

**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 5,50€ 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 6,50€ 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 hopping<sup>1</sup> : 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 hopping<sup>1</sup> : une IPA brute de décoffrage. 5,6% vol.

## BIÈRES AMBRÉES

### Ninkasi Pale Ale

25cL 4€ 50cL 7,50€ HH 6,50€ 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<sup>e</sup> 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 Hoppé<sup>1</sup>

bouteille 33cL 7€ HH 6€

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

## BIÈRES BARREL AGED<sup>2</sup>

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

HAPPY HOURS • HAPPY HOURS  
17h → 20h  
7J/7  
HAPPY HOURS • HAPPY HOURS

# 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€

Lady Gaufre 4,20€

Gaufre de Liège. + 1 topping\* au choix

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)



#### 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 pork<sup>3</sup> 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, tomate 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€

**Moza 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 moza

# 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 :

### votre petite boisson à 3€

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

### votre 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, diabolé, jus d'orange **OU** de pomme.

### + dessert

Cookie, Pom'Potes® **OU** mini Ice Skream + 1 topping<sup>4</sup>.

## 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 topping<sup>4</sup> **OU** Pom'Potes.

# DESSERTS

## IMAGINEZ VOTRE GLACE

→ Notre partenaire L'Arbre à Glaces élabore pour Ninkasi une préparation à sundae unique, fabriquée à partir de lait entier et de 15% de crème fraîche. À tester de toute urgence!

## Ice Skream 4,90€

Crème glacée sundae + 2 toppings<sup>4</sup> au choix ↓

## Milkshake 6,50€

Crème glacée sundae, lait, crème fouettée + 2 toppings<sup>4</sup> au choix ↓

## Black Ice 5,50€

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

## TOPPINGS<sup>4</sup>

Coulis chocolat-noisette • Coulis mangue • Coulis caramel au beurre salé • Éclats de spéculoos • Crunchy balls<sup>5</sup> 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 balls<sup>5</sup> 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.

## Lady Gaugaufre 4,20€

Gaufre de Liège. + 1 topping<sup>4</sup> au choix ↑

## 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€

Souriez, mangez & partagez



<sup>1</sup> Houblonnage à froid <sup>2</sup> Vieilles en barriques  
<sup>3</sup> Effiloché de porc <sup>4</sup> Garnitures <sup>5</sup> Billes croustillantes.  
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.  
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. ENS33 déc. 22