

LE BURGER DU MOMENT

**Étoile des Neiges 14,50€**

C'est quand même bon le grand air!

Bœuf VBF, fromage à raclette, galette de pommes de terre, jambon sec d'Auvergne, confit d'oignons à la bière Ninkasi Pale Ale, cornichons pickles, salade.

LE COCKTAIL DU MOMENT

**Old Fashioned 9€**

Ninkasi met à l'honneur ce grand classique des cocktails au whisky!

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

LA BIÈRE DU MOMENT

**Little Ale**

pression 25cL **3,90€** 50cL **7€**
HH 50cL 6€ 1,5L **20€** 2L **27€**

Session pale ale aux notes de mandarine. **2,7% vol.**

LES NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL

Symples - Potion Énergisante

33cL **5,90€** **HH 5€**

Infusions peu sucrées de plantes françaises bio (romarin, menthe poivrée, thym).

ChariTea - Maté

33cL **5,90€** **HH 5€**

Une infusion de maté à l'orange et au citron, 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.

ChariTea - Red

33cL **5,90€** **HH 5€**

Infusion de rooibos au fruit de la passion, 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.

Lokki - KomBeerCha

33cL **5,90€** **HH 5€**

Kombucha bio au thé vert brassé avec des houblons amérisants et aromatiques infusés à froid.

BIÈRES NINKASI



La bière du moment ÉDITION LIMITÉE

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

Une création de nos brasseurs, fraîchement brassée et disponible à la pression pour une durée limitée. Renseignez-vous auprès de nos équipes. *Alcool variable.*

BIÈRES BLONDES

Ninkasi Blonde

pression 25cL **3,50€** 50cL **6€** HH **5€** 1,5L **17€**

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

Ninkasi Flower Lager

bouteille 33cL **5,90€**

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

Ninkasi Harvest To Ale

bouteille 33cL **6,90€**

Brassée avec du houblon de l'Ain récolté le matin du brassage. *5,5% vol.*

BIÈRES FORTES

Ninkasi Triple

pression 25cL **4,50€** 50cL **7,90€** HH **7€** 1,5L **23€**

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

Ninkasi Quadruple

bouteille 33cL **6,90€**

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

BIÈRES INDIA PALE ALE

Ninkasi French IPA

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

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

Ninkasi Session IPA

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

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

Ninkasi Brut IPA

bouteille 33cL **6,90€**

Houblons américains, dry hopping (houblonnage à froid): une india pale ale brute de décoffrage. *5,6% vol.*

BIÈRES BLANCHES

Ninkasi Blanche

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

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

Ninkasi Hefeweizen

bouteille 33cL **5,90€**

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

BIÈRES AMBRÉES

Ninkasi Pale Ale

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

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

Ninkasi Smoky Ale

bouteille 33cL **6,90€**

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

BIÈRES AUX FRUITS

Ninkasi French Kriek NOUVELLE RECETTE

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

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

Ninkasi Imperial Kriek

bouteille 33cL **6,90€**

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

BIÈRES BRUNES

Ninkasi Porter de Lyon

bouteille 33cL **5,90€**

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

Ninkasi Lager In The Dark

bouteille 33cL **6,90€**

Brune désaltérante brassée avec du malt de Haute-Savoie pour des notes de cacao et café. *5,2% vol.*

CIDRE

Ninkasi Cidre Dry Hoppé

bouteille 33cL **6,90€**

Des pommes juteuses, du houblon Citra: un cidre garanti sans pépin. (Dry hoppé = houblonné à froid) *4,5% vol.*



NINKASI



TAP HERE FOR
THE ENGLISH VERSION

BAR

WHISKIES & SPIRITUEUX NINKASI

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay

2cL 4€ 4cL 7,50€

Vieilli en fûts de chêne français, ex-fûts de viognier et évidemment ex-fûts de chardonnay, ce single malt est notre tout premier whisky permanent! 46% vol.

Notes: abricot rôti, mirabelle, toffee

Découvrez-le aussi en cocktail!

Ninkasi Whisky Small Batch 2021 ÉDITION LIMITÉE

2cL 5,50€ 4cL 11€

Après 30 mois dans un fût de cognac, ce small batch a achevé son vieillissement dans deux fûts de gamay, réunis au moment de l'embouteillage. 49% vol.

Notes: miel de fleurs, pain d'épices, fruits rouges, nougat

Ninkasi Whisky Single Cask 23 ÉDITION LIMITÉE

2cL 7€ 4cL 14€

Ce single cask a terminé sa maturation dans un fût de Morgon issu du domaine viticole d'Alban Perret, notre maître distillateur qui est également vigneron! 51,5% vol.

Notes: pêche, abricot compoté, raisin de Corinthe, noix

Ninkasi Eau de vie de Poire

2cL 4,50€ 4cL 8€

Cultivées à moins de 100km de notre distillerie, les poires sont sélectionnées par Jérôme et Nicolas Ogier avec qui nous collaborons sans intermédiaire. 43% vol.

Notes: poire fraîche, frangipane

Ninkasi Gin houblon Saaz bio

4cL 7€ Gin Tonic 9€ HH 7€

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

Ninkasi Vodka houblon Saaz bio

4cL 7€ Moscow Mule 9€ HH 7€

Marriage 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 & poivre)

Choc The Monkey (chocolat & banane) 27% vol.

AUTRES SPIRITUEUX

Martini 5cL 5€

Pastis Crozet, Ricard 2cL 3€

Alcool standard 4cL 5€ bouteille 75€

Ninkasi Vodka pur grain, rhum Havana Club 3 ans, rhum Captain Morgan, cachaça Janeiro.

Alcool supérieur 4cL 7€ bouteille 90€

Cognac Hennessy VS, tequila Altos Reposado, Chartreuse verte.

Alcool premium 4cL 9€ bouteille 95€

Rhum Havana Club 7 ans, rhum Pacto Navio.

Jägermeister 2cL 3€ bouteille 90€

Jäger Bomb 2cL 7,50€

Jägermeister (2cL) + Red Bull (25cL)

Get 27, Get 31 5cL 6€ bouteille 90€

Suppl. sirop Crozet +0,30€

Suppl. soda ou jus de fruits +2€

Suppl. Red Bull +5€

VINS

PAR VINZÉBULLES

Bourgogne Chardonnay blanc, domaine Heimbouger

12,5cL 6,50€ 50cL 20,90€ 75cL 29€

Saint-Joseph rouge, La Grotte aux Loups

12,5cL 6,90€ 50cL 20,90€ 75cL 29€

Côte de Gascogne, Villa Dria

12,5cL 5€ 75cL 25€

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

12,5cL 5€ 50cL 15€ 75cL 25€

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€

Suppl. crème de fruits +0,30€

SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS & SIROPS

Jus de fruits Bissardon

25cL **3,50€** HH **3€**

Pomme, pomme-cassis.

25cL **4€** HH **3,50€**

Abricot, pêche de vigne, orange, ananas.

Sirop Crozet 25cL **2,50€** HH **2€**

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

Diabolo Crozet 25cL **3,50€** HH **3€**

CRAFT SODAS

Limonade Ninkasi 25cL **4€** HH **3,50€**

Parfumée à la fleur de houblon Cascade, un houblon américain qui apporte des notes d'agrumes et de litchi.

Cola Ninkasi 25cL **4€** HH **3,50€**

Parfumé à la fleur de houblon Citra, un houblon américain qui apporte des notes de citron et d'agrumes.

Tonic Ninkasi 25cL **4€** HH **3,50€**

Parfumé à la fleur de houblon Mistral, ce houblon français apporte des notes de fruits blancs (litchi, raisin) et des notes florales de rose et de jasmin.

NOUVEAUTÉS

Symplez - Potion Énergisante 33cL **5,90€** HH **5€**

Infusions peu sucrées de plantes françaises bio (romarin, menthe poivrée, thym).

ChariTea - Maté 33cL **5,90€** HH **5€**

Une infusion de maté à l'orange et au citron, 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.

ChariTea - Red 33cL **5,90€** HH **5€**

Infusion de rooibos au fruit de la passion, 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.

Lokki - KomBeerCha 33cL **5,90€** HH **5€**

Kombucha bio au thé vert brassé avec des houblons amériziants et aromatiques infusés à froid.

Citronnade bio Bissardon 25cL **3,50€** HH **3€**

CLASSIQUES

Soda **4€** HH **3,50€**

33cL  Fanta, Sprite.

25cL Fuze Tea. 20cL Fever Tree.

Red Bull 25cL **5€**

Eaux MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge

33cL **3,50€** HH **3€** 75cL **4,50€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS BLEND NINKASI PAR LOS PRIMOS

Expresso, décaféiné **1,80€**

Double expresso **3,20€**

Grand crème **3,50€**

Cappuccino **4€**

Café viennois **3,90€**

Noisette **2€**

Café gourmand **6,50€**

THÉS & CHOCOLATS

Thé, infusion **3,20€**

Thé gourmand **7,50€**

Chocolat chaud **3€**

Chocolat viennois **3,90€**

Suppl. lait **+0,30€**

EN-CAS SUCRÉS

Donut triple chocolat **2,90€**

Cookie **3,50€**

Aux pépites de chocolat au lait & noir.

Brownie chocolat **4,20€**

Gaufre nature **4€**

+ 1 topping⁴ au choix.

Toppings⁴

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Crunchy balls⁵ Valrhona • Chichou grillés pralinés.

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

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

Prix nets, service inclus. Liste des allergènes disponible sur www.ninkasi.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains produits peuvent être décongelés, ne pas recongeler.

Commerçant indépendant membre d'un réseau de franchisés. AND - STE fév. 22

COCKTAILS



TONIQUES

Gin Tonic 9€ HH 7€

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

Vodka Tonic 9€ HH 7€

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

Whisky Tonic 9€ HH 7€

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

Spritz 8€

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

REDOUTABLES

Old Fashioned 9€

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

Mai Tai 9€

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

Caipirinha 9€

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

RAFRAÎCHISSANTS

Gin Fizz 9€ N

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

Mojito 8€

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

Mojito Passion 9€ N

Rhum Havana Club (4cL), fruit de la passion, menthe fraîche, eau gazeuse, dés de citron vert, Angostura bitters, cassonade.

ÉPICÉS

Whisky Ginger 9€ HH 7€

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

Moscow Mule 9€ HH 7€

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

Dark & Stormy 9€

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

GOURMANDS

Whisky Cola 9€ HH 7€

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

Cap Sous Les Tropiques 9€ N

Ninkasi Whisky vieilli en fût de chardonnay (2cL), rhum Havana Club (2cL), fruit de la passion, banane, jus de citron, Angostura bitters, sirop de sucre de canne.

SANS ALCOOL

Mocktail California 6,50€ HH 5,50€

Jus d'abricot, jus de citron, thym.

John Lemon 6,50€ HH 5,50€ N

Jus de citron, limonade Ninkasi, menthe fraîche.

Tokyo Mocktail 6,50€ HH 5,50€

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

Island In The Sun 6,50€ HH 5,50€ N

ChariTea Red, fruit de la passion, banane, jus de citron, sucre.

Like A Virgin Mojito 5,50€ HH 5€

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

Like A Virgin Mojito

Passion 6,50€ HH 5,50€

Fruit de la passion, menthe fraîche, eau gazeuse, dés de citron vert, cassonade.

→ À PARTAGER

FRITES

Frites fraîches V

petite 3€ moyenne 8€ grande 13€

Frites fraîches nappées de sauce comté AOP V

petite 4€ moyenne 9€ grande 15€

PLANCHES

Minis-burgers 13,90€

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

Veggie Lovers 17,90€ V N

Frites fraîches, onion rings¹, falafels bio, houmous citron-coriandre, Croustiches.

Meat Lovers 19,90€ N

Frites fraîches, saucisse sèche à la bière Ninkasi Porter de Lyon et fourme d'Ambert AOP, jambon sec d'Auvergne, pulled pork⁶, aigillettes de poulet panées, cornichons.

Cheesy Lovers 18,90€ V N

Frites fraîches nappées de sauce comté AOP, mozza sticks², fourme d'Ambert AOP, tomme de Savoie IGP, comté AOP, tartina de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP.

IMAGINEZ VOTRE APÉRO !

Starter (s) solo 6€ duo 10,90€

Aigillettes de poulet panées • Pulled pork⁶ français • Onion rings¹ • Mozza sticks² • Falafels bio & houmous citron-coriandre • Demi saucisse sèche à la bière Ninkasi Porter de Lyon et fourme d'Ambert AOP • Tartina de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP.

N NOUVEAUTÉS

V PLAT VÉGÉTARIEN

BAR

FORMULES

DÉCOUVERTE

16,90€

→ 7J/7 midi & soir

Le burger du moment + 25cL de bière du moment

Suppl. pinte 50cL +3,50€

MIDI

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

Imaginez votre formule!

Un burger, bagel, salade ou Fish Collins au choix à la carte (hors burger du moment, burger & salade sur-mesure).



+ boisson +2€ **(OU)**

Bière 25cL Ninkasi Blonde, soda 33cL, Citronnade bio 25cL Ninkasi Craft Soda 25cL ou vin 12,5cL (hors Bourgogne Chardonnay et Saint-Joseph).

Autres bières pression +0,50€



+ dessert +2€

Ice Skream + 1 topping⁴, Brownie, Donut, Cookie ou Cheesecake.

KID

6,90€

→ jusqu'à 6 ans, 7J/7 midi & soir

Plat

Mini cheeseburger ou 4 nuggets végétaux accompagné de frites fraîches ou tomates cerises.

+ boisson

Sirop à l'eau, diablo, jus de pomme ou jus d'orange 25cL.

+ dessert

Cookie, donut, Pom'Potes ou Ice Skream 15cL + 1 topping⁴.

JUNIOR

8,90€

→ de 6 à 10 ans, 7J/7 midi & soir

Plat

Cheeseburger, 6 nuggets végétaux ou colin pané accompagné de frites fraîches ou tomates cerises.

+ boisson

Sirop à l'eau, diablo, jus de fruits, Ninkasi Craft Soda 25cL ou soda 33cL.

+ dessert

Cookie, donut, Pom'Potes ou Ice Skream + 1 topping⁴.

ÉTUDIANT

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.



+ boisson

Bière 25cL Ninkasi Blonde, soda 33cL ou sirop à l'eau.

(OU)



+ dessert

Ice Skream + 1 topping⁴ ou donut.

BURGERS

+ FRITES FRAÎCHES OU SALADE

Last Night A Veggie Saved My Life 9,90€ **(V)**

Galette de lentilles vertes bio, emmental français, oignons rouges, salade, mayo curry.

Honey For Nothing 10,90€

Bœuf VBF, emmental français, oignons rouges, oignons frits, salade, moutarde au miel, ketchup.

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 à la bière Ninkasi Porter de Lyon.

Highway To Ale 11,90€

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, tomate de Savoie IGP, salade, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare.

Poule & The Gang 11,90€

Poulet français mariné, double 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, salade, confit d'oignons à la bière Ninkasi Pale Ale.

Veggie Dream 12,90€ **(V) 100% VÉGÉTAL**

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

Le burger du moment à partir de 14,50€

Renseignez-vous auprès de nos équipes.



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



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

G Sans gluten?

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

IMAGINEZ VOTRE BURGER!

Le burger 14,50€ + FRITES FRAÎCHES OU SALADE

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, cornichons pickles, emmental français, fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie AOP, tomate de Savoie IGP, onion ring¹, lard fumé, œuf, galette de pommes de terre.

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

Sauce au choix

Hot bloody mary à la vodka Ninkasi • Mayo curry • Barbecue à la bière Ninkasi Porter de Lyon • Ketchup • Moutarde au miel • Tartare • Crème au poivre.

SALADES

Petite salade 3€ **V**

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

Lyonnais Richie 11,90€

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

Caesar Sister 12,90€

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

Gangnam Thai 11,90€

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées, carottes, menthe fraîche, concombre, coriandre, cacahuètes, oignons rouges, sésame, vinaigrette thaï.

Björk 13,90€

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

Rock The Casbah 13,90€ **V**

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

Don Rimini 12,90€ **G**

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

IMAGINEZ VOTRE SALADE !

La salade 13,90€

1 ingrédient gourmand au choix

Aiguillettes de poulet panées • Œuf poché • Falafels bio • 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 citron-coriandre • Copeaux de parmesan • Lardons.

1 topping⁴ au choix

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

1 sauce au choix

Balsamique • Moutarde à l'ancienne • Caesar • Vinaigrette thaï.

BAGELS

+ FRITES FRAÎCHES OU SALADE

Pastrami Winehouse 11,90€

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

Dread Lox 10,90€

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

So Fresh So Cream 9,90€ **V**

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

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

FISH N'CHIPS

Fish Collins simple 12,50€ double 16,50€

Beignet de filet de cabillaud, sauce tartare, citron, frites fraîches.

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

DESSERTS

IMAGINEZ VOTRE GLACE !

Ice Skream 4,20€ **G**

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche + 2 toppings⁴ au choix.

Milkshake 5,90€ **G**

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche + lait + crème fouettée + 2 toppings⁴ au choix.

Black Ice 4,90€ **G**

Café frappé à la crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche + crème fouettée + coulis au choix.

Toppings⁴

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Crunchy balls⁵ Valrhona • Chichou grillés pralinés.

EN-CAS SUCRÉS

Donut triple chocolat 2,90€

Cookie 3,50€

Aux pépites de chocolat lait & noir.

Brownie chocolat 4,20€

GRANDES GOURMANDISES

Cheesecake 4,90€

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

What The Firkin Brownie! 7,20€

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

I'm In Love With The Cookie 7,20€ **N**

Cookie aux pépites de chocolat au lait & noir, crème glacée sundae, coulis chocolat-noisette, Chichou grillés pralinés.

Big Apple Bun 4,90€

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

Café/thé gourmand 6,50€/7,50€

GAUFRES

Nature 4€

+ 1 topping⁴ au choix.

Toppings⁴

Coulis chocolat-noisette • Coulis fruits rouges • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Pommes caramélisées • Crunchy balls⁵ Valrhona • Chichou grillés pralinés.

ils viennent d'où nos produits ?

- Pulled Pork⁶ français à la bière Ninkasi → MAISON ANSELME
- Nuggets végétaux, falafels bio & galette de lentilles vertes → HARI & CO
- Saucisse sèche à la bière Ninkasi → SALAISONS CHAMBOST
- Croustiches et Chichous → CHICHE
- Crème glacée sundae → L'ARBRE À GLACES
- Sauces burgers, bagels & salades → PROVENCE ALPES

N NOUVEAUTÉS

G SANS GLUTEN

V PLAT VÉGÉTARIEN