



MENU DE GRANDE TABLÉE

PLAT AU CHOIX

Cheese On Fire accompagné de frites et/ou salade **VEGGIE**
Galette de lentilles vertes bio, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Tomme de Savoie IGP, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare Ninkasi, salade.

Highway To Ale accompagné de frites et/ou salade
Poulet mariné, lard fumé, cheddar, oignons rouges, cornichons pickles, sauce BBQ à la bière Ninkasi, salade.

Honey For Nothing accompagné de frites et/ou salade
Boeuf VBF, cheddar, oignons rouges, oignons frits, moutarde au miel Ninkasi, ketchup Ninkasi, salade.

Tucson System accompagné de frites et/ou salade
Poulet frit, fromage Monterey Jack, sauce onctueuse au bacon fumé, lard fumé, piments jalapeños, oignons frits, salade.

Ail Gotta Feeling accompagné de frites et/ou salade
Boeuf VBF, mayo toute douce à l'ail des ours Ninkasi, double Saint-Nectaire AOP, pickles, oignons rouges, salade.

Gangnam Thai **VEGGIE**
Salades, aiguillettes de poulet **OU** falafels bio, carotte, chou rouge, cacahuètes, menthe, coriandre, sauce cacahuète façon thaï Ninkasi.

DESSERT AU CHOIX

Browninho
Brownie chocolat, coulis chocolat, crème fouettée.

Ice Skream
Crème glacée sundae, coulis caramel au beurre salé, éclats de speculoos.

Berry White
Framboises, crème fouettée, coulis fruits rouges, éclats de speculoos.

CAFÉ OFFERT

Ajouter des boissons à votre menu:

Forfait Boisson Classique : 4€
Bières ou cidre Ninkasi Pression (25cL) au choix, sélection de vins de régions (12.5cL)

Forfait Boisson Soft : 3€
Coca - Cola, Sprite, jus de fruits Bissardon (pomme, pomme - framboise).

expertise bière

Profitez de notre expertise bière craft made in Tarare!
Atelier, dégustations, masterclass...
Demandez-nous un devis.
privatisations@ninkasi.fr

combien de participants?

à partir de 10

combien ça coûte?

plat + dessert
20,5€ TTC

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.



MENU DE GRANDE TABLÉE

PLAT AU CHOIX

Cheese On Fire accompagné de frites et/ou salade **VEGGIE**

Galette de lentilles vertes bio, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Tomme de Savoie IGP, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare Ninkasi, salade.

Highway To Ale accompagné de frites et/ou salade

Poulet mariné, lard fumé, cheddar, oignons rouges, cornichons pickles, sauce BBQ à la bière Ninkasi, salade.

Honey For Nothing accompagné de frites et/ou salade

Boeuf VBF, cheddar, oignons rouges, oignons frits, moutarde au miel Ninkasi, ketchup Ninkasi, salade.

Tucson System accompagné de frites et/ou salade

Poulet frit, fromage Monterey Jack, sauce onctueuse au bacon fumé, lard fumé, piments jalapeños, oignons frits, salade.

Ail Gotta Feeling accompagné de frites et/ou salade

Boeuf VBF, mayo toute douce à l'ail des ours Ninkasi, double Saint-Nectaire AOP, pickles, oignons rouges, salade.

Gangnam Thai **VEGGIE**

Salades, aiguillettes de poulet **OU** falafels bio, carotte, chou rouge, cacahuètes, menthe, coriandre, sauce cacahuète façon thaï Ninkasi.

DESSERT AU CHOIX

Browninho

Brownie chocolat, coulis chocolat, crème fouettée.

Ice Skream

Crème glacée sundae, coulis caramel au beurre salé, éclats de speculoos.

Berry White

Framboises, crème fouettée, coulis fruits rouges, éclats de speculoos.

CAFÉ OFFERT

Ajouter des boissons à votre menu:

Forfait Boisson Classique : 4€

Bières ou cidre Ninkasi Pression (25cL) au choix, sélection de vins de régions (12.5cL)

Forfait Boisson Soft : 3€

Coca - Cola, Sprite, jus de fruits Bissardon (pomme, pomme - framboise).

expertise bière

Profitez de notre expertise bière craft made in Tarare!

Atelier, dégustations, masterclass...
Demandez-nous un devis.
privatisations@ninkasi.fr

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.