



NINKASI

lieux de brassage



TAP HERE FOR
THE ENGLISH
VERSION

CARTE

BAR

CARTE

RESTO



→ TAPEZ SUR LES RUBRIQUES
POUR Y ACCÉDER

UN ANCRAGE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



LOS PRIMOS

SAINT-BONNET-DE-MURE (69)
Café torréfié par Georges, le premier maître artisan torréfacteur du Rhône. What else ?



BOULANGERIE THEVENET

OULLINS (69)
Chaud comme un petit pain de la boulangerie Thevenet, avec des céréales de la région Auvergne-Rhône-Alpes.



BISSARDON

SAINT-PAUL-EN-JAREZ (42)
Gardez la pêche avec les jus de fruits et nectars de Jean-Louis Bissardon. Primé 20 fois au Concours Général Agricole de Paris.



FAMILLE CHAMBERON

MIRIBEL (01)
La famille Chamberon présente une frite fière et locale issue de notre champ de pommes de terre.



CROZET

THIZY-LES-BOURGS (69)
Ce sont les frères Crozet qui vous font siroter depuis 1875! Sirops, crèmes de fruits et apéritifs.



PROVENCE ALPES

SAULCE-SUR-RHÔNE (26)
Des sauces de Saulce, qui dit mieux? Des recettes 100% inédites pensées avec Claude de Provence Alpes.



L'ARBRE À GLACES

SAINT-ÉTIENNE (42)
Les petites fraîcheurs de L'Arbre à Glaces sont artisanales avec 15% de crème fraîche provenant d'une ferme du Forez.



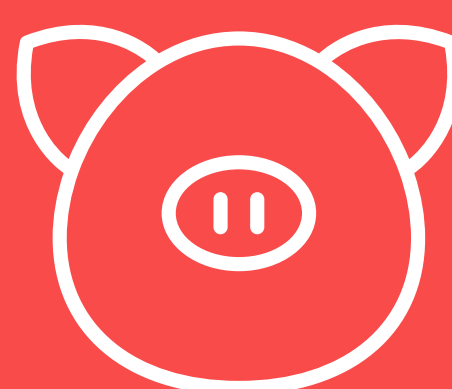
FAMILLE GROS

RHÔNE (69)
On ne raconte pas de salades, elles sont cultivées dans le Rhône toute l'année.



HARI & CO

DONZÈRE (26)
Pour nos amis végétariens, des idées lumineuses: les falafels et les galettes de légumineuses! Beau et bio!



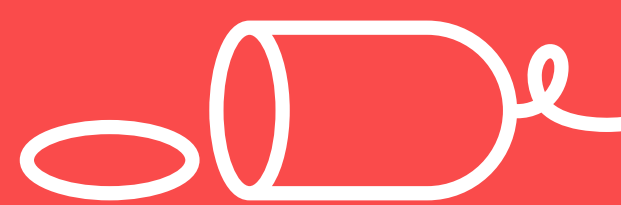
MAISON ANSELME

LYON (69)
Un burger mythique à la viande inégalée: pulled pork[®] français. Le Père Anselme fait des merveilles depuis 1852 avec ses spécialités lyonnaises.



PUYGRENIER

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Nous aimons travailler avec des producteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes et notre bœuf en fait partie! Un steak frais VBF pour une qualité assurée.



CHAMBOST

TARARE (69)
Tout est bon chez Chambost, 3^e génération de charcutier! Surtout notre saucisse sèche à la bière Ninkasi Porter de Lyon.



NINKASI

TARARE (69)
Bières, vodkas, whisky, sodas et surtout beaucoup d'amour de notre trio David, Fred & Alban, nos maîtres-brasseurs.

CARTE BAR

BIÈRES NINKASI

**WHISKIES &
SPIRITUEUX NINKASI**

COCKTAILS

**VINS &
SPIRITUEUX**

SOFT DRINKS

**BOISSONS
CHAUDES**

BIÈRES NINKASI

HAPPY HOURS
tous les jours
de 17h à 20h

LA BIÈRE DU MOMENT

Ninkasi Sour à la mûre

pression 25 cL **3,90€** 50 cL **7€**
50 cL HAPPY HOURS 6€ 1,5L **20,50€**

Une bière sour (acide) brassée avec du délicieux jus de mûres. Désaltérante et légère en alcool elle offre des notes de fruits rouges et céréales. **1,2% vol.**



BIÈRES BLONDES

Ninkasi Blonde

pression 25 cL **3,20€** 50 cL **5,70€**
50 cL HAPPY HOURS 5€ 1,5L **16,90€**

Inspirée des authentiques pilsner tchèques: une bière équilibrée et savoureuse. **4% vol.**

Ninkasi Flower Lager

bouteille 33 cL **5,90€** **HAPPY HOURS 5€**

Une lager blonde aux pétales d'acacia: peace & love. **6,5% vol.**

BIÈRE ÉDITION LIMITÉE

Ninkasi Hell Of A Saison

bouteille 33 cL **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% vol.**



BIÈRES FORTES

Ninkasi Triple

pression 25 cL **4,20€** 50 cL **7,50€**
50 cL HAPPY HOURS 6,50€ 1,5L **21,90€**

Douceur et chaleur grâce à un triple apport de malt: une bière friandise. **8,4% vol.**

Ninkasi Quadruple

bouteille 33 cL **6,90€** **HAPPY HOURS 6€**

Encore plus de céréales et de douceur: la triple s'est vraiment donné du malt. **10% vol.**

BIÈRES BLANCHES

Ninkasi Blanche

pression 25 cL **3,50€** 50 cL **6,50€**
50 cL HAPPY HOURS 5,50€ 1,5L **18,50€**

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

Ninkasi Hefeweizen

bouteille 33 cL **5,90€** **HAPPY HOURS 5€**

Des notes de banane et dry hopping*: une blanche de blé qui sème le trouble. **4,5% vol.**

BIÈRES AMBRÉES

Ninkasi Pale Ale

pression 25 cL **3,50€** 50 cL **6,50€**
50 cL HAPPY HOURS 5,50€ 1,5L **18,50€**

Brassée depuis 1997 et bière emblématique Ninkasi: une pale ale maltée et fruitée. **4,5% vol.**

Ninkasi Smoky Ale

bouteille 33 cL **6,90€** **HAPPY HOURS 6€**

Malt tourbé, fût de chêne de Xérès: une ambrée qui déclare sa flamme. **6% vol.**

BIÈRES INDIA PALE ALE

Ninkasi French IPA

pression 25 cL **3,90€** 50 cL **7€**
50 cL HAPPY HOURS 6€ 1,5L **20,50€**

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

Ninkasi Session IPA

pression 25 cL **3,90€** 50 cL **7€**
50 cL HAPPY HOURS 6€ 1,5L **20,50€**

Une IPA plus légère en alcool, mais pas moins amère: une session plaisir. **3,5% vol.**

Ninkasi Brut IPA

bouteille 33 cL **6,90€** **HAPPY HOURS 6€**

Houblons américains, dry hopping: une india pale ale brute de décoffrage. **5,6% vol.**

BIÈRES AUX FRUITS

Ninkasi French Kriek

pression 25 cL **3,90€** 50 cL **7€**
50 cL HAPPY HOURS 6€ 1,5L **20,50€**

Brassée avec du jus de cerises de l'Isère: une kriek acide et légère. **4% vol.**

Ninkasi Imperial Kriek

bouteille 33 cL **6,90€** **HAPPY HOURS 6€**

Cerises de l'Isère, fût de chêne de Morgon: une kriek qui envoie du bois. **7% vol.**

BIÈRES BRUNES

Ninkasi Porter de Lyon

bouteille 33 cL **5,90€** **HAPPY HOURS 5€**

Malts torrifiés, fine amertume: la recette du XIX^e n'a pas pris une ride. **5,1% vol.**

Ninkasi Lager in the Dark

bouteille 33 cL **6,90€**

Une brune légère brassée avec des malts torrifiés de Haute Savoie pour des notes de cacao et café. **5,2% vol.**

DISPONIBLE DÈS LE 25/09

CIDRE

Ninkasi Cidre Dry Hoppé* **NEW**

bouteille 33 cL **6,90€**

Des pommes juteuses, du houblon Citra: un cidre garanti sans pépin. **4,5% vol.**

*houblonnage à froid

WHISKIES & SPIRITUEUX NINKASI

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay **NEW**

2cL 4€ 4cL 7,50€

Né dans des alambics charentais en cuivre, issu d'une distillation avec 90% d'orge maltée française & 10% d'orge tourbé et vieilli en fûts de chêne français, ex-fûts de viognier et évidemment ex-fûts de chardonnay, ce spiritueux français produit à Tarare mêle whisky et vin dans son processus de vieillissement. **46% vol.**

Notes: abricot rôti, mirabelle, toffee

Découvrez le aussi en cocktail!



WHISKIES ÉDITIONS LIMITÉES

Ninkasi Whisky Experience Track 04

2cL 4,50€ 4cL 8€

L'édition Track 04 a été élaborée à partir de malt Pilsen puis vieillie dans des fûts ayant abrité du Cognac et des fûts de vin blanc du domaine Burrier du Château de Beauregard. **46,3% vol.**

Notes: orge maltée, vanille de Madagascar, tilleul

Ninkasi Whisky Experience Pinot Noir Finish

2cL 4,70€ 4cL 8,20€

Ce single malt, un embouteillage exclusif sélectionné par les experts de La Maison Du Whisky, tire toute sa complexité et sa rondeur du finish réalisé en fûts de pinot noir. **46,3% vol.**

Notes: épices, fruits des bois, fève de tonka, noix de pécan

Ninkasi Eau de vie de poire

2cL 4,50€ 4cL 8€

On n'arrête plus Alban, notre maître distillateur.

Après le gin, la vodka et plusieurs whiskies ce sont des fruits qu'il a décidé de passer à l'alambic en cuivre! Les poires utilisées poussent à moins de 100km de chez nous et sont sélectionnées par Jérôme & Nicolas Ogier, producteurs avec qui nous collaborons sans intermédiaire. **46% vol.**

Notes: poire fraîche, frangipane

Ninkasi Gin houblon Saaz bio

4cL 7€ Gin Tonic 9€ **Gin Tonic HAPPY HOURS 7€**

Macération de houblon Saaz, baies de genièvre, zeste d'orange & citron frais et d'épices douces. **40% vol.**

Ninkasi Vodka houblon Saaz bio

4cL 7€ Moscow Mule 9€ **Moscow Mule HAPPY HOURS 7€**

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% vol.**

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% vol.**

COCKTAILS

LES TONIQUES

Gin Tonic

Ninkasi Gin houblon Saaz bio (4cL), tonic Ninkasi, zeste de citron.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Vodka Tonic

Ninkasi Vodka houblon Saaz bio (4cL), tonic Ninkasi, zeste d'orange.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Whisky Tonic

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay (4cL), tonic Ninkasi, thym.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Spritz

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



8€

LES REDOUTABLES

Old Fashioned

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay (4cL), sirop de sucre, angostura bitters, zeste d'orange.



9€

Mai Tai

Havana Club 3ans (2cL), Havana Club 7ans (2cL), triple sec (1cL), jus de citron, sirop d'orgeat.



9€

Caipirinha

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



8€

LES RAFRAÎCHISSANTS

Cucumber & Basil Smash

Ninkasi Vodka (4cL), sirop de sucre, jus de citron, concombre, basilic.



9€

Apple Records

Ninkasi Gin houblon Saaz bio (4cL), jus de pomme-ramboise, jus de citron, menthe, baies roses.



9€

Mojito

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



8€

LES ÉPICÉS

Whisky Ginger

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay (4cL), ginger ale, jus de citron.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Moscow Mule

Ninkasi Vodka (4cL), ginger ale, jus de citron, angostura bitters, zeste de citron.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Dark & Stormy

Havana Club 7ans (4cL), ginger ale, jus de citron, angostura bitters.



9€

LES GOURMANDS

Whisky Cola

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay (4cL), cola Ninkasi, zeste d'orange.



9€ **HAPPY HOURS** 7€

Mojito framboise

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



9€

LES SANS ALCOOL

Mocktailor Swift

Tonic Ninkasi, framboises, jus de citron, basilic.



6€ **HAPPY HOURS** 5€

Mocktail California

Jus d'abricot, jus de citron, thym.



6€ **HAPPY HOURS** 5€

Tokyo Mocktail

Jus de pomme-ramboise, jus de citron, baies roses.



6€ **HAPPY HOURS** 5€

Arctic Mocktail

Limonade Ninkasi, jus de citron, concombre, basilic.



6€ **HAPPY HOURS** 5€

Like A Virgin Mojito

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



5€ **HAPPY HOURS** 4€

Like A Virgin Mojito Raspberry

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



6€ **HAPPY HOURS** 5€

VINS & SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Martini 5cL 3,30€

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

Pastis Crozet, Ricard 2cL 2,30€

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€

Champagne Moët & Chandon 75cL 70€

Prosecco 12,5cL 6,50€ 75cL 28€

SPIRITUEUX

Alcool standard 4cL 5€

Ninkasi Vodka pur grain, Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Captain Morgan, Cachaça Janeiro.

Alcool supérieur 4cL 7€

Cognac Hennessy VS, Tequila Altos Reposado, Chartreuse verte.

Alcool premium 4cL 9€

Rhum Havana Club 7 ans, Rhum Pacto Navio.

Jägermeister 2cL 3€

Jäger Bomb 2cL 7,50€

Jägermeister (2cL) + Red Bull (25cL)

Get 27, Get 31 5cL 5,60€

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.

25 cL 3,50€

50 cL 6€

50 cL HAPPY HOURS 5€

Orange, ananas.

25 cL 3,80€

50 cL 6,50€

50 cL HAPPY HOURS 5,80€

Sirop Crozet

25 cL 2,30€

50 cL 4,60€

50 cL HAPPY HOURS 4€

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

Diabolo Crozet

25 cL 3,30€

50 cL 5,60€

50 cL HAPPY HOURS 5€

SODAS

Ninkasi Craft Soda

25 cL 3,90€

Limonade, Cola ou Tonic.



Soda

3,80€

HAPPY HOURS 3,30€

33 cL   Fanta, Sprite.

GOÛT ORIGINAL

SANS SUCRES

25 cL Fuze Tea.

20 cL Fever Tree ginger beer.

Red Bull

25 cL 4,80€

EAUX MINÉRALES

Evian

33 cL 3,10€

33 cL HAPPY HOURS 2,50€

75 cL 4€

Badoit rouge

33 cL 3,30€

33 cL HAPPY HOURS 2,50€

75 cL 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

FORMULES

À PARTAGER

BURGERS

BAGELS & FISH N'CHIPS

SALADES

DESSERTS

→ [CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES](#)

FORMULES

DÉCOUVERTE

16,90€

7j/7 midi & soir

Le burger du moment + 25 cL 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

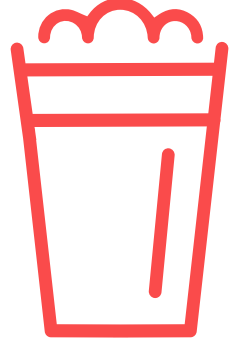
Bière 25cL Ninkasi Blonde, Blanche ou Pale Ale,
soft 33cL (hors Ninkasi Craft Soda),
Ice Skream + 1 topping ou Donut.

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



+ dessert + 2€

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

ENFANTS

6,90€

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

Plat

Cheeseburger, aiguillettes de poulet panées,
colin pané, burger veggie ou galette de lentilles
vertes bio accompagné de frites fraîches
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 topping⁴.

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 So Fresh So Cream ou salade Lyonnaise Richie.

+ dessert

Ice Skream + 1 topping⁴ ou Donut.

À PARTAGER

Frites fraîches **V**

petite 3€

moyenne 6,50€

grande 9,50€

Frites fraîches 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 Porter de Lyon 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 minis-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 pork⁶ français **MAISON ANSELME**

Calamars frits

Onion rings¹ **V**

Mozza sticks² **V**

Falafels bio & houmous **V HARI & CO**

Demi saucisse sèche **MAISON CHAMBOST**

Tomme de Savoie IGP **V**

Tartinade de tomates séchées **V**

À la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP.

Nos buns & galettes
de lentilles sont vegans!

BURGERS

+ frites fraîches ou salade



LE BURGER DU MOMENT

Sweet Black Mayo 14,50€

Bœuf VBF, pain bun noir, fromage de chèvre frais à la ciboulette et coriandre, tomate jaune, salade, sauce mayonnaise à l'ail noir.

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, emmental français, oignons rouges, oignons frits, salade, sauce moutarde au miel.

Pork N'Roll

13,90€

Pulled pork⁶ français confit dans la bière Ninkasi Porter de Lyon pendant 6h, emmental français, oignons frits, salade, sauce barbecue.

Highway To Ale

10,90€

Bœuf VBF, lard fumé, emmental français, oignons rouges, cornichons pickles, salade, sauce barbecue à la bière Ninkasi Porter de Lyon.

Cheese On Fire!

13,90€

Bœuf VBF, 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, 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 • Poulet français mariné • Pulled pork⁶ français confit dans la bière Ninkasi Porter de Lyon 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 Porter de Lyon • 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 ou salade

Pastrami Winehouse NEW **10,40€**

Pastrami, cream cheese³ citron-ciboulette, oignons rouges, cornichons, salade, moutarde au miel.

Dread Lox **10,40€**

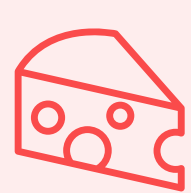
Saumon fumé, cream cheese³ citron-ciboulette, concombre, oignons rouges, salade, sauce mayo curry.

So Fresh So Cream V **9,90€**

Aubergines grillées, poivrons grillés marinés, copeaux de parmesan, cream cheese³ citron-ciboulette, 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 thaï.

Björk

12,90€

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

Rock The Casbah **V**

12,90€

Salades mélangées, falafels bio Hari&Co, 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.

SALADES SUR-MESURE

La salade

13,90€

1 ingrédient gourmand au choix

Aiguillettes de poulet panées • Œuf poché • Falafels bio Hari&Co • Saumon fumé • Jambon sec d'Auvergne • Boule de mozzarella.

+ 4 garnitures au choix

Tomates cerises, carottes, concombre, oignons rouges, aubergines grillées, poivrons grillés marinés, galette de pommes de terre, houmous, copeaux de parmesan, lardons.

+ 1 topping⁴ au choix

Croûtons • Ciboulette • Coriandre • Menthe fraîche • Cacahuètes • Sésame • Basilic frais.

+ 1 sauce au choix

Balsamique • Moutarde à l'ancienne • Caesar • Thaï.

DESSERTS

GLACES SUR-MESURE

Ice Skream **G** 3,90€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + 2 toppings⁴ au choix.



Milkshake **G** 5,50€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + lait + crème fouettée + 2 toppings⁴ 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.

Toppings⁴

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Noix de pécan pralinées • Crunchy balls⁵ Valrhona.

GOURMANDISES

What The Firkin Brownie! 7,20€

Brownie chocolat, crème glacée sundae, coulis caramel au beurre salé, crunchy balls⁵ 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€

CRÊPES MAISON

Nature 2,50€

Sucre 3€

Beurre-sucre, citron-sucre, Nutella, chocolat - noisette, caramel au beurre salé 3,50€

Toppings⁴ + 1€/topping

Éclats de spéculoos • Noix de pécan pralinées • Crunchy balls⁵ Valrhona • Chantilly.

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

Ça vous a plu?
Dites-le nous!

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

⁴ Garniture(s) ⁵ Billes croustillantes ⁶ Effiloché de porc.