



## 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.

**Pepperazzi** accompagné de frites et/ou salade

Poulet mariné, sauce au poivre Ninkasi toute douce, morbier AOP, jambon blanc, salade.

**Creamy Hendrix** accompagné de frites et/ou salade

Boeuf VBF, Saint Marcellin, crème de champignons aux cèpes, lard fumé, oignons frits, salade, oignons rouges.

**Salade Caesar Sister** **VEGGIE**

Salades mélangées, aiguillettes de poulet panées OU falafels bio, chou rouge, carottes, copeaux de parmesan, croûtons, ciboulette, sauce Caesar.

### DESSERT AU CHOIX

**Browninho**

Brownie chocolat, coulis chocolat, crème fouettée.

**Ice Skream**

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

### CAFÉ OFFERT

#### Ajouter des boissons à votre menu:

**Forfait Boisson Classique : 4€**

Bières ou cidre Ninkasi Pression (25cL) au choix, vins de régions, Ninkasi craft soda (Limonade bio, Tonic, Cola bio, Ginger Ale bio, Thé glacé), Coca - Cola, Sprite, jus de fruits(pomme, pomme - framboise).

**Forfait Premium : 7€**

Bières ou cidre Ninkasi Pression (50cL) au choix, Vins Supérieurs, Ninkasi craft soda (Limonade bio, Tonic, Cola bio, Ginger Ale bio, Thé glacé), Coca - Cola, Sprite, jus de fruits(pomme, pomme - framboise).

### expertise bière

**Profitez de notre expertise bière craft made in Tarare!**

Atelier, dégustations, masterclass...  
Demandez-nous un devis.  
[privatisations@ninkasi.fr](mailto: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.