



## MENU DE GROUPE

# grande tablée

### À partager ou en portion individuelle

Tartinade de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP, pulled pork<sup>1</sup> français, tomme de Savoie IGP & comté AOP

### Burger au choix accompagné de frites fraîches maison

#### Pork N'Roll

Pulled pork<sup>1</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

#### Cheese On Fire!

Bœuf VBF, fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie AOP, tomme de Savoie IGP, salade, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare

#### Who's That Chicken?

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

#### Snow Patrol

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

### Veggiecream **V** 100% végétal

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

### Ou salade Rock The Casbah **V** **G**

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

### Dessert au choix

Brownie chocolat, Ice Skream coulis fruits rouges ou caramel au beurre salé

### Boisson au choix

Demi de Ninkasi Blonde, Blanche ou Pale Ale, craft sodas Ninkasi (Limonade, Tonic, Cola), Coca-Cola, Sprite, jus de fruits (pomme, pomme-ramboise)

**combien de participants?**

**à partir de 10**

**comment ça marche?**

Vous pourrez choisir les plats et boissons directement sur place. Dans un souci d'organisation et de fluidité, lorsque le groupe dépasse 20 personnes, il est conseillé d'effectuer les choix préalablement et de nous les transmettre 24h à l'avance.