homemade ketchup</i>	
Sea Bass Fillet in parchment	26€ ⁰⁰
<i>Sea Bass Fillet in parchment with cherry tomatoes, olives, capers, and mint</i>	
Veal Milanese	29€ ⁰⁰
<i>Breaded veal escalope, choice of side</i>	
Braised Beef Cheek	29€ ⁰⁰
<i>Braised beef cheek with truffle mashed potatoes</i>	
Ribeye Steak (300g) homemade fries	30€ ⁰⁰
<i>Grilled beef steak</i>	
<hr/>	
Toppings of your choice	
<i>Homemade fries</i>	
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Salad</i>	
<i>Pasta</i>	
Additional toppings	4€ ⁰⁰

DESSERTS

9€⁹⁰

Tiramisu - Madeleine by Ferrières

Mango and orange panna cotta

Amarena ice cream

Chocolate and pear sundae

Three scoops of ice cream
(with whipped cream)

Pear and ricotta tart

Rum baba with homemade
whipped cream

Coffee or tea gourmand

10€⁵⁰

 Vegetarian

*These ingredients can be frozen.



ITALIAN WINES



ITALIAN RED WINES

	Glass 12cl	Bottle 75cl
Montepulciano d'Abruzzo DOC CAELUS	7€30	42€60
Montepulciano (doc-d'Abruzzo) Gran Sasso Rouge BIO	6€80	39€50
Nero D'Avola Sicilia BIO	7€30	42€60
Messapi Primitivo (igt-Puglia)	6€80	40€50
IGT Toscana Sasso Poggio		51€90
Valpolicella Carlo Diamani	6€80	41€50
Toscana Modus Ruffino		70€70

ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco La Gioiosa Brut		37€40
Lambrusco Villa Cardini Amabile		37€40

ITALIAN WHITE WINES

Soave Montefoscarino	6€80	38€50
Orvieto Classico San Caio	7€30	40€50
Pinot Grigio Le Calderare		38€50

ITALIAN ROSÉ WINES

Pinot Grigio Vinogallia		39€50
-------------------------	--	-------



ORGANIC FRENCH WINES

RED, ROSÉ, OR WHITE CARAFE

	25cl	50cl
Château la Dorgonne IGP 2021	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne AOP 2020	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022	10€ ⁰⁰	20€ ⁰⁰

FRENCH WHITE WINES


	Glass 12cl	Bottle 75cl
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022 	5€ ⁵⁰	32€ ⁰⁰

FRENCH RED WINES

	Glass 12cl	Bottle 75cl
Château la Dorgonne IGP 2021 		34€ ⁰⁰
Chateau La Dorgonne AOP 2016 	6€ ⁰⁰	35€ ⁰⁰
Château la Dorgonne Château 2015 		45€ ⁰⁰

FRENCH ROSÉ WINES

	Glass 12cl	Bottle 75cl
Chateau La Dorgonne Les Terrasses 2022 AOP 	5€ ⁵⁰	32€ ⁰⁰

 Dishes included in the Evening Stopover formula also including a glass of wine, or a beer or soft drink of our choice or water and a coffee. The evening stopover offer is only available to corporate customers with a contract with the Accelis Group.



BEVERAGES

COFFEE

Espresso, Americano	4€00
Decaffeinated	4€50
Café Crème	5€50
Café Noisette	5€50
Cappuccino	6€50
Chocolate	6€50
Tea	6€00





BEERS

	25cl	50cl
Stella 	5€50	9€50
Leffe Pression 	6€50	11€00
Peroni <i>Bière italienne</i>	5€20	9€50
		33cl
Cubanisto RUM <i>Aromatisée au rhum</i>		7€00
Corona		7€00
Peroni <i>No alcohol</i>		7€00

WHISKIES

Scotch Whisky J&B 4cl	7€50
Tennessee Whisky Jack Daniel's 4cl	10€00
Bourbon Whisky Four Roses 4cl	10€00


SOFTS

Evian 50cl	4€00
Evian 1L	6€50
Perrier Fines Bulles 50cl	4€50
Badoit 50cl	5€00
Badoit 1L	7€00
Coca-cola, Coca-cola sans sucre 33cl 	5€50
Sprite, Fanta, Schweppes Tonic 25cl 	5€50
Fruits juice 25cl Orange, ananas, pomme, tomate 	5€50
Nectar de pêche 25cl 	5€50
Additionnal syrup 2cl	2€00

DIGESTIVES

Amaro 4cl - Jägermeister, Montenegro, Averna	7€50
Amaretto Adriatico	9€50
Grappa Marolo di Nebbiolo 4cl	11€00
Limoncello Mamma Mia 8cl	8€00
Sambuca 4cl	7€50
Amaretto di Saronno 4cl	9€50
Get 27 4cl	8€00
Cognac Hennessy 4cl	13€00
Calvados Beaujour 4cl	8€00

Drinking water provided.

 Dishes included in the Evening Stopover formula also including a glass of wine, or a beer or soft drink of our choice or water and a coffee. The evening stopover offer is only available to corporate customers with a contract with the Accelis Group.



COCKTAILS

COCKTAILS

Kir 12cl <i>White wine with creme de cassis, raspberry, peach, or blackberry</i>	7€00
Americano 20cl <i>Bitter Campari, Martini Rouge, and soda</i>	12€00
Aperol Spritz 20cl <i>Aperol, Prosecco, Martini Blanc, and soda</i>	12€00
Bacardi Cubalibre 25cl <i>White rum, lime juice, and cola</i>	12€00
Mojito 20cl <i>Fresh mint, lime, cane sugar syrup, Bacardi Carta Blanca, sparkling water, crushed ice</i>	12€00
Piña Colada 20cl <i>Bacardi Carta Blanca, pineapple juice, coconut milk</i>	12€00
Tequila Sunrise 25cl <i>José Cuervo Gold, orange juice and grenadine</i>	12€00
Bellini 15cl <i>Prosecco, peach juice</i>	12€00
Bacardi Ti-punch 14cl <i>Carta Blanca rum, lemon, sugar, crushed ice</i>	13€00
Kir Royal 12cl <i>Champagne Mosaique Jacquart (Maison Gabriel Boudier) with blackcurrant, raspberry, peach or blackberry cream</i>	15€00

MOCKTAILS

8€00

Virgin Mojito 20cl <i>Fresh mint, lime, cane sugar syrup, sparkling water, crushed ice</i>
Virgin Colada 20cl <i>Coconut milk, pineapple juice</i>
Griotte 25cl <i>Orange juice, Peach juice, grenadine syrup</i>
Paxton 25cl <i>Grapefruit juice, pineapple juice, strawberry syrup</i>

APERITIFS

Porto Rouge/Blanc - Porto, Marsala	7€00
Ricard 2.5cl	7€00
Vermouth Martini 6cl - Rouge, Blanc	7€00
Bitter 4cl - Campari, Apérol	8€00
Prosecco Martini Blanc 12cl	10€00
Glass of Jacquart « Mosaique 5 ans d'âge » Champagne 12cl	15€00
Bottle of Jacquart Champagne 75cl	90€00



L'ORIGANO, ITALIAN RESTAURANT

Wood-fired pizzas, products imported directly from Italy and staff of origin, enjoy our Italian specialties in the purest respect of traditions.

Italian restaurant but not only! Discover a relaxing entertainment area upstairs: the Crystal Paxton. Clear your mind and come have fun around a pool table, a bowling alley or a glass of cocktails prepared with passion by our mixologists.

Origano has given itself the challenge to delight your taste buds while entertaining you.

BUON APPETITO !

BOWLING & POOL

OPENING HOURS :

Monday to Thursday
from 5pm to 00pm

Friday
from 5pm to 2am

Saturday
from 2pm to 2am

Sunday
from 2pm to 8pm

20 bowling lanes (4 private lanes)
13 Pool tables (American - English)

BAR

OPENING HOURS :

Thursday
from 7pm to 00pm

Friday and Saturday
from 7pm to 2am

Party every Friday and Saturday

FOLLOW



ORIGANO-RESTAURANT.FR

L'origano
ITALIAN FOOD