



NINKASI

lieux de brassage

CARTE

BAR

CARTE

RESTO

CARTE BAR

BIÈRES NINKASI

**NINKASI CRAFT
DISTILLERIE**

COCKTAILS

**VINS &
SPIRITUEUX**

SOFT DRINKS

**BOISSONS
CHAUDES**

BIÈRES NINKASI

Happy Hours tous les jours
de 17h à 20h

LA BIÈRE DU MOMENT

Ninkasi Hibiscus

Wheat Beer pression 25cL 3,90€

50cL 7€ 1,5L 20,50€ 50cL HH 6€

Une bière de blé brassée avec des fleurs d'hibiscus, disponible à la pression pour une durée limitée. 4% a./v.



BIÈRES BLONDES

Ninkasi Blonde

pression 25cL 3,20€ 50cL 5,70€ 1,5L 16,90€ 50cL HH 5€

Inspirée des authentiques pilsner tchèques: une bière équilibrée et savoureuse. 4% a./v.

Ninkasi

Flower Lager

bouteille 33cL 5,90€ HH 5€

Une lager blonde aux pétales d'acacia: peace & love. 6,5% a./v.

BIÈRES FORTES

Ninkasi Triple

pression 25cL 4,20€ 50cL 7,50€ 1,5L 21,90€ 50cL HH 6,50€

Douceur et chaleur grâce à un triple apport de malt: une bière friandise. 8,4% a./v.

Ninkasi

Quadruple

bouteille 33cL 6,90€ HH 6€

Encore plus de céréales et de douceur: la triple s'est vraiment donné du malt. 10% a./v.

BIÈRES BLANCHES

Ninkasi Blanche

pression 25cL 3,50€ 50cL 6,50€ 1,5L 18,50€ 50cL HH 5,50€

Du blé malté, du blé cru, le tout parfumé au houblon américain Citra: une blanche à part. 4,8% a./v.

Ninkasi

Hefeweizen

bouteille 33cL 5,90€ HH 5€

Des notes de melon et de banane: une blanche de blé qui sème le trouble. 4,5% a./v.

BIÈRES AMBRÉES

Ninkasi Pale Ale

pression 25cL 3,50€ 50cL 6,50€ 1,5L 18,50€ 50cL HH 5,50€

Brassée depuis 1997 et bière emblématique Ninkasi: une pale ale maltée et fruitée. 4,5% a./v.

Ninkasi

Smoky Ale

bouteille 33cL 5,90€ HH 5€

Malt tourbé, fût de chêne de Xérès: une ambrée qui déclare sa flamme. 6% a./v.

BIÈRES INDIA PALE ALE

Ninkasi French IPA

pression 25cL 3,90€ 50cL 7€ 1,5L 20,50€ 50cL HH 6€

Brassée avec des malts et des houblons 100% français: l'IPA made in France. 5,4% a./v.

Ninkasi Session IPA

pression 25cL 3,90€ 50cL 7€ 1,5L 20,50€ 50cL HH 6€

Une IPA plus légère en alcool, mais pas moins amère: une session plaisir. 3,5% a./v.

Ninkasi Brut IPA

bouteille 33cL 6,90€ HH 6€

Houblons américains, dry hopping: une india pale ale brute de décoffrage. 5,6% a./v.

BIÈRES AUX FRUITS

Ninkasi French Kriek

pression 25cL 3,90€ 50cL 7€ 1,5L 20,50€ 50cL HH 6€

Brassée avec du jus de cerises de l'Isère: une kriek locale, légère et fruitée. 4% a./v.

Ninkasi

Imperial Kriek

bouteille 33cL 6,90€ HH 6€

Cerises de l'Isère, fût de chêne de Morgon: une kriek qui envoie du bois. 7% a./v.

BIÈRES BRUNES

Ninkasi Noire

bouteille 33cL 5,90€

Une brune de style porter: comme à la grande époque brassicole lyonnaise. 5,1% a./v.

BIÈRES ÉDITIONS LIMITÉES

Ninkasi x Brooklyn

Brewery Smash That

bouteille 33cL 7,90€

Brooklyn Brewery est venu tout droit de New York pour co-créer cette IPA avec nos brasseurs. Franco-Américaine jusque dans ses ingrédients, elle est brassée avec un seul malt (français) et un seul houblon (américain). Cette collab est donc une SMASH: Single Malt And Single Hop!

5,3% a./v.



Ninkasi

Hell Of A Saison

bouteille 33cL 5,90€

Une rye saison désaltérante & légèrement épicée, brassée avec du malt de seigle. Elle est brassée chaque année pour le festival de street art Peinture Fraîche à Lyon. 6% a./v.

NINKASI CRAFT DISTILLERIE

Ninkasi Whisky Experience

Track 03

2cL 4,50€ 4cL 8€

Élaboré à partir de malt Pilsen puis vieilli en fûts de Banyuls (Pyrénées-Orientales). 43,4% a./v.

Ninkasi Gin

houblon Saaz bio

4cL 7€ bouteille 50cL 75€

Infusé au houblon Saaz et aux oranges et citrons zestés à la main. 40% a./v.

Ninkasi Sweet

Malt Spirit

L'APÉRITIF NINKASI

6cL 5,90€

Brassé avec du malt d'orge, nous ajoutons du distillat de malt sorti de l'alambic puis le faisons vieillir 3 mois en fût de chêne français. 20% a./v.

Ninkasi Vodka

houblon Saaz bio

4cL 7€ bouteille 50cL 75€

Mariage de la pureté d'une vodka à base de blé bio avec une eau de source très douce et du houblon Saaz à la finesse mondialement reconnue. 40% a./v.

Vodka

aromatisée

shooter 3cL 3,50€ 5x3cL 14€

Mures N'Roses (mûre & rose)

Smack My Peach Up (pêche de vigne & gingembre)

Seven Passion Army (passion & curaçao)

Master Of Peppers (framboise & poivron)

Choc The Monkey (chocolat & banane) 27% a./v.

COCKTAILS

GIN & VODKA NINKASI

Gin Tonic Ninkasi 9€ HH 7€

Ninkasi Gin houblon (4cL),
Tonic Ninkasi, zeste de citron.



Billie Gin 8€

Ninkasi Gin houblon (4cL), jus de citron pressé,
sirop de sucre de canne, basilic.

Moscow Mule 9€

Ninkasi Vodka houblon (4cL), Ginger Beer
Fever Tree, jus de citron vert, menthe.

Green Day 9€

Ninkasi Vodka houblon (3cL), Chartreuse verte (1cL),
Limonade Ninkasi, jus de citron pressé,
sirop de fleur de sureau.

California Love 8€

Ninkasi Vodka pur grain (4cL), jus d'orange, purée
de fruits exotiques, sirop de sucre de canne, basilic.

AUTRES ALCOOOLS

Black Coke Sun 8€

Rhum Havana Club (4cL), Cola Ninkasi,
jus de citron pressé, sirop de gingembre.

Apple Colada 8€

Rhum Havana Club (4cL), jus de pomme, sirop de coco.

Tropical Bass 8€

Rhum Havana Club (4cL), jus d'ananas,
purée de fruits exotiques.

Spritz 8€

Apérol (4cL), Prosecco (8cL), eau gazeuse.

Caïpirihna Rocks 8€

Cachaça Janeiro (6cL), dés de citron vert, cassonade.

Mojito 8€

Rhum Havana Club (4cL), menthe fraîche,
eau gazeuse, dés de citron vert, cassonade.

Mojito framboise 9€

Rhum Havana Club (4cL), framboises, menthe fraîche,
eau gazeuse, dés de citron vert, cassonade.

SANS ALCOOL

Tutti Frutti 5,50€

Limonade Ninkasi, nectar d'abricot, citron.

Colacabana 5,50€

Cola Ninkasi, jus de citron pressé, sirop de gingembre.

Virgin Apple Colada 5,50€

Jus de pomme, sirop de coco.

Virgin Tropical Bass 5,50€

Jus d'ananas, purée de fruits exotiques.

Virgin Mojito 5,50€

Menthe fraîche, eau gazeuse, dés de citron vert, cassonade.

Virgin Mojito framboise 6€

Framboises, menthe fraîche, eau gazeuse,
dés de citron vert, cassonade.

VINS & SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Martini 5cL 5€

Kir, Communard 12,5cL 3,80€ 50cL 12,50€

Pastis Crozet, Ricard 2cL 2,50€

Supplément sirop Crozet +0,30€

VINS PAR LDQM

Bourgogne Chardonnay blanc, domaine Heimbourger

12,5cL 6,50€ 50cL 20,90€ 75cL 29€

Saint-Joseph, La Grotte aux Loups

12,5cL 6,90€ 50cL 20,90€ 75cL 29€

Coteaux d'Aix-en-Provence rosé, Château Fonscolombe

12,5cL 4,90€ 50cL 14,90€ 75cL 23€

IGP des Cévennes blanc

12,5cL 3,50€ 50cL 11,50€

IGP Vaucluse

rouge bio 12,5cL 4,50€ 50cL 13,90€ 75cL 20€

Côtes de Gascogne, Villa Dria Jardin Secret

12,5cL 5€ 75cL 25€

Champagne Moët & Chandon 75cL 70€

Prosecco 12,5cL 6,50€ 75cL 28€

SPIRITUEUX

Alcool standard 4cL 5€ bouteille 75€

Ninkasi Vodka pur grain, Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Captain Morgan, Whisky J&B, Cachaça Janeiro.

Alcool supérieur 4cL 7€ bouteille 90€

Whiskey Jack Daniel's, Cognac Hennessy VS, Bourbon Bulleit, Tequila Altos Reposado, Chartreuse verte.

Alcool premium 4cL 9€ bouteille 90€

Whisky Oban 14 ans, Rhum Havana Club 7 ans, Rhum Pacto Navio, Whisky Talisker Port Ruighe.

Jägermeister 2cL 3€

Jäger Bomb 2cL 7,50€

Jägermeister (2cL) + Red Bull (25cL)

Get 27, Get 31 5cL 5,60€ bouteille 90€

Supplément soda ou jus de fruits +2€

Supplément Red Bull +4,50€

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS & SIROPS

Jus de fruits Bissardon

Pomme, pomme-framboise, abricot, pêche de vigne.

25cL **3,50€**

50cL **6€**

50cL HH **5€**

Orange, ananas.

25cL **3,80€**

50cL **6,50€**

50cL HH **5,80€**

Sirop

Crozet

25cL **2,30€**

50cL **4,60€**

50cL HH **4€**

Menthe, grenadine, pêche, citron, orgeat...

Diabolo

Crozet

25cL **3,30€**

50cL **5,60€**

50cL HH **5€**

SODAS

Ninkasi Craft Soda

25cL **3,90€**

Limonade, Cola ou Tonic.



Soda

3,80€ HH **3,30€**

33cL Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, Sprite.

25cL Fuze Tea.

20cL Fever Tree ginger beer.

Red Bull

25cL **4,50€**

EAUX MINÉRALES

Evian

33cL **3,10€**

33cL HH **2,50€**

75cL **4€**

Badoit

rouge

33cL **3,30€**

33cL HH **2,50€**

75cL **4,50€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS PAR LOS PRIMOS

Espresso, décaféiné	1,70€
Double espresso, grand crème	2,80€
Cappuccino, café viennois	3,90€
Noisette	1,80€
Café gourmand	5,70€
Supplément lait + 0,30€	

THÉS & CHOCOLATS

Thé, infusion	2,80€
Thé gourmand	6,80€
Chocolat chaud	3€
Chocolat viennois	3,90€

CARTE RESTO

V PLAT VÉGÉTARIEN

G SANS GLUTEN

À PARTAGER

BURGERS

BAGELS & FISH N'CHIPS

SALADES

DESSERTS

FORMULES

→ [CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES](#)

À PARTAGER

Frites fraîches maison **V**

petite 3€

moyenne 6,50€

grande 9,50€

Frites fraîches maison nappées de sauce comté AOP **V**

petite 4,50€

moyenne 9,50€ grande 15,50€



Saucisse sèche **MAISON CHAMBOST**

9,90€

À la bière Ninkasi Noire et fourme d'Ambert AOP.

Planche de fromages **V**

10,90€

Tomme de Savoie IGP, comté AOP, reblochon de Savoie AOP, fourme d'Ambert AOP.

+ Saucisse sèche **MAISON CHAMBOST**

18€

Trio de burgers

13,90€

Nos Highway To Ale, Poule & The Gang et Pork N'Roll en format découverte.

IMAGINE TON APÉRO

solo 6€ trio 16,90€

Aiguillettes de poulet panées

Pulled pork⁷ français **MAISON ANSELME**

Calamars frits

Onion rings¹ **V**

Moza sticks² **V**

Falafels & houmous **V G**

Demi saucisse sèche **MAISON CHAMBOST**

Tomme de Savoie IGP **V**

Tempura de légumes **V**

Tapenade de tomates séchées **V**

À la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP.

Nos buns & galettes
de lentilles sont vegans!

BURGERS

+ frites fraîches maison ou salade

LE BURGER DU MOMENT

Hot Pastrami 14,50€

Bun au sésame de la boulangerie Thévenet, pastrami au poivre, bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, cheddar mûré, salade, tomates, sauce crème au poivre.



Last Night A Veggie Saved My Life **V**

9,90€

Galette de lentilles vertes bio, emmental français, oignons rouges, basilic, salade, sauce hot bloody mary à la vodka Ninkasi.

Honey For Nothing

9,90€

Bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, emmental français, oignons rouges, oignons frits, salade, sauce moutarde au miel.

Pork N'Roll

13,90€

Pulled pork⁷ français confit dans la bière Ninkasi Noire pendant 6h, emmental français, oignons frits, salade, sauce barbecue à la bière Ninkasi Noire.

Highway To Ale

10,90€

Bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, lard fumé, emmental français, oignons rouges, cornichons pickles, salade, sauce barbecue à la bière Ninkasi Noire.

Cheese On Fire!

13,90€

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

Poule & The Gang

10,90€

Poulet français mariné, tomme de Savoie IGP, oignons rouges, ciboulette, salade, sauce crème au poivre.

Snow Patrol

13,90€

Bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes, reblochon de Savoie AOP, galette de pommes de terre, jambon sec d'Auvergne, confit d'oignons à la bière Ninkasi Pale Ale, ciboulette, cornichons pickles, salade.

Who's That Chicken?

13,90€

Poulet français mariné, double fourme d'Ambert AOP, lard fumé, ciboulette, confit d'oignons à la bière Ninkasi Pale Ale.

Veggiecream **V** 100% VEGAN

12,90€

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

BURGERS SUR-MESURE

Le burger

14,50€

Une base au choix

Bœuf VBF origine Auvergne-Rhône-Alpes • Poulet français mariné • Pulled pork⁷ français confit dans la bière Ninkasi Noire pendant 6h • Galette de lentilles vertes bio • Galette de pommes de terre.

+ garnitures au choix

Salade • Oignons rouges • Oignons frits • Onion ring¹ • Cornichons pickles • Emmental français • Fourme d'Ambert AOP • Reblochon de Savoie AOP • Tomme de Savoie IGP • Lard fumé • Œuf • Galette de pommes de terre.

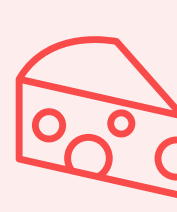
→ Dans la limite du raisonnable, pensez à notre chef!

+ une sauce au choix

Hot bloody mary à la vodka Ninkasi • Mayo curry • Barbecue à la bière Ninkasi Noire • Tartare • Moutarde au miel • Crème au poivre.



Doublez / triplez
votre burger +3€/ +6€



Nappez vos frites
d'une sauce comté AOP +1,50€



Sans gluten? Commandez un burger
Poule & The Gang ou Cheese On Fire! sans pain,
ou créez votre burger sur-mesure.

BAGELS & FISH N'CHIPS

+ frites fraîches maison ou salade

Dread Lox bagel

9,90€

Saumon fumé, cream cheese³ citron-coriandre, concombre, oignons rouges, salade, sauce mayo curry.

So Fresh So Cream bagel

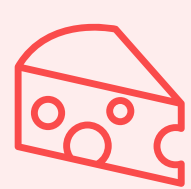
9,90€

Aubergines grillées, poivrons grillés marinés, copeaux de parmesan, cream cheese³ citron-coriandre, oignons rouges, salade, basilic.

Fish Collins

simple 11,50€ double 16,90€

Beignet de filet de cabillaud, sauce tartare, citron.



Nappez vos frites

d'une sauce comté AOP +1,50€

SALADES

Petite salade **V**

3€

Salades mélangées, tomates cerises, oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne.

Lyonnaise Richie

9,90€

Salades mélangées, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises, ciboulette, sauce moutarde à l'ancienne.

Caesar Sister

11,90€

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, ciboulette, sauce caesar.

Gangnam Thai

10,50€

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées, carottes, menthe fraîche, concombre, coriandre, cacahuètes, oignons rouges, sésame, sauce thai

Björk

12,90€

Salades mélangées, saumon fumé, galettes de pommes de terre, cream cheese³ citron-coriandre, tomates cerises, concombre, oignons rouges, ciboulette, sauce moutarde à l'ancienne.

Rock The Casbah **V** **G**

12,90€

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

Don Rimini **G**

12,90€

Salades mélangées, boule de mozzarella entière, jambon sec d'Auvergne, poivrons grillés marinés, tomates cerises, basilic frais, sauce balsamique.

DESSERTS

GLACES DIY⁴

Ice Skream **G** 3,90€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + 2 toppings⁵ au choix.



Milkshake **G** 5,50€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + lait + crème fouettée + 2 toppings⁵ au choix.

Black Ice **G** 4,50€

Café frappé à la crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + crème fouettée + coulis au choix.

Toppings⁵

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Noix de pécan pralinées • Crunchy balls⁶ Valrhona.

GOURMANDISES

What The Firkin Brownie! 7,20€

Brownie chocolat, crème glacée sundae, coulis caramel au beurre salé, crunchy balls⁶ Valrhona.

Donut triple chocolat 3,20€

Brownie 4,20€

Brownie chocolat, crème fouettée, coulis chocolat-noisette.

Cheesecake 4,90€

À la vanille et au citron de Sicile, coulis fruits rouges.

Cookie 2,90€

Aux pépites de chocolat au lait & noir.

Big Apple Bun 4,90€

Bun toasté, pommes caramélisées, crème fouettée, coulis caramel au beurre salé, éclats de spéculoos.

Café / thé gourmand 5,70€ / 6,80€

FORMULES

DÉCOUVERTE

16,90€

7j/7 midi & soir

Le burger du moment + 25cL de bière du moment

SUPPL. PINTE 50cL +3,50€

MIDI LIVE

11,50€

du lun. au ven. de 12h à 15h (hors jours fériés)

Plat

Burger Honey For Nothing ou Last Night
A Veggie Saved My Life, bagel So Fresh So Cream
ou salade Lyonnaise Richie.

+ boisson ou dessert

Bière 25cL Ninkasi Blonde, Blanche ou Pale Ale,
soft 33cL (hors Ninkasi Craft Soda),
Ice Skream + 1 topping ou Donut.

MIDI À COMPOSER

du lun. au ven. de 12h à 15h (hors jours fériés)

Composez votre formule

Un burger, bagel, salade ou Fish Collins au choix à la carte.



+ boisson +2€

Bière 25cL Ninkasi Blonde,
Blanche ou Pale Ale, soft 33cL,
Ninkasi Craft Soda 25cL
ou vin 12,5cL*.

AUTRES BIÈRES PRESSION +0,50€

* hors Bourgogne Chardonnay, Saint-Joseph



OU



+ dessert +2€

Ice Skream + 1 topping,
Brownie, Donut, Cookie
ou Cheesecake.

ENFANTS

7,20€

réservé aux moins de 10 ans, 7j/7 midi & soir

Plat

Cheeseburger, aiguillettes de poulet panées,
colin pané ou galette de lentilles vertes bio
accompagné de frites fraîches maison
ou tomates cerises.

+ boisson

Ninkasi Craft Soda, soda, sirop à l'eau ou jus de fruits.

+ dessert

Cookie, Donut, Pom'Potes ou Ice Skream + 1 topping.

ÉTUDIANTS

9,90€

7j/7 midi & soir, sur présentation de
la carte étudiant en cours de validité

Plat

Burger Honey For Nothing ou Last Night A Veggie
Saved My Life, bagel ou salade Lyonnaise Richie.

+ dessert

Ice Skream + 1 topping ou Donut.

Retrouvez tous
nos produits en
click & collect
sur www.ninkasi.fr

Ça vous a plu?
Dites-le nous!

 tripadvisor® 

¹ Beignets d'oignon ² Bâtonnets de mozza ³ Fromage frais

⁴ Do It Yourself = À composer vous-même ⁵ Garniture(s)

⁶ Billes croustillantes ⁷ Effiloché de porc.