



MENU DE GROUPE

grande tablée

À partager

tapenade de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP, rillettes de porc à la bière Ninkasi Noire, tomme de Savoie IGP, gelée à la bière Ninkasi Ambrée

Burger au choix accompagné de frites fraîches maison

Pork N'Roll

pulled pork¹ français confit dans la bière Ninkasi Noire pendant 6h, emmental français, oignons frits, salade, sauce barbecue à la bière Ninkasi Noire

Cheese On Fire!

bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, fourme d'Ambert AOP, reblochon AOP, tomme de Savoie IGP, oignons rouges, ciboulette, salade, sauce tartare

Who's That Chicken?

poulet français mariné, double fourme d'Ambert AOP, lard fumé, ciboulette, salade, confit d'oignons à la bière Ninkasi Ambrée

Snow Patrol

bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, reblochon AOP, galette de pommes de terre, jambon sec d'Auvergne, cornichons pickles, ciboulette, salade, confit d'oignons à la bière Ninkasi Ambrée

Veggedream

galette de lentilles vertes bio, aubergines grillées, poivrons grillés marinés, menthe fraîche, salade, sauce hot bloody mary à la vodka Ninkasi

Ou salade Rock The Casbah

salades mélangées, falafels, tomates cerises, aubergines grillées, houmous citron-coriandre, oignons rouges, coriandre, menthe, sauce balsamique

Dessert au choix

brownie chocolat, Ice Skream + 2 toppings au choix

Boisson au choix

demi de Ninkasi Blonde, Blanche ou Ambrée, sodas Ninkasi (limonade, tonic, cola), Coca-Cola, Sprite, jus de fruits (pomme, pomme-framboise)

combien de participants?

à partir de 10

combien ça coûte?

2 plats

19,50€ TTC/PAX si < 10

3 plats

23,50€

comment ça marche?

Vous pourrez choisir les plats et boissons directement sur place. Dans un souci d'organisation et de fluidité, lorsque le groupe dépasse 20 personnes, il est conseillé d'effectuer les choix préalablement et de nous les transmettre 24h à l'avance.