

FORMULE DÉCOUVERTE 18,50€

Burger du moment + bière Crash Taste 25cL
(+3,50€ pour bière Crash Taste 50cL)

LE BURGER DU MOMENT**Teriyappy 16,50€**

Poulet français mariné, purée d'avocat, menthe, coriandre, chou, carotte, salade, sauce onctueuse teriyaki.

Option végété : remplacez le poulet par une galette de lentilles vertes bio.

Allergènes : gluten, œuf, lactose, soja, moutarde

LE STARTER DU MOMENT**Avocadoja Cat 6,50€**

Falafels bio, purée d'avocat, menthe, coriandre.

Allergènes : gluten, soja

**LA BIÈRE DE SAISON****Ninkasi Winter Ale**

pression 25cL **4€** 50cL **7,50€**

HH 50cL **6,50€** 1,5L **22€** 2L **28€**

Une Red Ale douce et fruitée vieillie sur copeaux de fûts de Ninkasi Whisky. 5,7% vol.

LE COCKTAIL DU MOMENT**Agitation Tropicale 5€**

Jus d'ananas, purée de mangue, jus de citron, Ginger Ale Ninkasi bio.

Option alcoolisée : ajoutez 4cL de Ninkasi Vodka houblon Saaz bio. +3€

OFFRE PROMO**1 STARTER OFFERT
AVOCADOJA CAT**

pour l'achat de 2 boissons *Healthy & Happy* (pinte de bière Ninkasi Winter Ale ou cocktail du moment)



BIÈRES

BIÈRES BLONDES

Ninkasi Blonde

25cL 3,50€ 50cL 6,50€ HH 5€ 1,5L 19€

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

Ninkasi Flower Lager **NOUVEAU !**

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6,50€ 1,5L 22€

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

BIÈRES BLANCHES

Ninkasi Blanche

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6€ 1,5L 22€

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

Ninkasi Hefeweizen

bouteille 33cL 7€ HH 6€

Des notes de banane et dry hopping¹ : une blanche de blé qui sème le trouble. 4,5% vol.

BIÈRES INDIA PALE ALE

Ninkasi French IPA

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6,50€ 1,5L 22€

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

Ninkasi Brut IPA

bouteille 33cL 7€ HH 6€

Houblons américains, dry hopping¹ : une IPA brute de décoffrage. 5,6% vol.

BIÈRES AMBRÉES

Ninkasi Pale Ale

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6€ 1,5L 22€

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

Ninkasi Smoky Ale

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

BIÈRES FORTES

Ninkasi Triple

25cL 4,50€ 50cL 8€ HH 7€ 1,5L 24€

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

Ninkasi Quadruple

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

BIÈRE BRUNE

Ninkasi Porter de Lyon

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

BIÈRES MICRO

Bières peu alcoolisées en-dessous de 2% vol. ↓

Ninkasi Micro IPA

bouteille 33cL 5,90€

IPA légère en alcool aux notes herbacées et de fruits exotiques, à l'amertume franche. 1,9% vol.

Ninkasi Micro Cassis

bouteille 33cL 5,90€

Alternative légère en alcool mêlant les notes douces et acidulées du cassis. 1,4% vol.

BIÈRE AUX FRUITS

Ninkasi French Kriek

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6,50€ 1,5L 22€

Brassée avec du jus de cerise ratafia de l'Isère : une kriek locale et légère. 4,6% vol.

Ninkasi Imperial Kriek

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

CIDRE

Ninkasi Cidre Dry Hoppé¹

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

BIÈRES BARREL AGED²

Bières vieillies en fûts de Ninkasi Whisky ↓

Ninkasi Dubbel #01

bouteille 33cL 8€ HH 7€

Au cours de sa garde de 8 mois, ce brassin #01 a continué son processus de maturation et s'est enrichi en notes de caramel, beurre, vanille et fruits à coques. 8,3% vol.

Ninkasi Dubbel #02

bouteille 33cL 8€ HH 7€

Au cours de sa garde de 12 mois, ce brassin #02 a continué son processus de maturation et s'est enrichi en notes de caramel, beurre, vanille et fruits à coques. 9,9% vol.

Ninkasi Imperial Stout

bouteille 33cL 8€ HH 7€

Cette bière aux notes de café et de cacao s'est enrichie de notes boisées et de noix pendant ses 11 mois de garde. 13,2% vol.

Ninkasi Cidre Dry Hoppé #03 **NOUVEAU !**

bouteille 33cL 8€ HH 7€

Notre Cidre Dry Hoppé, vieilli 5 mois et demi en fût de Ninkasi Whisky, révèle des notes de pommes composites et de fruits jaunes. 8,5% vol.

AUTOMNE / HIVER 2022-23

BIÈRE



TAP HERE FOR
THE ENGLISH VERSION



WHISKIES & SPIRITUEUX NINKASI

Ninkasi Whisky vieilli en fût de Chardonnay 2cL 3€ 4cL 6€

Vieilli en fûts de chêne français, ex-fûts de Chardonnay et de Viognier. 46% vol.

Nez fève tonka, caramel au beurre salé, raisin blanc

Palais abricot compoté, prune

Finale thym citronné

Ninkasi Whisky Small Batch 2021

2cL 4,50€ 4cL 9€ ÉDITION LIMITÉE

Vieilli en ex-fût de Cognac et ex-fûts de Gamay. 49% vol.

Nez miel de fleurs, pain d'épices, fruits rouges

Palais vin de noix, nougat

Finale boisée, réglissée

Ninkasi Whisky Small Batch 2022

2cL 4,50€ 4cL 9€ ÉDITION LIMITÉE

Vieilli en ex-fûts de Marsanne. 50,3% vol.

Nez noix, pruneau, miel de bruyère

Palais vin de noix

Finale longue et madrisée

Ninkasi Whisky Small Batch Hors Série

2cL 4,50€ 4cL 9€ ÉDITION LIMITÉE

Vieilli en ex-fûts de Cognac et de Chardonnay. 46% vol.

Nez ananas, poire, muguet

Palais chouchen, gingembre, pêche rôtie

Finale brioche à la fleur d'oranger

Ninkasi Whisky Single Cask 134 ex-fût de Viognier

2cL 6€ 4cL 12€ ÉDITION LIMITÉE

Vieilli en ex-fût de Viognier du Domaine Pilon. 55,1% vol.

Brut de fût.

Nez noisette, raisin cuit, chèvrefeuille

Palais confiture de coing, prunelle

Finale madeleine aux écorces de mandarine

Ninkasi Poire 2cL 4,50€ 4cL 8€

Eau-de-vie de poires en provenance d'Isère. 43% vol.

Ninkasi Gin houblon Saaz bio 4cL 6€

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

Ninkasi Vodka houblon Saaz bio 4cL 6€

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.



COCKTAILS

Gin Tonic 9,50€ HH 8€

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

Moscow Mule 9,50€ HH 8€

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

Apple Records 9€

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

Caïpirinha 9€

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

Mojito 9€

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

Mojito Mangue Passion 10€

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

Spritz 9€

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

SANS ALCOOL

John Lemon 6€

Jus de citron, limonade Ninkasi bio, menthe fraîche.

Tokyo Mocktail 6€

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

Pineapple Pen 6€

Fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'épices, eau gazeuse.

Like A Virgin Mojito 5€

Menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert, cassonade.

Like A Virgin Mojito Mangue Passion 6€

Mangue, fruit de la passion, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert, cassonade.

VINS

BLANCS

Bourgogne Chardonnay, domaine Heimbouger

12,5cL 7€ 50cL 21€ 75cL 30€

IGP des Cévennes 12,5cL 4€ 50cL 13€

Côte de Gascogne, Villa Dria

12,5cL 5€ 50cL 15€ 75cL 25€

ROUGES

Saint-Joseph, La Grotte aux Loups

12,5cL 7€ 50cL 21€ 75cL 30€

IGP Vaucluse bio

12,5cL 4,50€ 50cL 13,90€ 75cL 20€

ROSÉS & BULLES

Côtes de Provence, cuvée L'Art d'Été à la Cadière d'Azur

12,5cL 5€ 50cL 15€ 75cL 25€

Champagne

Moët & Chandon 75cL 70€

Prosecco 12,5cL 6,90€ 75cL 29€

Suppl. crème de fruits +0,30€

SPIRITUEUX

Martini 5cL 4€

Pastis Crozet, Ricard 2cL 2,50€

Digestif 4cL 9€

Cognac Hennessy VS, Chartreuse verte, rhum Havana Club 7 ans, rhum Pacto Navio, tequila Altos Reposado.

Jägermeister 2cL 3,50€

Jäger Bomb 2cL 8,50€

Jägermeister (2cL) + Red Bull (25cL)

Vodka aromatisée

shooter 3cL 3,50€ 5x3cL 14€

Mûre & rose, pêche de vigne & gingembre, passion & curaçao, framboise & poivron, chocolat & banane 27% vol.

Alcool 4cL 7€

Ninkasi Vodka pur grain, rhum Havana Club 3 ans, rhum Captain Morgan, cachaça Janeiro, Get 27, Get 31.

Suppl. sirop Crozet +0,30€

Suppl. soda ou jus de fruits +2€

Suppl. Red Bull 25cL +5€

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS & SIROPS

Jus de fruits Bissardon

25cL 4,50€ HH 4€

Pomme, pomme-ramboise, 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 Bio 25cL 4,50€ HH 4€

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

Cola Ninkasi 25cL 4,50€ HH 4€

Notre cola made in Ninkasi, aux notes gourmandes de caramel et de réglisse.

Tonic Ninkasi 25cL 4,50€ HH 4€

Rafraîchissant & subtil avec une pointe d'amertume et une touche de poivre rouge.

Ginger Ale Ninkasi Bio 25cL 4,50€ HH 4€

Une boisson au gingembre bien épicée qui (r)éveille les papilles!

Symples -

Potion Énergisante 33cL 5€ HH 4,50€

Infusion glacée de plantes françaises bio (romarin, menthe poivrée, thym).

ChariTea - Maté 33cL 5€ HH 4,50€

Une infusion de maté à l'orange et au citron. Pour un coup de boost naturellement riche en caféine.

ChariTea - Red 33cL 5€ HH 4,50€

Une infusion de rooibos au fruit de la passion, et c'est tout. Une douceur venue d'ailleurs, enfin surtout d'Afrique du Sud!

Lokki - KomBeerCha 33cL 5€

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

Citronnade bio

Bissardon 25cL 4€ HH 3,50€

SODAS CLASSIQUES

Soda 4,50€ HH 4€

33cL Coca-Cola, Coca-Cola SANS SUCRES
25cL fuzetea, FANTA ORANGE, Sprite.

Red Bull 25cL 5€

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge

33cL 4€ HH 3,50€ 75cL 5€



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Blend Ninkasi par Los Primos ↓

Expresso, décaféiné 1,90€

Noisette 2€

Double expresso,
grand crème 3€

Cappuccino,
café viennois 4,20€

THÉS & CHOCOLATS

Thé, infusion 2,90€

Chocolat chaud 3,50€

Chocolat viennois 4,20€

Suppl. lait +0,30€

EN-CAS SUCRÉS

Cookie 3,70€

Pom'Potes® SANS LACTOSE 2,50€

Planche Sweet Lovers solo 5€ duo 9€

Cookie, brownie chocolat, mini Ice Skream
caramel spéculoos, mini Paradis Blanc.

Café gourmand 6,5€

Planche Sweet Lovers solo + 1 café.

→ Également disponible en version thé gourmand +1€
OU whisky gourmand +1,5€ avec un whisky Ninkasi
vieilli en fût de Chardonnay (2cL)

CRÊPES & GAUFRES

Crêpe nature 3,50€

Crêpe sucre 4€

Crêpe sucre citron, sucre beurre,
Nutella®, coulis chocolat-noisette,
coulis mangue, coulis caramel
au beurre salé 4,50€

Gaufre 4€

+ 1 topping^d au choix.



CROZET

artisan siropier
à Thizy-les-Bourgs (69)
→ partenaire
depuis 1997



MAISON THEVENET

artisan boulanger
à Oullins (69)
→ partenaire
depuis 2015



NINKASI

maître brasseur
& distillateur
à Tarare (69)
→ depuis 1997



MAISON ANSELME

boucher-
charcutier à Lyon (69)
→ partenaire
depuis 2017



BISSARDON

producteur
de jus de fruits
à St-Paul-en-Jarez (42)
→ partenaire
depuis 1997

70% DE NOS ACHATS PROVIENNENT
DE 10 PRODUCTEURS
PARTENAIRES



HARI & CO

producteur
de légumineuses
à Donzère (26)
→ partenaire
depuis 2017



L'ARBRE À GLACES

artisan glacier
à Saint-Étienne (42)
→ partenaire
depuis 2008



SALAISONS CHAMBOST

charcutier
à Tarare (69)
→ partenaire
depuis 2016



PROVENCE ALPES

producteur de sauces
à Saulce-sur-Rhône (26)
→ partenaire
depuis 2015



LOS PRIMOS

maître torréfacteur
à St-Bonnet-
de-Mûre (69)
→ partenaire
depuis 1997

BURGERS

+ FRITES ET/OU SALADE

RECETTES

AUTOMNE / HIVER 2022 - 23

→ Nos burgers saisonniers pour se tenir chaud cet hiver.



SIMPLE



DOUBLE

Veggie Snow 12,90€

Galette de lentilles vertes bio, galette de pomme de terre, reblochon, ciboulette, confit d'oignons, cornichons pickles, salade.

Snow Patrol 15,90€ 19,90€

Bœuf VBF OU poulet français mariné, jambon d'Auvergne, galette de pomme de terre, reblochon, ciboulette, confit d'oignons, cornichons pickles, salade.

Pork N'Roll 15,90€ 19,90€

Pulled pork³ français confit dans la bière Ninkasi, cheddar, sauce BBQ Ninkasi, oignons frits, salade.

Le burger du moment

Renseignez-vous auprès de nos équipes!

RECETTES ALL STARS

→ Les burgers à composer made in Ninkasi.

Choisissez votre recette puis votre base bœuf VBF, poulet français mariné ou galette de lentilles vertes bio

Existe en simple ou double (base & fromage doublés)



SIMPLE



DOUBLE

Honey For Nothing 12,50€ 16,50€

Base au choix, emmental français, oignons rouges, oignons frits, salade, moutarde au miel Ninkasi, ketchup Ninkasi.

Highway To Ale 13,90€ 17,90€

Base au choix, lard fumé, emmental français, oignons rouges, cornichons pickles, salade, sauce BBQ Ninkasi.

Cheese On Fire 15,90€ 19,90€

Base au choix, fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie AOP, tomme de Savoie IGP, salade, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare.

→ Des extras pour personnaliser votre burger ou votre salade. À ajouter sans modération.

EXTRAS +1€

Lard fumé x2 • Emmental français x2 • Cheddar x2 • Fourme d'Ambert AOP x2 • Tomme de Savoie IGP x2 • Reblochon de Savoie AOP x2 • Œuf • Galette de pommes de terre

FISH

... And Chips 13,50€

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

PETITS DWICHES

→ Ils accompagnent un verre à l'apéro ou un burger pour les gourmand(e)s. Pour un repas complet, ajoutez une frite fraîche, une salade verte (+ 3,50€).

Lil' Burger 6,50€

Mini burger de bœuf VBF, cheddar, oignons frits, salade, ketchup Ninkasi.

Hot Doggy Dog 6,50€

Pain brioché, knack d'Alsace, cheddar, cornichons pickles, oignons frits, moutarde au miel Ninkasi, ketchup Ninkasi.

Houmous Of Pain VEGGIE 6,50€

Pain brioché, falafels bio, chou, carotte, oignons rouges, menthe, yaourt grec aux herbes, houmous, persil plat.

Nina Saumon 6,50€

Pain brioché, saumon fumé, chou, carotte, oignons rouges, yaourt grec aux herbes, sauce mayo curry.

À GRIGNOTER

→ Imaginez votre apéro ou votre en-cas à la carte parmi ces choix.

	PETITE FAIM	GRANDE FAIM
Frites fraîches VEGGIE	3,50€	8€
Mozza sticks* VEGGIE	6,50€	12€
Falafels & houmous VEGGIE	6,50€	12€
Aiguillettes de poulet panées	6,50€	12€
Saucisse sèche	6,50€	12€

À la fourme d'Ambert AOP.

PLANCHES

Planche de charcuteries 15€

Coppa, jambon d'Auvergne, saucisse sèche à la fourme d'Ambert AOP, mortadelle.

Planche de fromages VEGGIE 15€

Comté AOP, tomme de Savoie IGP, fourme d'Ambert AOP, Saint-Marcellin IGP.

Planche mixte charcuteries-fromages 15€

Planche de mini burgers 18€

Nos Honey For Nothing au poulet, Pork N'Roll et Cheese On Fire au bœuf en format découverte.

* Bâtonnets de mozza

BURGER



NINKASI

SALADES

Lyonnaise Richie 12,50€

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

Björk 14,90€

Salades mélangées, saumon fumé, galettes de pommes de terre, yaourt grec aux herbes, chou, carotte, oignons rouges, ciboulette, sauce moutarde à l'ancienne.

Auvergne The Rainbow 13,50€

Endives, jambon d'Auvergne, fourme d'Ambert AOP, noix, sauce moutarde à l'ancienne.

Caesar Sister 13,90€ OPTION VEGGIE

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées **OU** nuggets veggie HARI&Co **OU** falafels bio, chou, carotte, copeaux de parmesan, croûtons, ciboulette, sauce caesar.

Gangnam Thai 13,90€ OPTION VEGGIE

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées **OU** nuggets veggie HARI&Co **OU** falafels bio, chou, carotte, oignons rouges, menthe fraîche, coriandre, cacahuètes, sésame, sauce thaï.

FORMULE MIDI

→ du lun. au ven. de 12h à 14h (hors jours fériés)

Dans le cadre d'un repas, ajoutez :

vosre petite boisson à 3€

Eaux 33cL, soda classique (hors Red Bull), verre de vin IGP 12,5cL, bière pression 25cL (hors Ninkasi Triple).

vosre grande boisson à 5,50€

Bière pression 50cL (hors Ninkasi Triple).

FORMULE KID

5,90€

→ pour les petits appétits, 7J/7 midi & soir

Plat au choix

Cheeseburger **OU** aiguillettes de poulet panées **OU** 4 nuggets veggie HARI&Co **OU** mini fish accompagné de frites fraîches.

+ boisson 25cL

Sirop, diabol, jus d'orange **OU** de pomme.

+ dessert

Cookie, Pom'Potes® **OU** mini Ice Skream + 1 topping⁴.

FORMULE ÉTUDIANT 11,50€

→ 7J/7 midi & soir, sur présentation de la carte étudiant en cours de validité

Plat au choix

Burger Honey For Nothing au bœuf **OU** à la galette de lentilles vertes bio **OU** burger Highway To Ale au poulet **OU** salade Lyonnaise Richie.

+ boisson

Bière 25cL Ninkasi Blonde, soda classique 33cL (hors Red Bull) **OU** sirop.

OU dessert

Ice Skream + 1 topping⁴ **OU** Pom'Potes.

DESSERTS

IMAGINEZ VOTRE GLACE

Ice Skream 4,90€

Crème glacée sundae + 2 toppings⁴ au choix ↓

Milkshake 6,50€

Crème glacée sundae, lait, crème fouettée + 2 toppings⁴ au choix ↓

Black Ice 5,50€

Café frappé à la crème glacée sundae, crème fouettée + coulis au choix ↓

TOPPINGS⁴

Coulis chocolat-noisette • Coulis mangue •
Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos •
Crunchy balls⁵ Valrhona® • Chichous grillés pralinés •
Éclats de meringue • Crème de marron Clément Faugier®

GRANDES GOURMANDISES

What The Firkin Brownie! 7,90€

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

I'm In Love With The Cookie 7,90€

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

Paradis Blanc 4,50€

Yaourt grec, crème de marron Clément Faugier®, éclats de meringue.

Browninho 4,90€

Brownie chocolat, coulis chocolat-noisette, crème fouettée.

PLANCHES

Sweet Lovers solo 5€ duo 9€

Cookie, brownie chocolat, mini Ice Skream caramel spéculoos, mini Paradis Blanc.

Café gourmand 6,5€

Planche Sweet Lovers solo + 1 café.

→ Également disponible en version thé gourmand +1€

OU whisky gourmand +1,5€ avec un whisky Ninkasi vieilli en fût de Chardonnay (2cL)

EN-CAS SUCRÉS

Cookie 3,70€

Pom'Potes® SANS LACTOSE 2,50€

CRÊPES & GAUFRES

Crêpe nature 3,50€

Crêpe sucre 4€

Crêpe sucre citron, sucre beurre, Nutella®, coulis chocolat-noisette, coulis mangue, coulis caramel au beurre salé 4,50€

Gaufre 4€

+ 1 topping⁴ au choix.

Souriez, mangez & partagez

 ninkasifr

¹ Houblonnage à froid ² Vieilles en barriques

³ Effiloché de porc ⁴ Garnitures ⁵ Billes croustillantes.

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

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

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

Certains produits peuvent être décongelés, ne pas recongeler.

Des carafes d'eau sont tenues à votre disposition, n'hésitez pas à en demander à nos équipes.

Certains de nos établissements sont des commerces indépendants membres d'un réseau de franchisés.

BRI déc. 22