

## 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 **4,50€** HH **4€**

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

**ChariTea - Maté**

33cL **4,50€** HH **4€**

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

**ChariTea - Red**

33cL **4,50€** HH **4€**

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

**Lokki - KomBeerCha**

33cL **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 **5,90€** 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 **6€** 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 **6€** 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<sup>e</sup> 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 huppé = 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 **N** 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 **N** 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 3,30€

**Pastis Crozet, Ricard** 2cL 2,30€

**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€

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€

## 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€

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 **4,50€** HH **4€**

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

### ChariTea - Maté 33cL **4,50€** HH **4€**

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

### ChariTea - Red 33cL **4,50€** HH **4€**

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

### Lokki - KomBeerCha 33cL **5€**

Kombucha bio au thé vert brassé avec des houblons amérisants 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

### Espresso, décaféiné **1,70€**

### Double espresso, grand crème **2,80€**

### Cappuccino, café viennois **3,90€**

### Noisette **1,80€**

### Café gourmand **5,90€**

## THÉS & CHOCOLATS

### Thé, infusion **2,80€**

### Thé gourmand **7€**

### Chocolat chaud **3€**

### Chocolat viennois **3,90€**

Suppl. lait **+0,30€**

# EN-CAS SUCRÉS

### Donut triple chocolat **3,20€**

### Cookie **3,20€**

Aux pépites de chocolat au lait & noir.

### Brownie chocolat **3,90€**

### Crêpe nature **3€**

### Crêpe sucre **3,50€**

### Crêpe sucre citron, sucre beurre, Nutella, coulis chocolat-noisette, coulis fruits rouges, coulis caramel au beurre salé, pommes caramélisées **3,50€**

Option topping banane **+1€**

<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.

Prix nets, service inclus. Liste des allergènes disponible sur [www.ninkasi.fr](http://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. BRI 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 8€

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€ HH 5€

Jus d'abricot, jus de citron, thym.

### John Lemon 6€ HH 5€ **N**

Jus de citron, limonade Ninkasi, menthe fraîche.

### Tokyo Mocktail 6€ HH 5€

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

### Island In The Sun 6€ HH 5€ **N**

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

### Like A Virgin Mojito 5€ HH 4€

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

### Like A Virgin Mojito Passion 6€ HH 5€

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

## → À PARTAGER

### FRITES

### Frites fraîches **V**

petite 3,50€ moyenne 8€ grande 10€

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

petite 4€ moyenne 9€ grande 12€

### PLANCHES

### Minis-burgers 13,90€

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

### Veggie Lovers 15,90€ **V N**

Frites fraîches, onion rings<sup>1</sup>, falafels bio, houmous citron-coriandre, Croustiches.

### Meat Lovers 18,90€ **N**

Frites fraîches, saucisse sèche à la bière Ninkasi Porter de Lyon et fourme d'Ambert AOP, jambon sec d'Auvergne, pulled pork<sup>6</sup>, aigillettes de poulet panées, cornichons.

### Cheesy Lovers 17,90€ **V N**

Frites fraîches nappées de sauce comté AOP, mozza sticks<sup>2</sup>, 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 pork<sup>6</sup> français • Onion rings<sup>1</sup> • Mozza sticks<sup>2</sup> • 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 + 25 cL 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 topping<sup>4</sup>, Brownie, Donut, Cookie, Cheesecake ou crêpe (sucre, Nutella, caramel ou sucre/citron).

## 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, diabolo, jus de pomme ou jus d'orange 25cL.

#### + dessert

Cookie, donut, Pom'Potes, Ice Skream 15cL + 1 topping<sup>4</sup> ou crêpe (sucre, Nutella, caramel ou sucre/citron).

## 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, diabolo, jus de fruits, Ninkasi Craft Soda 25cL ou soda 33cL.

#### + dessert

Cookie, donut, Pom'Potes, Ice Skream + 1 topping<sup>4</sup> ou crêpe (sucre, Nutella, caramel ou sucre/citron).

## 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 **OU**

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



+ dessert

Ice Skream + 1 topping<sup>4</sup>, donut ou crêpe (sucre, Nutella, caramel ou sucre/citron).

# 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 pork<sup>6</sup> 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, tomme 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 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, cornichons pickles, emmental français, fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie AOP, tomme de Savoie IGP, onion ring<sup>1</sup>, 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 10,90€

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 10,90€

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

## Björk 12,90€

Salades mélangées, saumon fumé, galettes de pommes de terre, cream cheese<sup>3</sup> citron-ciboulette-coriandre, tomates cerises, concombre, oignons rouges, ciboulette, sauce moutarde à l'ancienne.

## Rock The Casbah 12,90€ **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 topping<sup>4</sup> 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 10,50€

Pastrami, cream cheese<sup>3</sup> citron-ciboulette-coriandre, cornichons pickles, oignons rouges, salade, moutarde au miel.

## Dread Lox 10,50€

Saumon fumé, cream cheese<sup>3</sup> 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 cheese<sup>3</sup> 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 16,90€

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 toppings<sup>4</sup> au choix.

## Milkshake 5,90€ **G**

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche + lait + crème fouettée + 2 toppings<sup>4</sup> au choix.

## Black Ice 4,90€ **G**

Café frappé à la crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche + 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 • Crunchy balls<sup>5</sup> Valrhona • Chichou grillés pralinés.

### EN-CAS SUCRÉS

## Donut triple chocolat 3,20€

## Cookie 3,20€

Aux pépites de chocolat lait & noir.

## Brownie chocolat 3,90€

### 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 balls<sup>5</sup> 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 5,90€/7€

### CRÊPES

## Nature 3€

## Sucre 3,50€

## Sucre citron, sucre beurre, Nutella, coulis chocolat-noisette, coulis fruits rouges, coulis caramel au beurre salé, pommes caramélisées 3,50€

Option topping banane +1€

**N** NOUVEAUTÉS

**G** SANS GLUTEN

**V** PLAT VÉGÉTARIEN