



CHEZ ORIGINES ET THE ROOF, NOTRE CUISINE EST SAINNE, LOCALE ET SAISONNIÈRE !

La cuisine bistrotière faite “maison” est réalisée avec des produits de saison issus d’une agriculture bio ou raisonnée, achetés en direct aux producteur·trice·s locaux et sur les marchés rennais.

Origines s’inscrit dans une économie durable, avec la volonté de démocratiser le «bon» et de valoriser le «fait-maison».

Nous travaillons exclusivement des produits bruts, que nous transformons dans notre petite cuisine..

Tous les plats sont faits maison, de la charcuterie aux glaces, seul le pain est préparé par un artisan boulanger rennais !

Les pâtisseries et les softs sont également réalisés sur place. Les légumes que vous mangez sont cultivés dans le respect des humains, de l’environnement et sourcés localement.

Notre épicerie est à 99 % issue de l’agriculture biologique.

Les bières que vous buvez sont brassées sur place dans notre brasserie ou issues de brasseries artisanales.

Nos vins sont naturels et vivants.

Bref, nous brassons et cuisinons avec passion !

PASSEZ UN BON MOMENT !

L’ÉQUIPE ORIGINES & THE ROOF

ORIGINES
BISTRO-MICROBRASSERIE



THE ROOF
MAISON DE L’ESCALADE



CAFÉ ET THÉ SOURCÉS*

Nous faisons confiance à Café Félix et au Café 1802, deux artisans torréfacteurs rennais qui ont à cœur de vous proposer des cafés de spécialité, avec goût, traçabilité et transparence. Notre partenaire Rennais Tea & Ty propose des thés d'origines d'exceptions et sourcés, privilégiant les petites plantations et manufactures, majoritairement issus de l'Agriculture Biologique.



CAFÉS

Espresso	1.5
Café crème	2
Café double	3
Capuccino	3
Latte Macchiato	3

THÉS

Earl Grey	3
Thé noir bergamote, orange et citron vert	
Golden Yunnan	3
Thé noir de Chine	
Oriental Beauty	3
Thé Oolong, fruité et fleuri	
Étoile du Matin	3
Thé vert mandarine et pamplemousse	
Marrakech Mint 	3
Thé vert à la menthe	
Sencha Shizuoka	3
Thé vert nature iodé	

INFUSIONS

À l'Ombre du Verger 	3
Infusion pêche-menthe	
Rouge Amour	3
Rooïbos mirabelle et fraise	
Nouveau Monde 	3
Rooïbos ananas et coco	
Soleil Rouge 	3
Rooïbos citron/gingembre	

*Sourcer : Vérifier l'origine et l'authenticité des produits

Prix TTC service compris

PÂTISSERIES MAISON FAITS AVEC AMOUR ET GOURMANDISE

Toutes nos pâtisseries et nos glaces sont fabriquées sur place.

Nos équipes utilisent uniquement des fruits de saison et une épicerie issue de l'Agriculture Biologique.



COOKIES



En fonction des saisons et disponibilités !

À partir de 2€

GLACES



En fonction des saisons et disponibilités !

À partir de 2€

PETITS GATEAUX



Financier, Barre de céréales, Tartes, Cakes

En fonction des saisons et envies de l'équipe :)

**Pâtisseries disponible à l'accueil The Roof
Disponibilités et tarifs en fonction des saisons
N'hésitez pas à demander les délices du moment !**



MICROBRASSERIE ORIGINES



Disponibilités et tarifs en fonction des brassins

Origin'Ale - *Pale Ale* -
Blonde désaltérante à l'amertume légère

L'Antidote - *Blonde* -
La solution à tout

L'Envie d'Pilsé - *Pils* -
La bière qui saoulage

Petite Fleur - *Blanche* -
Aux notes d'agrumes

L'Amère à Boire - *IPA* -
Forte en houblon

White IPA - *IPA Blanche* -
Entre la légèreté de la blanche et l'amertume de l'IPA

**Bière pression, format unique de 33CL,
c'est meilleur, parole de brasseur.**

ORIGINES EN GROWLER

Disponible à l'accueil The Roof
Bière pression à emporter !
En bouteille consignée de 0,75cl

MICROBRASSERIE BIÈRES ARTISANALES

La carte des bières évolue en fonction des saisons et de nos envies. Ben, notre brasseur crée sur place des bières d'inspiration multiples.

Le paysage des microbrasseries est riche et passionnant. Avec notre partenaire Biozh, nous avons à cœur de vous faire découvrir une sélection de bières locales et artisanales.





BRASSERIES PARTENAIRES

*Liste non exhaustive et évolutive
Disponibilités et tarifs en fonction de la sélection
du moment*

MICROBRASSERIE BIÈRES ARTISANALES

La carte des bières évolue en fonction des saisons et de nos envies. Ben, notre brasseur crée sur place des bières d'inspiration multiples.

Le paysage des microbrasseries est riche et passionnant. Avec notre partenaire BioZH, nous avons à cœur de vous faire découvrir une sélection de bières locales et artisanales.

Arvarus
BREST(29)

Brasserie de l'Ombre
PLÉLAN-LE-GRAND (35)

Brasserie de Cornouaille
CONCARNEAU (29)

La Bizhhh
LE RHEU (35)

La Dilettante
SAINT-NOLF (56)

Oblique
MAXENT (35)

Old Hop
SAINT-ANDRÉ-SUR-ORNE (14)

Philomenn
TREGUIER (22)

Sainte-Colombe
CORPS-NUDS (35)

Le Vieux Singe
SAINT-JACQUES (35)

Uncle
BINIC (22)

L'Urbaine
BREST (29)

**Bière pression, format unique de 33CL,
c'est meilleur, parole de brasseur.**



BOISSONS FRAICHES COMME À LA MAISON

Boissons maison réalisées par les équipes de The Roof et Origines.

Les boissons sont concoctées à partir de fruits et herbes fraîches issues de l'Agriculture Biologique.

Nos sirops sont fabriqués par l'Atelier Rural à Vendel et fabriqués à partir des fruits de leurs vergers.

BOISSONS FRAÎCHES MAISON



En fonction des saisons et disponibilités !

Citronnade	2,5
Eau, menthe, citron, sucre	
Jus d'Hibiscus	2,5
Eau, fleur d'hibiscus, citron, sucre	
Thé Glacé	2,5
Eau, thé aromatisé en fonction des saisons	

SIROP / DIABOLO

Mûre, groseille, cassis, coing, gingembre-quetsche	2/3
ATELIER RURAL (35)	

BOISSONS FRAICHES ARTISANALES

Jus de Pomme	2,5
LAURENT ROBIN POMICULTEUR (35)	
Limonade	2,5
LIMONADERIE DOUR AN DOUEEZ (29)	