



# 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.



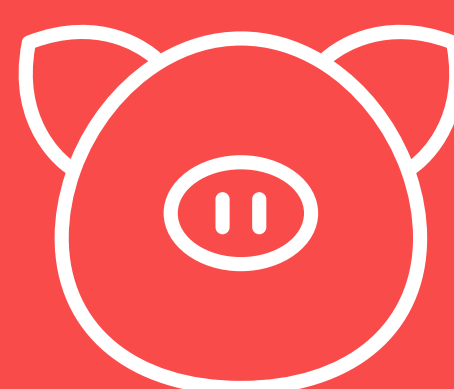
### FAMILLE GROS

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!



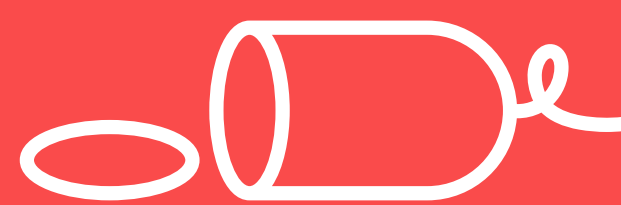
### MAISON ANSELME

LYON (69)  
Un burger mythique à la viande inégalée: pulled pork<sup>®</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

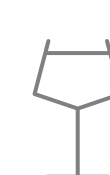
Ninkasi Vodka houblon Saaz bio (4cL), tonic Ninkasi, zeste d'orange.



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** 5 cL 3,30€

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

**Pastis Crozet, Ricard** 2 cL 2,30€

Supplément sirop Crozet + 0,30€

## VINS PAR LDQM

**Bourgogne Chardonnay blanc, domaine Heimbourger**

12,5 cL 6,50€ 50 cL 20,90€ 75 cL 29€

**Saint-Joseph, La Grotte aux Loups**

12,5 cL 6,90€ 50 cL 20,90€ 75 cL 29€

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

12,5 cL 4,90€ 50 cL 14,90€ 75 cL 23€

**IGP des Cévennes blanc**

12,5 cL 3,50€ 50 cL 11,50€

**IGP Vaucluse**

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

**Champagne Moët & Chandon** 75 cL 70€

**Prosecco** 12,5 cL 6,50€ 75 cL 28€

## SPIRITUEUX

**Alcool standard** 4 cL 5€

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

**Alcool supérieur** 4 cL 7€

Cognac Hennessy VS, Tequila Altos Reposado, Chartreuse verte.

**Alcool premium** 4 cL 9€

Rhum Havana Club 7 ans, Rhum Pacto Navio.

**Jägermeister** 2 cL 3€

**Jäger Bomb** 2 cL 7,50€

Jägermeister (2 cL) + Red Bull (25 cL)

**Get 27, Get 31** 5 cL 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

25 cL 3,30€

50 cL 5,50€

50 cL HAPPY HOURS 4€



Fanta, Sprite, Fuze Tea.

### 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

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

## THÉS & CHOCOLATS

<b>Thé, infusion</b>	<b>2,80€</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>6,80€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3€</b>
<b>Chocolat viennois</b>	<b>3,90€</b>

## 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 + 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

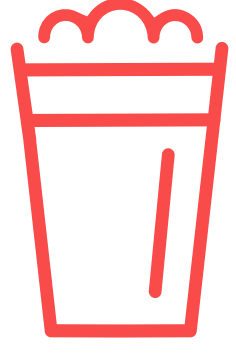
Bière 25cL Ninkasi Blonde, Blanche ou Pale Ale,  
soft 25cL (hors Ninkasi Craft Soda),  
Ice Skream + 1 topping ou Donut.

## 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 25cL,  
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 topping<sup>4</sup>.

## 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 topping<sup>4</sup> 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€

grande 14,50€



## 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 pork<sup>6</sup> français **MAISON ANSELME**

## Calamars frits

## Onion rings<sup>1</sup> **V**

## Mozza sticks<sup>2</sup> **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 pork<sup>6</sup> 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 pork<sup>6</sup> 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 ring<sup>1</sup> • 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 cheese<sup>3</sup> citron-ciboulette, oignons rouges, cornichons, salade, moutarde au miel.

## **Dread Lox** **10,40€**

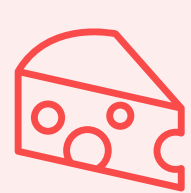
Saumon fumé, cream cheese<sup>3</sup> citron-ciboulette, concombre, oignons rouges, salade, sauce mayo curry.

## **So Fresh So Cream** V **9,90€**

Aubergines grillées, poivrons grillés marinés, copeaux de parmesan, cream cheese<sup>3</sup> 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 cheese<sup>3</sup> 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 topping<sup>4</sup> au choix

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

#### + 1 sauce au choix

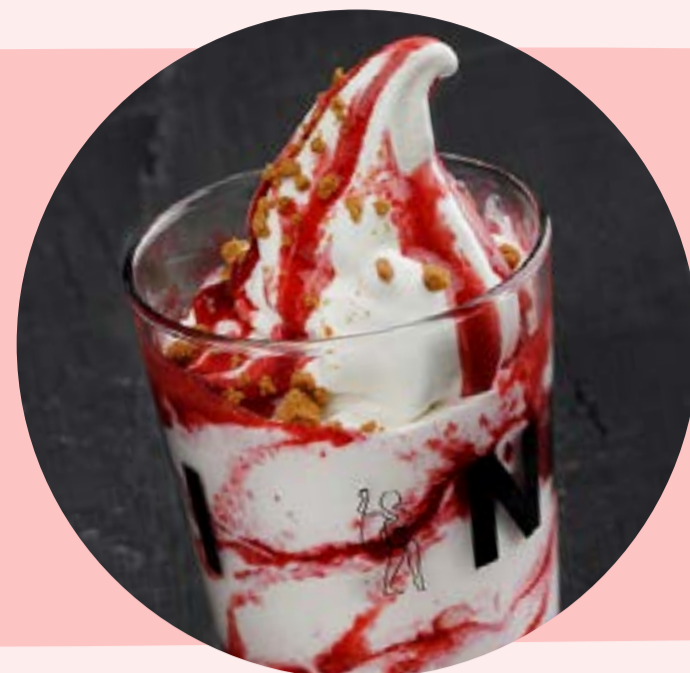
Balsamique • Moutarde à l'ancienne • Caesar • Thaï.

# DESSERTS

## GLACES SUR-MESURE

### Ice Skream **G** 3,90€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + 2 toppings<sup>4</sup> au choix.



### Milkshake **G** 5,50€

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche par l'Arbre à Glaces + lait + crème fouettée + 2 toppings<sup>4</sup> 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.

#### Toppings<sup>4</sup>

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Noix de pécan pralinées • Crunchy balls<sup>5</sup> Valrhona.

## GOURMANDISES

### What The Firkin Brownie! 7,20€

Brownie chocolat, crème glacée sundae, coulis caramel au beurre salé, crunchy balls<sup>5</sup> 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€

#### Toppings<sup>4</sup> + 1€/topping

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Noix de pécan pralinées • Crunchy balls<sup>5</sup> Valrhona.

**Retrouvez tous nos produits en click & collect sur [commande.ninkasi.fr](https://www.ninkasi.fr)**

**Ça vous a plu?  
Dites-le nous!**

 **tripadvisor®**  **Google**

<sup>1</sup> Beignets d'oignon <sup>2</sup> Bâtonnets de mozza <sup>3</sup> Fromage frais

<sup>4</sup> Garniture(s) <sup>5</sup> Billes croustillantes <sup>6</sup> Effiloché de porc.