



OPÉRATIONS CHR



IL NE VOUS
RESTE PLUS
QU'À METTRE
LES PRIX ET
C'EST PARTI !



**CHOISISSEZ VOTRE CARTE
PARMI TOUTES
NOS PROPOSITIONS**
VOIR QR CODE - WWW.B-U.FR



**COMMANDEZ UNE CAISSE
DE 24 BOUTEILLES
DE CHAQUE RÉFÉRENCE***



**RECEVEZ VOS BIÈRES
+ 12 VERRES OFFERTS
+ 25 EX. DE VOTRE CARTE**

* Sauf Hirsch : Commande de 48 bouteilles de chaque référence : Hefe Weisse, Gold & Dunkel Weisse.

NOS SUPPORTS

ET OUTILS PLV

1 - SAC KRAFT 6 BT DE 33 CL

3 - CARTE DE BIÈRES
PERSONNALISÉES
Pour bars & restaurants

2 - MODULE & SOCLE
EN CARTON KRAFT

Facing 5 bt de 33 cl ou 4 bt 75 cl
Hauteur : 42,5 cm
Largeur : 43 cm
Profondeur : 41 cm

4 - BÔX BU
3 BOUTEILLES • 1 VERRE
Pour bouteille type Long neck



1



2

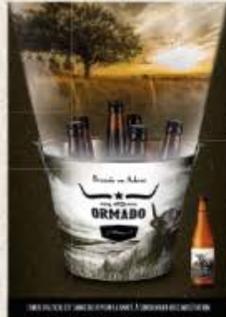


3

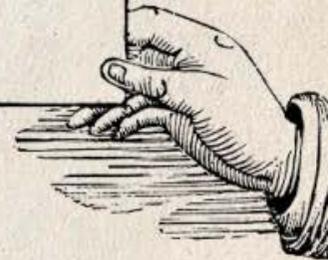


4

OPÉRATIONS CAVISTES



**12 SEAUX ACHETÉS +
60 BOUTEILLES ACHETÉES**
(d'une même marque)
=
**12 BOUTEILLES OFFERTES +
1 POSTER OFFERT**





PÉTROLETTE & GROSSE BECANE

FRANCE ARDÈCHE

BELGIQUE

Pétrolette et Grosse Bécane, des noms aujourd'hui ancrés dans le vocabulaire de tous pour évoquer avec une certaine nostalgie ces premières libertés lorsque le moteur pétaradait. Ce sont aussi deux blondes, une rafraichissante, l'autre réconfortante, partenaires privilégiés de chaque instant.

POUR
L'INCONDITIONNEL
DE LA SIMPLICITÉ



PÉTROLETTE

Pils

33 cl / Alc. 5 % Vol.

MALT

Blond (type pilsen)

HOUBLON

Magnum & Saaz

Belle robe dorée, le nez offre des arômes de céréales, de malt ainsi que des notes florales. La bouche vive et aérienne apporte des notes d'épices et de malt.

- SERVICE : 6°C -



POIVRE ROSE



GROSSE BECANE

Triple

33 cl & 75 cl / Alc. 8 % Vol.

MALT

Pilsen, Froment & Froment Chocolat

HOUBLON

Magnum, Centennial, Saaz

Robe dorée tirant sur le cuivre. Le nez offre des arômes de fruits confits et de miel relevés par une note légèrement épicée. La bouche est gourmande tout en restant aérienne pour ce style de recette.

- SERVICE : 8°C -

3 ROIS



FRANCE BASSES PYRÉNÉES



CORIANDRE
ET ÉCORCE
D'ORANGE



BLANCHE

Witbier

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen
& Froment

HOUBLON
Aramis

Robe jaune pâle naturellement trouble.
Au nez nous retrouvons des notes
florales évoluant jusqu'aux arômes
de brioches. La bouche présente
un joli volume et une finale
relativement courte.

- SERVICE : 6°C -



BLONDE

Belgian Pale Ale

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Blond (type pilsen)
& Caramel

HOUBLON
Aramis

Robe dorée et lumineuse.
Le nez dévoile de jolies notes citronnées
se mêlant aux arômes de céréales et de houblons.
La bouche est ample, ronde et équilibrée.
Elle offre des notes légèrement herbacées
et une jolie amertume provenant des houblons.

- SERVICE : 6-8°C -



AMBRÉE

Ambrée

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Blond (type pilsen)
& Caramel

HOUBLON
Aramis

Le nez offre des notes de caramel,
de noisette mais aussi de châtaigne.
La bouche quant à elle est briochée,
et évoque les biscuits secs. La finale est
relevée par une légère amertume offrant
une belle fraîcheur désaltérante.

- SERVICE : 8-10°C -



INDIA PALE ALE

India Pale Ale

33 cl / Alc. 6% Vol.

MALT

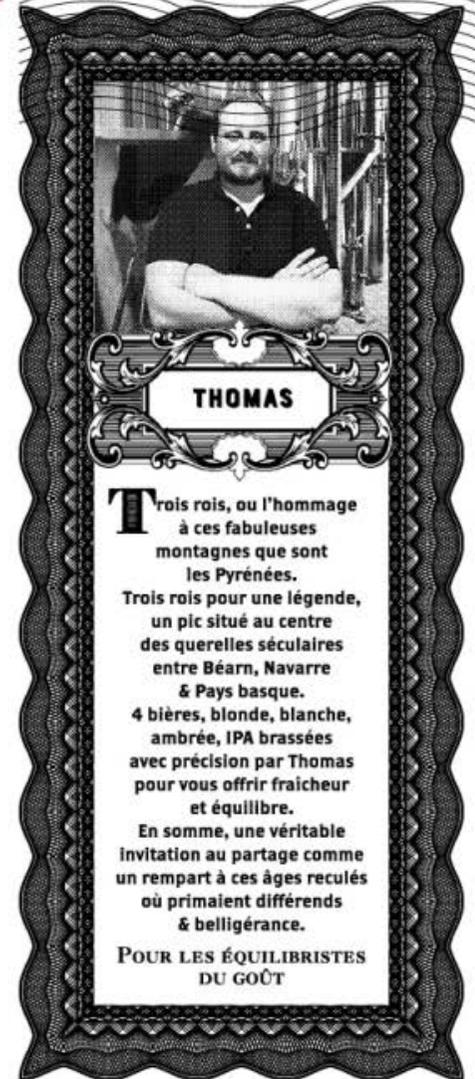
Pilsen
& Caramel

HOUBLON

Houblons Américains

Belle couleur cuivrée.
Nez sur des arômes de pain grillé,
de toast et de résine.
La bouche à l'amertume maîtrisée
offre des notes d'agrumes confits.

- SERVICE : 6-8°C -



THOMAS

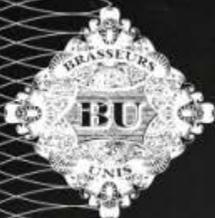
Trois rois, ou l'hommage
à ces fabuleuses
montagnes que sont
les Pyrénées.

Trois rois pour une légende,
un pic situé au centre
des querelles séculaires
entre Béarn, Navarre
& Pays basque.

4 bières, blonde, blanche,
ambrée, IPA brassées
avec précision par Thomas
pour vous offrir fraîcheur
et équilibre.

En somme, une véritable
invitation au partage comme
un rempart à ces âges reculés
où primaient différends
& belligérance.

POUR LES ÉQUILIBRISTES
DU GOÛT



HIRSCH

ALLEMAGNE FORÊT NOIRE



DEPUIS 1782

Trois ans que nous cherchons... Trois ans que nous attendons LE partenaire allemand capable de proposer des bières accessibles à tous. Des bières avant tout proposées pour leurs grandes buvabilités mais surtout des bières de ce calibre que nous pouvons proposer en exclusivité ! Nous sommes donc ravis de pouvoir désormais vous proposer cette brasserie familiale située aux portes de la forêt noire et établie depuis 1782... rien que ça !

POUR LES ADEPTES DE LA FRAÎCHEUR ALLEMANDE



GOLD

Lager

50 cl / Alc. 5,2% Vol.

MALT

Pilsen

HOUBLON

Herkule & Perle

Blonde aux reflets dorés, Cette bière de fermentation basse vous offre une grande buvabilité tout en conservant une certaine rondeur en bouche.

Très désaltérante !

- SERVICE : 6°C -



HELLES

Helles

50 cl / Alc. 4,8% Vol.

MALT

Pilsen

HOUBLON

Herkule, Perle & Saphir

Notre coup de cœur dans la brasserie ! Cette Helles se caractérise par sa très très grande buvabilité ! L'équilibre ici est très fin entre une sucrosité des malts limitée et une amertume domestiquée.

- SERVICE : 6°C -



HELLES 0,0%

Helles sans alcool

50 cl / Alc. 0,0% Vol.

MALT

Pilsen

HOUBLON

Herkule, Perle & Saphir

Complètement bluffant. Cette bière très désaltérante présente le même équilibre que sa voisine. La différence, une légère rondeur supplémentaire offerte par les malts.

- SERVICE : 6-8°C -



HEFE WEISSE

Hefe Weisse

50 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT

Pilsen & Froment

HOUBLON

Herkule & Perle

Dans la plus grande tradition allemande cette bière de blé à la robe trouble vous offrira des arômes de clous de girofle & de banane mûre. Une vraie gourmandise qui garde toute fois une grande buvabilité.

- SERVICE : 6°C -



DUNKEL WEISSE

Dunkel Weisse

50 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT

Pilsen, froment & froment torrifié

HOUBLON

Herkule & Perle

Belle robe ambrée dévoilant des arômes d'agrumes au nez. La bouche, ronde offre un équilibre entre fraîcheur des agrumes et douceur caramélisée.

- SERVICE : 8°C -



GU

Hard Cidre

33 cl / Alc. 6% Vol.

VARIÉTÉ

Urtebi haundia, Manttoni,

Patzuloa & Mozoloa

Belle couleur dorée, le nez, très aromatique offre des notes de pomme fraîche, la bouche quant à elle offre un équilibre haut mêlant sucrosité, puissance et fraîcheur.

- SERVICE : 7-9°C -

GU
PAYS BASQUE



**XALBAT
& BASTIEN**

Gu ? C'est le « Nous » version basque. Une idée de partage et d'échange entre Brasseurs Unis et deux jeunes très investis dans la défense et la production de cidre artisanal basque. Le tout pour vous offrir une vision moderne du cidre basque, alliant fraîcheur traditionnelle et influences plus gourmandes venant des pays anglosaxons.



BIRE BÀRE

FRANCE QUERCY



CHRISTOPHE

C'est une passion sans faille pour la bière qui anime Christophe depuis plus de vingt ans. Depuis ses premiers brassins pour son équipe de rugby en passant par ses différentes expériences en Belgique et en Angleterre et jusqu'à ce jour de juillet 2001 où il s'installe, Christophe demeure convaincu d'une chose. Son métier d'artisan brasseur est le plus beau métier du monde, un métier où l'on crée un produit de partage, un produit de dégustation, un produit d'émotion.

ADEPTES DE FINESSE EN TOUTE SIMPLICITÉ



CORIANDRE ET ÉCORCE D'ORANGE

DISPONIBLE EN 75CL



BLANCHE

Influence Witbice

33 cl & 75 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen & Froment

HOUBLON

Aramis

Robe jaune pâle naturellement trouble. Au nez nous retrouvons des notes iodées, de fleurs de genêts évoluant jusqu'aux arômes de brioches. La bouche présente un joli volume et une finale courte.

- SERVICE : 6°C -

DISPONIBLE EN 75CL



BLONDE

Belgian Pale Ale

33 cl & 75 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen & Carapils

HOUBLON

Aramis

Robe dorée et lumineuse. Le nez dévoile de jolies notes citronnées se mêlant aux arômes de céréales et de houblons. La bouche suave, ronde et équilibrée offre des notes plus fleuries relevées par une jolie amertume en finale.

- SERVICE : 6-8°C -

DISPONIBLE EN 75CL



AMBRÉE

Ambrée

33 cl & 75 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Blond (type pilsen)

& Caramel

HOUBLON

Aramis

Belle couleur ambrée. Le nez présente des notes de caramel, de noisette mais aussi de châtaigne. La bouche quant à elle est très briochée, ce qui lui confère onctuosité & sucrosité.

- SERVICE : 8-10°C -

ÉCORCE D'ORANGE, CORIANDRE, GINGEMBRE & RÉGLISSE



BLANCHE

Witbice

33 cl / Alc. 4.5% Vol.

MALT

Malt d'orge & Froment

HOUBLON

Houblons aromatique

Une bière légère et désaltérante qui associe fine pétillance et notes d'épices parfumées (écorce d'orange douce, coriandre, gingembre et réglisse). La bouche typée demeure tout de même très fraîche et offre une finale acidulée.

- SERVICE : 6°C -

ORMADO

FRANCE AUBRAC



ÉCORCE
D'ORANGE
DOUCE

BLONDE

Pils

33 cl / Alc. 5,8% Vol.

MALT

Malt d'orge
de printemps

HOUBLON

Houblons herbacés

Robe couleur soleil, cette bière légère et rafraîchissante vous étonnera par sa large gamme d'arômes tournée vers les céréales et équilibrée par une pointe d'amertume apportée par les houblons.

- SERVICE : 6-8°C -



ÉCORCE
D'ORANGE
DOUCE, BAIES
DE GENEVRIER

AMBREE

Ambree

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen
& Carapils

HOUBLON

Houblons herbacés

De couleur cuivrée, avec une mousse crémeuse et onctueuse, cette bière offre une jolie rondeur caramélisée en bouche. En finale, les notes de malts sont finement équilibrées par l'amertume des houblons.

- SERVICE : 8-10°C -



AMERICAN PALE ALE

American Pale Ale

33 cl / Alc. 5,5% Vol.

MALT

Caramel
& Carapils

HOUBLON

Houblons américains

Belle couleur dorée allant jusqu'à l'ambré. Nez sur les notes maltées, de caramel, de sucre roux. Bouche sur les arômes maltés de caramel, de réglisse. La finale, elle, est dominée par les houblons américains apportant notes exotiques et herbacées.

- SERVICE : 6-8°C -



BIO

INDIA PALE ALE

India Pale Ale

33 cl / Alc. 6,2% Vol.

MALT

Pale

HOUBLON

Houblons herbacés

Belle couleur cuivrée. Nez sur les arômes de fruits et de miel équilibrés par des notes herbacées provenant des houblons.

En bouche, nous retrouvons des arômes d'agrumes et de malt offrant une finale sur le caramel.

- SERVICE : 8°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

ABBAYE

Bière d'Abbaye

33 cl / Alc. 7% Vol.

MALT

Pilsen, Carapils
& Caramel

HOUBLON

Houblons américains

Belle couleur cuivrée. Nez sur des arômes de miels, de fruits confits relevé par une pointe de résine. La bouche, ronde, évoque la Belgique mais les notes houblonnées (agrumes) maintiennent une certaine buvabilité sur la fin de la dégustation.

- SERVICE : 8-10°C -



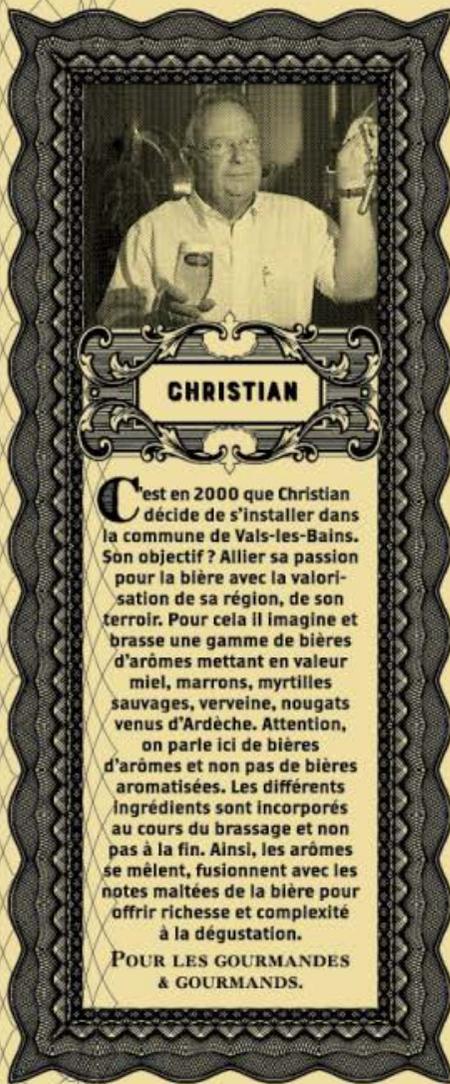
LOU BIÈRRAYRE

Derrière Ormado, une volonté : vous faire découvrir notre région, une des dernières encore préservées. Quoi de mieux pour l'incarner que la race de vache, Aubrac, rustique, bravant la dureté du climat, l'hostilité de cette nature. Cette nature, nous vous la proposons à travers cette gamme de six bières, toutes brassées avec l'eau des Boralides, ces petits ruisseaux descendant des monts d'Aubrac et donnant une eau pure caractéristique de ce terroir. **POUR LES AMATEURS DE FRAÎCHEUR.**



HELVII

FRANCE ARDÈCHE



CHRISTIAN

C'est en 2000 que Christian décide de s'installer dans la commune de Vals-les-Bains. Son objectif ? Allier sa passion pour la bière avec la valorisation de sa région, de son terroir. Pour cela il imagine et brasse une gamme de bières d'arômes mettant en valeur miel, marrons, myrtilles sauvages, verveine, nougats venus d'Ardèche. Attention, on parle ici de bières d'arômes et non pas de bières aromatisées. Les différents ingrédients sont incorporés au cours du brassage et non pas à la fin. Ainsi, les arômes se mêlent, fusionnent avec les notes maltées de la bière pour offrir richesse et complexité à la dégustation.

POUR LES GOURMANDES & GOURMANDS.

VERVEINE DU VELAY



VERVEINE

Bière d'arôme

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Froment

HOUBLON

Magnum & Saaz

Couleur vert émeraude surplombée d'une jolie mousse aux nuances vert pâle. Le nez est dominé par la verveine: herbacée, citronnée, médicinale. L'attaque en bouche est fraîche et dévoile rapidement les notes retrouvées au nez.

- SERVICE : 4°C -

MIEL DE CHÂTAIGNIER DE L'ARDÈCHE



MIEL

Bière d'arôme

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Froment

HOUBLON

Magnum & Saaz

Belle couleur blonde dorée. Au nez, le miel est immédiatement présent et domine l'équilibre. La bouche révèle la même aromatique et dévoile une certaine vigueur campagnarde caractéristique du miel de châtaignier.

- SERVICE : 6-8°C -

BRISURES DE CHÂTAIGNES DE L'ARDÈCHE



MARRON

Bière d'arôme

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich, Froment, Biscuit & Chocolat

HOUBLON

Magnum & Saaz

Couleur ambrée aux reflets rouges, surplombée d'un col de mousse blanche et fine. L'attaque est fraîche. Les arômes de marrons sont bien marqués. Désaltérante car sans lourdeur, la bouche est rehaussée par une pointe de vanille en finale.

- SERVICE : 12-14°C -

CRÈME DE NOUGAT DE MONTELMAR



NOUGAT

Bière d'arôme

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Froment

HOUBLON

Magnum & Saaz

Robe couleur soleil, le nez est indiscutablement marqué par le nougat. En bouche nous retrouvons des arômes d'amandes grillées et de miel. La finale, légèrement sucrée offre tout de même fraîcheur et finesse à cette bière.

- SERVICE : 6-8°C -

MYRTILLE SAUVAGE DE L'ARDÈCHE



MYRTILLE

Bière d'arôme

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Froment

HOUBLON

Magnum & Saaz

Robe cerise surplombée d'une mousse couleur violette. Le nez dévoile les arômes de myrtilles, fruits rouges & fruits des bois. La bouche est fraîche et offre des arômes riches de myrtilles relevés par une légère acidité en fin de bouche.

- SERVICE : 6-8°C -

FRENCH CORSAIR

FRANCE GIRONDE



KRAKEN

Hoppy Wheat Ale

33 cl / Alc. 5,1% Vol.

MALT

Pilsen, Froment
& Froment munich

HOUBLON

Magnum, Galena
& Zythos

Belle robe dorée. Au nez, nous sentons des notes de fleurs blanches. En bouche, nous retrouvons ces notes mises en valeur par la base céréalière. Très peu amère, elle est très rafraîchissante.

- SERVICE : 5-7°C -



MEGALODON

Hoppy Pale Ale

33 cl / Alc. 5,5% Vol.

MALT

Pale Ale

HOUBLON

Polaris, Magnum,
Crystal & Ekuanot

Robe blonde, lumineuse. Sèche, son amertume est plutôt franche. Aromatique résineux et florale.

- SERVICE : 6°C -



LEVIATHAN

Citra IPA

33 cl / Alc. 6% Vol.

MALT

Pale Ale, Cara red
& Dark wheat malt

HOUBLON

Polaris, Galena, Crystal,
Citra & Zythos

Robe cuivrée. Dans la recherche d'équilibre entre une amertume soutenue, une base maltée bien présente et une aromatique d'agrumes et de mangues.

- SERVICE : 6°C -



DARK MARLIN

India Rye Ale

33 cl / Alc. 6,8% Vol.

MALT

Pale Ale, Seigle, Cara Rye,
Cara red & Cara wheat

HOUBLON

Polaris, Magnum,
Palisade & Zythos

Robe ambrée. Texture généreuse soutenue par des arômes d'épices et de biscuit.

- SERVICE : 7°C -



BLACK LIGHT

Imperial Stout

33 cl / Alc. 9% Vol.

MALT

Pale ale, Carared, Carafa
& Wheat Roasted

HOUBLON

Magnum & Palisade

Robe noire. Forte base torréfiée aux notes de cacao et de café. Très ronde beaucoup de sucre résiduel.

- SERVICE : 10°C -



JOCELYN
& MATHILDE

Nouvellement arrivés sur la scène craft française, Jocelyn et Mathilde sont pourtant déjà reconnus pour la précision de leurs bières. Des bières tournées vers notre ingrédient fétiche : le houblon ! Pas étonnant de retrouver beaucoup de fraîcheur et de buvabilité dans l'ensemble de leurs recettes.

POUR LES PASSIONNÉS
ADEPTES DES HOUBLONS



WHITEWATER BREWING

IRLANDE DU NORD



BERNARD SLOAN

Logée aux pieds des Mourne mountains en Irlande du Nord. C'est en 1996 que la brasserie Whitewater voit le jour des mains de Bernard Sloan. Ce qui nous a plu ? Une terre sauvage où l'eau de la rivière descendant des montagnes voisines est utilisée. Et avant tout des bières à la grande buvabilité (pas étonnant que le format 50 cl soit roi !) offrant la part belle à l'équilibre. Ici pas de démesure dans les dosages mais de la finesse pour le plus grand plaisir de nos palais.

**POUR LES GOURMANDS
AMATEURS DE BEAUX
MALTAGES**



BELFAST LAGER

Lagée

50 cl / Alc. 4,5% Vol.

MALT

Lager, Froment
& Caramalt

HOUBLON

Mittlefruh & Saaz

Robe dorée pour cette Lager d'inspiration continentale offrant la part belle aux arômes de pains frais mêlés aux notes légèrement citronnées des houblons.

- SERVICE : 6°C -



BELFAST ALE

Ambrée Ale

50 cl / Alc. 4,5% Vol.

MALT

Pale, Crystal, Froment
& Chocolat Noir

HOUBLON

Challenger, Northdown,
Fuggles & Perle

Très fruitée, cette Amber Ale brassée dans la plus pure tradition irlandaise est très rafraîchissante de par sa finale acidulée.

- SERVICE : 8°C -



BELFAST BLACK

Irish Stout

50 cl / Alc. 4,2% Vol.

MALT

Pale, Crystal, Chocolat Noir
& orge torrifiée

HOUBLON

Goldings & Galena

Notes douces de café. Belle rondeur en bouche offerte par l'avoine utilisée. Cette Stout n'en perd pas pour autant son caractère désaltérant grâce à un degré d'alcool limité.

- SERVICE : 8°C -



MIEL
& GINGEMBRE



BEE'S ENDEAVOUR

Golden Ale

50 cl / Alc. 4,8% Vol.

MALT

Pale, Froment & Caramalt

HOUBLON

Challenger, Northdown

Avec l'utilisation de gingembre et miel, cette Golden Ale offre une aromatique complexe riche tout en gardant une finale sur la finesse.

- SERVICE : 6-8°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTÉ
FORMAT 50 CL

MAGGIES LEAP IPA

India Pale Ale

50 cl / Alc. 4,7% Vol.

MALT

Pale, Lager, Crystal, Ambré, Caramalt

HOUBLON

Chinook, Cascade, Summit, Cluster, Magnum, Mosaic

Partenaire idéale pour la cuisine épicée, cette IPA plus légère vous offrira des notes d'agrumes, de fruits exotiques provenant des houblons américains, australiens et néo-zélandais.

- SERVICE : 6-8°C -



HEN COCK & PIGEON ROCK

Red Ale

50 cl / Alc. 4,8% Vol.

MALT

Pale, Crystal, Carared & Carafa

HOUBLON

Northern brewer, Galena & Cascade

Voici une Red Ale bien punchy offrant une belle amertume en bouche et des arômes de fruits confits en finale.

- SERVICE : 6-8°C -



EWE REBEL IPA

India Pale Ale

50 cl / Alc. 7% Vol.

MALT

Pale, Lager & Caramalt

HOUBLON

Magnum, Cluster, Cascade, Mosaic, Simcoe & Citra

Bel équilibre dominé par les houblons américains pour cette IPA puissante aux arômes d'agrumes et de fruits à noyaux.

- SERVICE : 8-9°C -



ILKLEY BREWERY

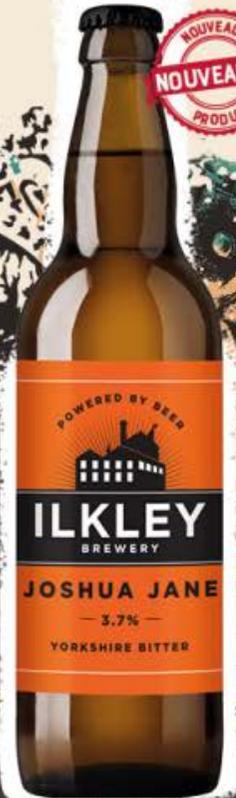
ROYAUME-UNI YORKSHIRE



JONNY MOORE

Une des plus anciennes de nos brasseries ! Fondée en 1873, elle fut reconnue dans tout le pays pour la qualité de son eau... et donc de ses bières. Les houblons utilisés, les profils aromatiques tout en finesse font de cette brasserie un must have pour vos soirées zythos !

POUR LES ÉQUILIBRISTES PARTAGÉS ENTRE HOUBLONS ET FACILITÉ

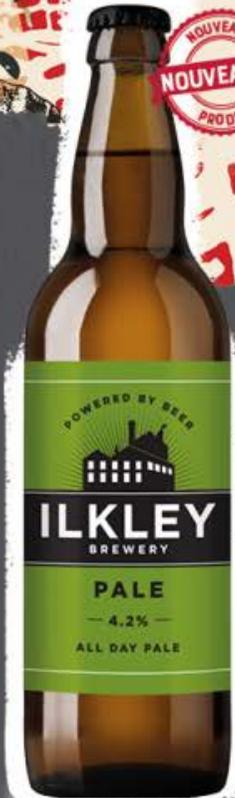


NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

JOSHUA JANE
Bitter
50cl / Alc. 3.7% Vol.
MALT
Golden Promise, Caramalt, Crystal & Munich
HOUBLON
Brewers Gold, Saaz & Fuggle

Robe couleur noisette. Le nez offre des arômes de miel mêlés aux arômes de caramel. La bouche est légère. L'amertume, sèche, vient équilibrer la douceur des malts. Un vrai profil de Bitter, à la fois gourmande et désaltérante.

- SERVICE : 8°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

ALL DAY PALE
Pale Ale
50cl / Alc. 4.2% Vol.
MALT
Golden Promise & Froment
HOUBLON
Nelson Sauvin, Chinook, Centennial & Hallertau blanc

La robe de couleur dorée sous-entend une légèreté au niveau des malts. Le nez, surprenant, offre des arômes d'herbes fraîchement coupées. La bouche est équilibrée, tout en douceur. Elle propose un vrai bouquet floral tirant sur des arômes de sauvignons tout juste mûrs.

- SERVICE : 8°C -



BLONDE
Session Blonde
50 cl / Alc. 4% Vol.
MALT
Golden Promise
HOUBLON
Mandarina Bavaria & Hallertau blanc

Blonde est l'interprétation anglaise de la blonde typiquement française. Des malts gourmands restant sur des notes de pain. Et un houblonnage plus floral que dans le reste de la gamme.

- SERVICE : 6-8°C -



SLAKE

Lager

33 cl / Alc. 4,5% Vol.

MALT

Pilsner

& Vienna

HOUBLON

Perle, Herzbrucker, Wakatu
& Pacific crest

Nez très discret sur les arômes de pain frais
et de fleurs. La bouche, légèrement maltée
offre une finale ronde et légère.

Le houblonnage est discret mais complexe.

Voici une bière tout en dentelle !

- SERVICE : 6°C -



HENDRIX

American Pale Ale

33 cl / Alc. 4,9% Vol.

MALT

Golden Promise, Froment,
Avoine & Caramalt

HOUBLON

Azzaca
& Simcoe

Portée sur le pin et les agrumes,
cette APA offre une belle onctuosité
en bouche apportée par l'avoine.

La bouche est ronde et finit sur
les fruits exotiques.

- SERVICE : 5-7°C -



LOTUS

India Pale Ale

33 cl / Alc. 5,9% Vol.

MALT

Golden Promise,
Froment & Crystal

HOUBLON

Comet, Eureka
& Equanot

Voici une IPA moderne
sur des houblons aromatiques
offrant fruits exotiques,

résine de pin & agrumes.

- SERVICE : 6-8°C -



ALPHA BETA

Rye Session IPA

33 cl / Alc. 4,5% Vol.

MALT

Golden Promise,
Seigle & Crystal

HOUBLON

Citra, Eureka
& Columbus

Orientée sur le houblon
(fruits exotiques & agrumes),
la bouche est néanmoins
soutenue par le seigle conférant
à cette bière des allures d'IPA.

- SERVICE : 6-8°C -



STOUT MARY

Oatmeal Stout

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Golden Promise, Chocolat,
Crystal & Avoine

HOUBLON

Saaz & Admiral

Belle couleur noire intense.
Le nez offre des notes de café,
de torréfaction, la bouche, fraîche
mais onctueuse offre une finale douce
sur le chocolat noir.

- SERVICE : 7-9°C -



BIRRIFICIO DELLA GRANDA

ITALIE PROVINCE DE CONI



IVANO

Après plusieurs années en tant que biologiste, Ivano décide de rentrer dans son village d'origine pour reprendre la ferme de sa famille. Il plante de l'orge et se lance dans le brassage. Aujourd'hui, la plupart des céréales utilisées dans ses bières proviennent de sa propre production. Et ce, pour notre plus grand plaisir!

POUR LES CRAFTERS
INVÉTÉRÉS



ANCIENNEMENT
NOUVEAU NOM
SIRENA

REVEILLE

IPA

33 cl / Alc. 6,5% Vol.

MALT

Pilsen & Avoine

HOUBLON

Mosaic, Simcoe, Ekuanot

Un corps onctueux, des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Une amertume maîtrisée offrant une belle longueur en bouche à cette IPA nouvelle génération.

- SERVICE : 6-8°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

PÊCHE

ALTER NATIVE

Fruit IPA

33 cl / Alc. 6,7% Vol.

MALT

Pilsen & Avoine

HOUBLON

Mosaic, Loral, Citra

Cette IPA brassée avec des pêches offre des notes de fruits à noyaux et d'agrumes. La bouche à la fois riche et équilibrée est un véritable smoothie en terme d'aromatique.

- SERVICE : 8°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

LOOKING GLASS

West Coast IPA

33 cl / Alc. 7% Vol.

MALT

Pilsen & Cara Malt 20 & 120

HOUBLON

Magnum, Citra, Mosaic & Ekuanot

Le meilleur des deux mondes : des houblons très aromatiques offrant en finale une belle amertume et des malts caramélisés développant une belle sucrosité en bouche. De quoi créer un équilibre incroyablement fruité !

- SERVICE : 5-6°C -



NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT

DANGEROUS

Imperial Russian Stout

33 cl / Alc. 10% Vol.

MALT

Pilsen, Cara Malt 20 & 120,

malt torréfié et malt noir.

HOUBLON

Magnum, Citra, Loral

La robe obscure, nous laisse deviner une aromatique mêlant café, cacao et fruit noir. La bouche, sur la sucrosité et la puissance développe des arômes de forêt noire. Une vraie gourmandise pour les amateurs de puissance.

- SERVICE : 10-12°C -

INGÉNÉRIEMENT
NOUVEAU NOM
PASSIONNÉ



ÉCORCE
D'ORANGE,
FLEURS,
CORIANDRE

SWEETCH

Blanche au Seigle

33 cl / Alc. 4,7% Vol.

MALT

Pilsen, Froment & Seigle

HOUBLON

Saaz & Spalt Select

Cette blanche au seigle vous surprendra par son onctuosité en bouche. L'aromatique, elle, est florale et surfe entre les fruits exotiques et la coriandre.

- SERVICE : 5-7°C -

INGÉNÉRIEMENT
NOUVEAU NOM
KLOE



KLOE

German Style Ale

33 cl / Alc. 5,2% Vol.

MALT

Pilsen & Munich

HOUBLON

Spalt select & Goldings

Blonde de couleur dorée. Le nez offre des notes de fleurs mêlées aux arômes de pain chaud. La bouche est gourmande et offre une finale citronnée.

- SERVICE : 5-6°C -

INGÉNÉRIEMENT
NOUVEAU NOM
ESSENZIALE



SANS
GLUTEN

AERO

American Pale Ale

33 cl / Alc. 4,7% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Froment

HOUBLON

Cascade

Voici une Pale Ale faisant la part belle aux arômes de résine de pin et d'agrumes provenant du houblon. La bouche offre une texture ronde équilibrant l'amertume offerte par le houblon Cascade.

- SERVICE : 5-6°C -

INGÉNÉRIEMENT
NOUVEAU NOM
MISSISSIPPI



KEI OS

India Pale Ale

33 cl / Alc. 5,5% Vol.

MALT

Pilsen, Munich & Caramel

HOUBLON

Centennial, Chinoo & Columbus

Cette IPA a tout d'une anglaise : de la rondeur provenant des malts, une belle amertume en fin de bouche, et une aromatique dominée par les agrumes et la résine de pin.

- SERVICE : 6-8°C -

INGÉNÉRIEMENT
NOUVEAU NOM
SPIRITUALE



GHOSST

Belgian Strong Ale

33 cl / Alc. 8% Vol.

MALT

Pilsen & Munich

HOUBLON

Golding & Spalt Select

Dans le plus pur style belge, Spirituale vous offre beaucoup de rondeur en bouche, des notes de fruits confits (abricot sec) d'épices et un très bel équilibre entre richesse et fraîcheur des houblons.

- SERVICE : 8-9°C -



MUIFEL

NOUVEAUX
NOUVELLE
BRASSERIE
PRODUITS

PAYS-BAS BRABANT SEPTENTRIONAL

MARTIN

Tout commence en 2002 dans le village de Megen. Martin, brasseur amateur jusque là se lance dans le brassage maison de bières artisanales. Il brasse différents styles et reste séduit par les bières de traditions belges. Pas étonnant de retrouver donc des bières de style double, triple, quadruple.... Sa signature ? des maltages riches et gourmands pour obtenir des bières réconfortantes à souhait.

POUR LES PASSIONNÉS DE RONDEUR



CRAZY IPA

Ipa sans alcool

33 cl / Inf 0,5% Vol.

MALT

Munich, Pale, Cara, Carafa
HOUBLON
Challenger, Brewers Gold,
Saaz, Cascade

Belle amertume et aromatique d'agrumes mêlées aux notes florales pour cette bière sans alcool offrant une bouche légère (limite aqueuse).

Une vraie bombe désaltérante !

- SERVICE : 6-8°C -

USA IPA

American Ipa

33 cl / Alc. 7% Vol.

MALT

Pale Ale, Munich & Cara
HOUBLON
Columbus, Amarillo, Cascade

USA IPA laisse la part belle aux notes maltées permettant de garder beaucoup de rondeur malgré une amertume puissante. Un bel équilibre haut en couleur !

- SERVICE : 8°C -

D'N OSSE KOP

Strong Blond Ale

33 cl / Alc. 7,5% Vol.

MALT

Pilsen, Froment & Cara
HOUBLON
Brewers gold & Saaz

Une belle puissance pour cette blonde à déguster à une température convenable afin de lui laisser la possibilité de s'épanouir et dévoiler une complexité mêlant miel, épice, caramel et fruits secs.

- SERVICE : 8-10°C -

D'N OSSEBOCK

Bock

33 cl / Alc. 7% Vol.

MALT

Pilsen, Munich, Melanoid,
Cara & Chocolat
HOUBLON
Hallertau Mittelfruh

Cette Bock offre une belle aromatique sur des notes de café, de toast, de caramel. La bouche reste désaltérante grâce à une sucrosité limitée et une belle amertume en fin de bouche.

- SERVICE : 8-10°C -



MUIFEL WEIZEN

Weizen

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Froment & Munich
HOUBLON
Saaz

Cette Weizen ne trahit pas le style par ses arômes de banane fraîche et d'agrumes. Son amertume, légèrement présente sur la finale, fait de cette bière une vrai douceur désaltérante.

- SERVICE : 6-8°C -

1357 DUBBEL

Dubbel

33 cl / Alc. 8% Vol.

MALT

Pilsen, Special B, Chocolat
HOUBLON
Hallertau Mittelfruh

Les influences belges ne sont pas loin ! Cette double offre un corps riche, une vraie complexité aromatique mêlant épices douces, miel, fruits secs et une finale chaleureuse !

- SERVICE : 8-10°C -

BROEDER EVERARDUS

Tripel

33 cl / Alc. 9% Vol.

MALT

Pilsen, Cara
HOUBLON
Hallertau, Herzbrucker

Ici nous montons d'un cran avec une sucrosité présente mais équilibrée par une belle amertume. La bouche sur les notes de miel et de pain chaud est droite. La finale offre des arômes d'épices douces.

- SERVICE : 10°C -

ZUSTER AGATHA

Quadrupel

33 cl / Alc. 10% Vol.

MALT

Pilsen, Cara, Chocolat & Special
HOUBLON
Northern brewer, Hallertau Herzbrucker

Un vrai monstre de dégustation. Pêle-mêle nous découvrons des notes de réglisse, de torréfaction, de fruits noirs confiturés, de pruneaux tout en gardant une certaine fraîcheur en finale pour ce style traditionnellement assez lourd.

- SERVICE : 10-12°C -

BEERSKEY

Smocky whiskey beer

33 cl / Alc. 11% Vol.

MALT

Pilsen, Cara, Malt de whisky 25ppm
HOUBLON
Hallertau blanc

Que dire ? Une rondeur phénoménale sans sentir la richesse de l'alcool. Une longueur en bouche incroyable mêlant les épices douces, miel aux notes de tourbes très présentes.

Une vraie bière de dégustation.

- SERVICE : 10-12°C -



SCHOPPE BRAU

ALLEMAGNE BERLIN



THORSTEN

Houblon, malt et huile de coude ! Voici le leitmotiv de ce Berlinois produisant ses bières en petits brassins, le tout de manière artisanale, non filtrée et non pasteurisée. Il s'installe en 2001 dans le quartier de Kreuzberg, LE quartier punk, alternatif et multiculturel de Berlin. Des influences qui l'encouragent à partir à la découverte de styles nouveaux, internationaux, sans jamais faire de concessions.

DE GROSSES ÉMOTIONS À CHAQUE GORGÉE !

SOMMERMARCHEN

Heffe Weisse

33 cl / Alc. 5,6% Vol.

MALT

Malt de froment, Vienna, Munich

HOUBLON

Magnum & Chinook

Voici une très belle blanche onctueuse et fruitée, sur les céréales et relevée par un houblonnage à froid offrant notes d'agrumes et de fruits exotiques.

- SERVICE : 6-8°C -

FLOWER POWER

Session Ipa

33 cl / Alc. 4,7% Vol.

MALT

Vienna, Munich & Cara

HOUBLON

Saphir, Cascade & Chinook

Belle robe cuivrée surmontée d'un col de mousse dense. Au nez, notes de pain grillé et de résine de pin. La bouche est sèche, dominée par l'amertume des houblons.

- SERVICE : 6-8°C -

BERLINER SCHNAUZE

Dark Lager

33 cl / Alc. 5,8% Vol.

MALT

Munich, Pilsen, Seigle, Blé, Melanoidin, Cara seigle, Carafa

HOUBLON

Herkules & Spalt select

Une vraie gourmandise sur les fruits confits, la noix fraîche. La bouche est ronde & suave. L'amertume est maîtrisée pour laisser s'exprimer une belle sucrosité.

- SERVICE : 8°C -

HOLY SHIT ALE

Double Ipa

33 cl / Alc. 10% Vol.

MALT

Pilsen, Blé, Melanoidin

HOUBLON

Magnum, Cascade, Chinook

Voici une double IPA pour les amateurs de puissance. Des notes de fruits confits, de bananes mûres, une belle amertume équilibrée par 10° d'alcool. Un seul mot : Wahou !

- SERVICE : 8-10°C -

ANCIENNEMENT
NOUVEAU NOM
HOPPY SCHOPP



BIO

GELBER

Pils houblonnée

33 cl / Alc. 5,2% Vol.

MALT

Pilsen, Vienna,
Cara & Sauer

HOUBLON

Perle
& Saphir

Une pils bien houblonnée
comme son nom l'indique !
Le nez offre des notes fruitées mêlant
sous-bois mais aussi mandarine.
La bouche est cristalline et fraîche.

- SERVICE : 6°C -

NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT



BIO

HELLBLAUER

Helles Lager

33 cl / Alc. 4,9% Vol.

MALT

Pils
& Melanoidin

HOUBLON

Perle
& Cascade

Simple & accessible, cette Helles
est avant tout rafraîchissante.
Les houblons sur des notes florales,
équilibrent la rondeur des malts grâce
à une pointe d'amertume
sur la fin de bouche.

- SERVICE : 6°C -

NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT



BIO

ORANGER

Weizen

33 cl / Alc. 5,6% Vol.

MALT

Pilsen
& Froment

HOUBLON

Perle, Ariana
& Callista

Dans la plus grande tradition allemande,
cette bière de blé à la robe trouble
vous offrira des arômes de clous de girofle
& de bananes mûres. Une vraie gourmandise
qui garde toutefois une grande buvabilité.

- SERVICE : 6-8°C -

ANCIENNEMENT
NOUVEAU NOM
BERLIN ALE



BIO

GRUNER

Pale Ale

33 cl / Alc. 5,6% Vol.

MALT

Vienna, Munich
& Cara

HOUBLON

Cascade
& Perle

Voici une pale ale qui se prend pour une IPA !
La robe est cuivrée, le nez est rafraîchissant
sur les agrumes et abricots confits.

La bouche est gourmande en attaque
et relevée par une belle amertume
en fin de bouche.

- SERVICE : 8°C -

NOUVEAU
NOUVEAUTE
PRODUIT



BIO

BRAUNER

Porter

33 cl / Alc. 5,8% Vol.

MALT

Pilsen, Froment,
Seigle & malt chocolat

HOUBLON

Perle
& tradition

Voici un porter légère mêlant arômes
de chocolat & caramel.
Les notes de torrifications sont limitées
et se concentrent sur une belle sucrosité
provenant des malts.

- SERVICE : 8°C -



LA BARBAUDE

FRANCE GARD



MATHIEU & BASTIEN

Mathieu & Bastien, deux nimois, deux frères. Ils sont attachés à leur pays, à leur ville de Nîmes, véritable port entre la Camargue & les Cévennes. C'est dans ce pays qu'ils vont chercher les framboises, le riz, le miel avec lesquels ils brassent. Une volonté de s'ancrer dans un terroir, une volonté de respecter ce que la nature leur offre en proposant lorsque cela est possible des bières issues de l'agriculture biologique. La Barbaude, c'est tout cela. Un ancrage régional, une vision durable du brassage mais aussi une interprétation personnelle des différents styles de bière venues d'Outre-Manche, de Belgique ou encore des Etats Unis.

**POUR TOUTS
LES EXPLORATEURS
DU GOÛT.**



ECORCE
D'ORANGE
AMÈRE



LA REINE DES MOUSSES

Influence Witbier & Weizenbier

33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT

Pilsen
& Froment

HOUBLON
Tettnanger

Robe orangée trouble surplombée d'une mousse fine. Nez sur les notes fraîches de fleurs blanches (aubépine, acacia) & d'agrumes. En bouche nous sommes saisis par une acidité ciselée particulièrement désaltérante.

- SERVICE : 4-6°C -



LA SAGNE

Blonde au riz de Camargue

33 cl / Alc. 5,1% Vol.

MALT

Pilsen, Vienna
& Riz de Camargue IGP

HOUBLON
Tettnanger, Cascade & Northern Brewers

La Sagne, bière brassée avec un riz parfumé de Camargue, est une bière subtile, équilibrée entre les céréales et le houblon.

Son effervescence lui confère légèreté et fraîcheur.

- SERVICE : 6-8°C -



LA GALÉJADE

Blonde

33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT

Pilsen
& Munich

HOUBLON
Spalt Select & Saaz

Robe couleur soleil agrémentée d'une jolie mousse au service. L'aromatique est clairement tournée vers les céréales (miel, biscuit, malt). La finale est rehaussée par un houblonnage très fin limitant ainsi l'amertume.

- SERVICE : 6°C -



GALÉJADE TRIPLE

Triple

33 cl / Alc. 9,7% Vol.

MALT

Pilsen & Munich

HOUBLON

Spalt select & Saaz

Belle couleur cuivrée pour cette triple offrant douceur & complexité entre notes maltées, & arômes de fruits secs.

La finale bien que gourmande, reste équilibrée par un houblonnage maîtrisé.

- SERVICE : 8-10°C -



NÎM'ALE
American Pale Ale
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT
Pilsen

HOUBLON
Chinook, Citra, Amarillo

Voici une American Pale Ale offrant des arômes fruités: pamplemousse rose, fruit de la passion, litchi et une délicieuse amertume provenant de trois grands houblons aromatiques.

- SERVICE : 6-8°C -



CÈZE
India Pale Ale
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT
Pilsen, Vienna
& Froment

HOUBLON
Cascade & Citra

Très houblonnée mais peu amère, cette india pale ale développe des arômes de litchi, de fruits de la passion, de fleur de sureaux. La pointe de blé ajoutée dans l'assemblage lui confère sa légèreté.

- SERVICE : 6°C -



L'OCRE
Ambrée
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT
Munich
& Malt
Ambré

HOUBLON
Northern Brewers & Saaz

Belle couleur brun-rouge, arômes de pâte de coing, de pain toasté, de cuir, de suie de cheminée. Cette bière ambrée vous surprendra par la finesse de ses arômes.

- SERVICE : 6-8°C -



FRAMBOISE



FRAMBRUNETTE
Brune aux framboises
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT
Pilsen
& Malt noir

HOUBLON
Northern Brewer & Cascade

Robe noire surplombée d'une mousse couleur cappuccino. Le nez est sur le chocolat, la réglisse et la framboise. La bouche, ample, offre des arômes de torréfaction, de fruits rouges et se termine par une amertume maîtrisée.

- SERVICE : 8-10°C -



MALTADOR
Stout Tourné
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

MALT
Sélection de 5 malts différents noirs,
tournés & Orge crue

HOUBLON
Northern Brewers & Tettanger

Très belle mousse couleur chamois, nez fumé, évoquant de beaux whiskeys tournés. La bouche s'ouvre sur une texture onctueuse développant des notes complexes de café serré, de moka, de tourbe et de chocolat.

- SERVICE : 12-14°C -



GREEN'S BEER

ENTRE ROYAUME-UNI ET BELGIQUE

Tout commence en 1988. Derek Green, à l'époque simple consommateur se voit interdire la consommation de Gluten, et donc de ce fait la bière. Il lui faudra 15 ans & de multiples pérégrinations en Europe pour pouvoir se lancer dans l'aventure du brassage. Ici nous parlons aussi bien de dé-glutenisation que de brassage avec des céréales alternatives. Ce qui nous a séduit chez Green's beer ? Ils ne se contentent pas de proposer une bière sans gluten pour répondre aux tendances du marché. Ils nous offrent une gamme complète nous permettant de découvrir de nouvelles aromatiques qui séduiront aussi bien les intolérants au gluten que les passionnés de bière !

POUR LES
DÉCOUVREURS
DE CÉRÉALES



GLORIOUS PILSNER

Pilsner sans gluten

33 cl / Alc. 4,5% Vol.

MALT
Pilsen

HOUBLON
Saaz

Belle robe couleur paille pour cette Pils aux notes houblonnées d'agrumes réhaussant l'aromatique maltée de vanille et de miel.

- SERVICE : 6°C -



GORGEOUS BLOND ALE

Blonde sans gluten

33 cl / Alc. 5,8% Vol.

MALT
Pale Ale
& Munich

HOUBLON
Hallertau blanc, Saaz
& Nelson Sauvin

Une blonde de haut vol offrant des notes d'épices, de miel, de pain chaud le tout équilibré par des houblons fruités offrant une fin de bouche tout en finesse.

- SERVICE : 6-8°C -



DRY-HOPPED LAGER

Lager houblonnée sans gluten

33 cl / Alc. 4% Vol.
MALT
Sarrasin, Millet,
Sorgo & Riz brun
HOUBLON
Target
& Nelson Sauvin

Une vraie bombe aromatique mêlant agrumes et notes maltées. La bouche légèrement sèche offre une fin de bouche tonique.

- SERVICE : 6°C -



INDIA PALE ALE

IPA sans gluten

33 cl / Alc. 5% Vol.
MALT
Sarrasin, Millet, Sorgo
& Riz brun
HOUBLON
Target, Willamette, Simcoe, Amarillo
& Nelson Sauvin

Robe à la limite du cuivré. Cette IPA dans la plus pure tradition anglaise vous offrira des notes d'agrumes mêlées aux notes résineuses.

- SERVICE : 8°C -



DISCOVERY AMBER

Ambrée sans gluten

33 cl / Alc. 6% Vol.
MALT
Sarrasin, Millet, Sorgo
& Riz brun
HOUBLON
Hallertau blanc
& Saaz

Robe ambrée profonde et col de mousse crémeux pour cette bière riche bien qu'équilibrée offrant une finale sur le pain grillé.

- SERVICE : 8°C -



TRIPEL ALE

Triple sans gluten

33 cl / Alc. 8,5% Vol.
MALT
Sarrasin, Millet,
Sorgo & Riz brun
HOUBLON
Saaz
& Styrian Goldings

Légère en matière pour le style, cette triple offre des notes atypiques de fruits confits, de fraises et d'épices. Très belle longueur en bouche.

- SERVICE : 8-9°C -



VIC BREWERY

ESPAGNE CATALOGNE



JORDI & RAPHAËL

Tout commence en 2012 lorsque Jordi et Raphaël sautent le pas en décidant de se lancer dans l'aventure craft beer.

Après un détour par l'Angleterre pour récupérer leur cuve de brassage, ils s'installent sur la commune de Vic en Catalogne et restaurent un vieux moulin pour s'y installer. Les brasseurs entament leur aventure brassant des bières houblonnées à souhait (bien loin de leur précédent métier : la production de lait).

UNE AUTRE BOISSON,
UNE AUTRE PASSION
POUR NOTRE
PLUS GRAND PLAISIR !



SESSION IPA

Session Ipa

33 cl / Alc. 4% Vol.

MALT

Marris Otter,
Citra, Mosaic & Galaxy

HOUBLON

Belle robe cuivrée. Le nez est dominé par les arômes de fruit exotique et de mangue. La bouche est légère, offrant une amertume maîtrisée. De quoi relever le caractère fruits des arômes tropicaux.

- SERVICE : 5-7°C -



AMERICAN BLONDE

Blonde

33 cl / Alc. 5% Vol.

MALT

Pilsen, Maris Otter,
Cara pils & Sègle

HOUBLON

Summit, Willamette,
Simcoe, Mosaic

Une belle blonde qui offre un équilibre intéressant entre un caractère malté très marqué, flirtant avec les bières ambrées et un houblonnage ferme pour alléger la sucrosité des malts.

- SERVICE : 6-8°C -



ENGLISH PALE

Pale Ale

33 cl / Alc. 4,8% Vol.

MALT

Froment, Pale Ale,
Cara pils, Crystal

HOUBLON

Pilgrim, Fuggles,
Bramling cross

Une pale ale très aromatique sur les notes de résines, de zestes d'oranges et de fruits exotiques. L'amertume bien marquée en fin de bouche est rafraîchissante.

- SERVICE : 5-7°C -



IPA

India Pale Ale

33 cl / Alc. 6,2% Vol.

MALT

Pale Ale, Froment,
Carapils, Crystal

HOUBLON

Summit, Cascade
& Chinook

Très bel équilibre pour cette IPA à l'amertume bien marquée, l'aromatique très puissante est complexe entre malt légèrement toasté, fruits exotiques et notes herbacées.

- SERVICE : 6-8°C -



IMPERIAL STOUT

Imperial Stout

33 cl / Alc. 8% Vol.

MALT

Pale Ale, Malts noirs,
avoine, froment

HOUBLON

Bullion, Bramling cross,
Chinook

Voici une bière plus puissante, aux notes torréfiées, de moka, de café torréfié. La bouche est huileuse, très gourmande grâce à la pointe d'avoine. La finale demeure désaltérante grâce à une amertume marquée.

- SERVICE : 8-10°C -

NOS RECETTES

ENTRE CLASSICISME ET MODERNISME



AMBRÉE

Feimentation Haute / 4,5-6,2%

Couleur allant de l'ambré au cuivré. Cette bière offre des arômes de caramel, de céréales, de sucre roux et de pain d'épices.

AMERICAN IPA

Feimentation Haute / 4,5-6,2%

Dérivée de la traditionnelle IPA d'origine anglaise, cette version américaine est clairement tournée vers les houblons américains. Ici nous poussons l'aromatique et l'amertume de ces derniers. Le malt ne doit pas dominer l'assemblage et n'est qu'un support à son compagnon de route : le Houblon.

AMERICAN PALE ALE

Feimentation Haute / 4,5-6%

Proche de sa grande sœur l'American IPA, le profil ici est plus équilibré et l'amertume est contenue. Elle n'en demeure pas moins tournée vers les houblons. Il n'est donc pas surprenant de retrouver des notes florales, d'agrumes, d'épices ou encore herbacées provenant des houblons aromatiques de l'ancien & nouveau monde.

AMERICAN WHEAT

Feimentation Basse ou Haute / 3,5-5,6%

Bière blanche issue de minimum 30% de Malt de froment. La robe est trouble et offre au nez les arômes caractéristiques du blé. La bouche est gourmande mais désaltérante grâce à l'amertume plus présente que dans les bières blanches européennes. La finale est nette sur des arômes fruités de céréales et de houblons.

BELGIAN IPA

Feimentation Haute / 6,2-9%

Voici un numéro d'équilibriste entre les styles. Une bière houblonnée comme une IPA et l'utilisation d'une levure belge crée un équilibre entre fruité d'origine fermentaire (poire, banane..) et fruité du houblon (agrumes, fruits tropicaux..). Entre richesse, douceur & amertume.

BERLINER WEISSE

Feimentation Haute & Lactobacillus / 2,5-4%

Bière blanche à forte proportion de blé, elle offre des arômes de pain de mie, de yaourt (acide lactique) et de citron. Ici, l'amertume est quasiment inexistante pour que la bouche puisse se focaliser sur l'acidité. Ce qui en fait l'une des bières les plus rafraîchissantes au monde.

BIÈRE D'ABBAYE

Feimentation Haute / 6-7,5%

Bière blonde, ambrée ou brune, la bière d'abbaye se caractérise par un degré élevé en alcool, un caractère malté intense offrant une attaque douce et sucrée et une finale assez sèche sur des notes de houblons (résine, terre).

BITTER

Feimentation Haute / 3,2-3,8%

Connu pour son faible taux d'alcool les Bitters se différencient par leur finale sèche afin de conserver un maximum de buvabilité. Le corps doit être léger et offrir des arômes de pain, de biscuit sec. Traduction d'un maltage léger.

BLONDE BELGE

Feimentation Haute / 6-7,5%

Cette bière offre un style équilibré entre la richesse du malt sublimée par les levures d'origine belge et l'amertume des houblons. On recherche ici un profil doux, épicé, aux notes de céréales et à l'amertume subtile.

BOCK

Feimentation Basse / 6-8%

De robe blonde ou brune, les bocks se distinguent par un degré d'alcool relativement élevé et un corps malté doux. L'amertume est faible et n'est présente que pour atténuer la douceur des arômes caramélisés.

BRUNE

Feimentation Haute / 4,5-5,5%

La brune, ou brown ale offre une couleur pouvant aller de marron au marron foncé. La bouche est onctueuse, sur des notes de caramel, de pain toasté, de biscuit sec, de moka mais aussi de fruits noirs.

DARK LAGER

Feimentation Basse / 4,2-6%

Bière allant de la couleur ambrée au brun surmontée d'un col de mousse beige. Le nez offre des notes de cafés, de mélasse, et de cacao. Les arômes de houblons ne sont pas présents. La bouche est ample et crémeuse.



NOS RECETTES

ENTRE CLASSICISME

» DDH IPA «

Fermentation Haute

Voici un style d'IPA ayant la particularité de subir un double dry hopping, un double houblonnage à cru afin de maximiser le caractère fruité des houblons.

» DUNKEL WEISSE «

Fermentation Haute / 4,3-5,6%

De couleur ambrée, cette bière de blé d'origine allemande offre des arômes de banane, de clou de girofle mêlés aux notes de caramel et de pain toasté que procure les malts caramélisés. D'une texture crémeuse, la bouche est malgré tout réhaussée par une pétillance prononcée.

» GOLDEN ALE «

Fermentation Haute / 3,8-5%

Une jolie bière à la robe dorée. Ici la priorité est le caractère désaltérant. Les malts et houblons utilisés doivent apporter un équilibre frais, une aromatique légère dont la finale est dédiée aux notes citronnées.

» GOSE «

Fermentation Haute & Lactobacillus / 4,2-4,8%

Blanche sur les notes de coriandre à l'acidité marquée bien que plus douce qu'une Berliner Weisse. La bouche est saline voire légèrement iodée.

» IMPERIAL OU DOUBLE IPA «

Fermentation Haute / 7,5-10%

Dérivé de l'IPA classique, l'Imperial IPA offre un degré d'alcool supérieur apportant richesse en bouche pour contrebalancer l'amertume issue d'un houblonnage intense.

» IMPERIAL PORTER «

Fermentation Haute / 8-12%

Plus intense que sa petite sœur la Porter, l'Imperial Porter offre des arômes intenses de café serré, de chocolat noir, de cacao mais aussi de caramel et de noix. La bouche est riche et dense. Le degré d'alcool est élevé et contribue au sentiment de plénitude en bouche.

» IMPERIAL STOUT & IMPERIAL RUSSIAN STOUT «

Fermentation Haute / 8-12%

Plus intense que sa petite sœur la Stout, l'Imperial Stout offre des arômes intenses de brûlé, de café serré, de fruits secs et de chocolat amer. La bouche est riche et dense. Le degré d'alcool est élevé et contribue au sentiment de plénitude en bouche.



» INDIA PALE ALE (IPA) «

Fermentation Haute / 5-7%

Bière de caractère. Elle fut créée en Angleterre pour pouvoir résister au transport jusqu'aux colonies britanniques. Cette bière très houblonnée offre des arômes floraux, épicés et d'agrumes.

De même, pour pouvoir résister aux tumultes du voyage, les IPA possédaient généralement un degré d'alcool supérieur aux Pale Ales classiques.

» KÖLSCH «

Fermentation Haute / 4,4-5,2%

Originaire de Cologne, la kölsch est une version fermentation haute de la Pils. Elle offre une couleur dorée nette, des arômes fruités peu maltés et peut révéler des notes délicates de houblons. Houblons généralement sur les notes herbacées pour offrir une belle buvabilité à ce style de bière.

» LAGER & HELLES «

Fermentation Basse / 4-5,5%

Bière de couleur allant de dorée à orangée. La bouche est légère et tournée vers les céréales. L'amertume est limitée mais peut offrir fraîcheur en fin de bouche. Traditionnellement, les lagers sont peu aromatiques afin d'offrir un haut niveau de buvabilité.

» NEW ENGLAND IPA «

Fermentation Haute

Voici un nouveau style encore non reconnu par le Beer Judge Certification Program. L'idée en deux mots : produire une IPA construite uniquement sur l'aromatique, sans amertume et produire une bière peu filtrée pour obtenir une sensation « juteuse » en bouche.

» PALE ALE «

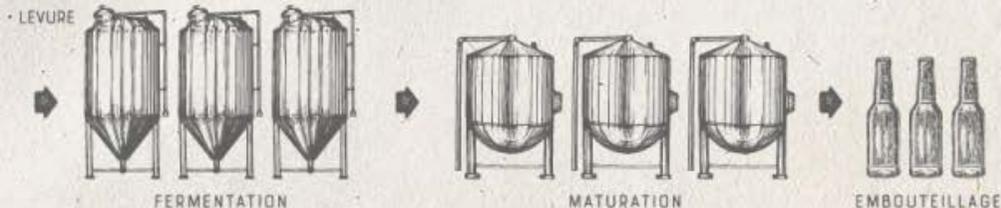
Fermentation Haute / 3,8-5%

Bière de couleur blonde offrant équilibre entre notes maltées (principalement céréales) et notes houblonnées. Suivant le type de houblon utilisé, l'équilibre peut être dominé par les notes herbacées, d'agrumes voire de résine.

» PILS «

Fermentation Basse / 4,4-5,2%

La bière rafraîchissante par excellence, elle offre une robe or pâle et une aromatique légère dominée par le malt. Les houblons apportent une amertume légère sans dominer l'aromatique de cette bière.



NOS RECETTES

ET MODERNISME



PORTER

Fermentation Haute / 4-5,5%

Créée il y a trois siècles à Londres, la Porter offre une robe brune, des arômes de torrification et une amertume maîtrisée. Plus douce que la Stout, elle offre aussi des notes de caramel, de noix, de sucre roux.

QUADRUPEL

Fermentation Haute / 8-12%

Voici une bière puissante, de couleur ambrée profonde, offrant complexité et onctuosité en bouche. Les esters, très présents, offrent ici des notes d'épices, de brioche, de toast mais aussi de fruits confits. La mousse est dense et crémeuse offrant rondeur au fort taux d'alcool.

RED ALE

Fermentation Haute / 3,8-5%

D'origine irlandaise, cette bière à la couleur cuivrée offre des notes de céréales, de caramel mais aussi de biscuits. Malgré ses notes de malt, cette bière doit demeurer facile à boire. Les houblons viennent équilibrer le caractère doux des malts caramels et apporter légèreté à ce style de bière ambrée.

RYE IPA

Fermentation Haute / 5,5-8%

Style dérivé de l'IPA, le RYE IPA tire sa différence de par l'utilisation de Malt de Seigle apportant des notes épicées à l'aromatique. Ce style de bière est généralement porté sur les houblons aromatiques américains. On retrouve donc des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et une riche amertume en fin de bouche.

SAISON

Fermentation Haute / 5-7%

D'origine belge, la saison est une bière fruitée aux notes d'épices & au caractère houblonné marqué. La robe peut aller d'un blond doré à orange pâle. L'amertume est bien présente, ce qui offre une bouche fraîche équilibrée par une certaine acidité.

SESSION IPA

Fermentation Haute / 3-5%

Bière relativement équilibrée entre la rondeur des malts et l'aromatique et amertume des houblons. L'objectif est d'obtenir une bière légère en alcool tout en restant riche en goût. Ce type de bière par son faible degré d'alcool offre généralement une finale relativement sèche.

STOUT

Fermentation Haute / 4-4,5%

Style dérivé de la Porter, plus puissante, plus "stout" (signifiant "brave" en anglais) cette bière offre des notes de torrification, de café, de cacao, de malt, le tout à travers une bouche crémeuse et riche.

SUMMER ALE

Fermentation Haute / 3,9-5,4%

Voici la réponse des brasseurs d'Ale anglais au besoin du consommateur de se désaltérer lors des étés caniculaires. En résulte une bière issue de malts très clairs, et houblonnée à partir d'houblons herbacés afin d'offrir une belle fraîcheur en bouche.

TRIPLE & BELGIAN STRONG ALE

Fermentation Haute / 7,5-9,5%

Bière blonde aux reflets dorés. Au nez, nous retrouvons des notes d'épices, de malt sucré, de miel. La bouche est équilibrée par des notes d'agrumes apportant fraîcheur et équilibre. La richesse en alcool & la densité font de cette bière une bière tout de même riche et ample en bouche.

WEISSE, HEFE WEISSE & WEISENBIER

Fermentation Haute / 4,3-5,6%

Bière blanche d'origine allemande. Constituée de malt de froment et d'orge. Cette blanche offre des notes de banane et de clou de girofle (arômes fermentaires). Les houblons demeurent discrets et ne modifient pas l'aromatique de cette bière.

WHEAT IPA

Fermentation Haute / 5,5-7%

D'apparence dorée & trouble, une wheat IPA offre des arômes d'épices (coriandre) de banane, d'abricot et bien sûr des notes prononcées provenant des houblons. La bouche est sur les agrumes, les esters et est dominée par une intense amertume.

WITBIER

Fermentation Haute / 4-5,5%

Bière blanche d'origine belge. Constituée de malt de froment, d'orge et d'épices (écorce d'orange & coriandre). Elle offre une robe trouble et une aromatique sur les céréales, les épices et une finale citronnée.



NOS HOUBLONS

PUISSANCE AROMATIQUE & AMERTUME

AMARILLO <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME AGRUME & FLORAL	BULLION <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ZESTE DE CITRON, CASSIS, TERREUX	CHINOOK <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME PAMPLEMOUSSE, AGRUME & PIN	EAST KENT GOLDING <i>Royaume-Uni</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICE, MIEL & NOTES DE TERRE	GOLDINGS <i>Royaume-Uni</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICE, MIEL & NOTES DE TERRE	MAGNUM <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE	PALISADE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLEUR, ABRICOT & PIN	SIMCOE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME PIN, PAMPLEMOUSSE & FRUIT DE LA PASSION	TETTNANGER <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE & FLORAL, NOTES DE TERRE
ARAMIS <i>France</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICES & AGRUMES	CALLISTA <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ABRICOT & FRUITS DE LA PASSION	CITRA <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME MANGUE, CITRON VERT, FRUITS TROPICAUX	EKUANOT <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME POIVRE VERT, PAPAYE & AGRUMES	HALLERTAU MITTELFRUH <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICES, RESINE DE PIN	MANDARINA BAVARIA <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME MANDARINE	PERLE <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE & FLORAL	SORAGHI ACE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CITRON, NOIX DE COCO	TRADITION <i>France</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME NOTES D'EPICES & HERBACE
ARIANA <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CASSIS, PECHE & PAMPLEMOUSSE	CASCADE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLORAL, PAMPLEMOUSSE, LYCHEE	COLOMBUS <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME SUCRE, POIVRE, REGLISSE	EL DORADO <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FRUITS TROPICAUX, FRUITS A NOYAU & MELON	HERKULES <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FRUITS TROPICAUX & PAMPLEMOUSSE	MOZAÏC <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME AGRUMES, FRUITS TROPICAUX, FRUITS ROUGES & NOTES HERBACEES	PILGRIM <i>Nouvelle-Zelande</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICES, BOIS DE CEDRE & MIEL	SOUTHERN CROSS <i>Nouvelle-Zelande</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CITRON, EPICES & RESINE DE PIN	VIC SECRET <i>Australie</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ANANAS, PIN & TERREUX
AURORA <i>Italie</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CITRON VERT, FLORAL & NOTES DE PIN	CASHMERE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME NOTES DE LIME & MELON	COMET <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBES FRAICHES & AGRUMES	EUREKA <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME AIGUILLE DE PIN, AGRUMES & PRUNES	HERSBRUKERS <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLORAL & HERBACE	NELSON SAUVIN <i>Nouvelle-Zelande</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME OISELLE & PAMPLEMOUSSE	POLARIS <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICES, PIN & MENTHE	SPALT SELECT <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE & FLORAL, NOTES DE TERRE	WARRIOR <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME RESINEUX, PIN & HERBACE
AZAGGA <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME MANGUE, ANANAS & EPICES	CELEIA <i>Italie</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLORAL, CITRONNE ET NOTES DE PINS	CRYSTAL <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME POIVRE NOIR, CANNELLE & TERRE	FUGGLES <i>Royaume-Uni</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBE FRAICHE, MENTHE & NOTES DE TERRE	HULL MELON <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME MELON, FRAISE & ABRICOT	NORTHDOWN <i>Royaume-Uni</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CEDRE, PIN & FLORAL	SAAZ <i>Republique Tchèque</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE & FLORAL, NOTES DE TERRE	STRISSELSPALT <i>France</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CITRON, EPICES, FLORAL	WILLAMETTE <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME EPICES ET AROMES FLORAUX
BRAMLING CROSS <i>Royaume-Uni</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CASSIS, FRUITS NOIRS	CENTENNIAL <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CITRONNE, HERBACE & RESINEUX	DENALI <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ANANAS, PIN & AGRUMES	GALENA <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME CASSIS, EPICE, PAMPLEMOUSSE	LORAL <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLORAL, FRUITS NOIRS & AGRUMES	NORTHERN BREWERS <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME HERBACE, EPICE & RESINEUX	SAPHIR <i>Allemagne</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME FLORAL, AGRUMES, EPICES	SUMMIT <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ORANGE & PAMPLEMOUSSE	ZYTHOS <i>Etats-Unis</i> PUISSANCE AROMATIQUE AMERTUME ANANAS, PIN & EPICES

NOS MALTS

COULEUR & AROMATIQUE



FLOCON DE BLÉ <i>Grain cavi</i> 2 EBC NOTES DE CÉREALES PROFONDES	FLOCON DE SEIGLE <i>Grain cavi</i> 4 EBC PEU AROMATIQUE, IL APPORTE LÉGERETÉ A LA BIÈRE	GOLDEN PROMISE <i>Malt</i> 5 EBC NOTES DE PAINS & DE CÉREALES	MALT DE SEIGLE <i>Malt</i> 7 EBC MALTE SUCRÉ, NOTES DE PAIN & DE MIEL	MALT CARAMELL <i>Malt</i> 20 EBC MALTE SUCRÉ, NOTES DE CARAMEL	MALT BISCUIT <i>Malt</i> 50 EBC NOTES BRILLÉES, FLAVEURS DE PAINS & BISCUITS SUCRÉS	MALT CARAFA <i>Malt</i> 150 EBC NOTES DE PAIN CUIT, DE BISCUIT & DE CAFÉ	MALT CARAFA <i>Malt</i> 900 EBC NOTES DE CAFÉ, DE CACAO & DE CHOCOLAT NOIR
RIZ <i>Grain cavi</i> 2 EBC PEU AROMATIQUE, IL APPORTE LÉGERETÉ A LA BIÈRE	MALT DE FROMENT <i>Malt</i> 4 EBC NOTES DE PAIN, DE NOIX, DE BISCUIT & DE CARAMEL	MALT CARAPILS <i>Malt</i> 5 EBC NOTES DOUCES DE CARAMEL	MALT FUMÉ <i>Malt</i> 8 EBC NOTES DE TOURBES SIMILAIRES AUX AROMES RETROUVÉS DANS LES WHISKIES DES ISLAY	MALT CARAMEL <i>Malt</i> 30 EBC NOTES SUCRÉES & DE PAIN TOASTÉ	MALT CARA RED <i>Malt</i> 50 EBC CARAMEL, MIEL & BISCUIT	MALT AROMATIC <i>Malt</i> 150 EBC NOTES PRONONCÉES DE MALT & DE CARAMEL	MALT CHOCOLAT <i>Malt</i> 900 EBC NOTES DE BRULÉ, DE GRILLADES
AVOINE <i>Flocon</i> 2,5 EBC AROMES DE BISCUIT & TEXTURE CRÉMEUSE	MALT SPITZ <i>Malt</i> 4 EBC PEU AROMATIQUE, SUR DES NOTES DE MALT	MALT D'AVOINE <i>Malt</i> 5 EBC NOTES DE BISCUITS, OFFRE UNE TEXTURE CRÉMEUSE	MALT PALE <i>Malt</i> 8 EBC NOTES DE PAIN, FRUITS SECS & MIEL	MALT RED X <i>Malt</i> 30 EBC AROMES INTENSES DE MALT & DE FRUITS CONFITS	MALT MELANOIDIN <i>Malt</i> 70 EBC AROMES PUISSANTS DE CARAMEL & DE BISCUITS	MALT CRYSTAL <i>Malt</i> 150 EBC NOTES PUISSANTES DE CARAMEL	FROMENT CHOCOLAT <i>Malt</i> 1000 EBC NOTES DE CHOCOLAT NOIR, DE PAIN & DE CAFÉ
MALT PILSEN <i>Malt</i> 3 EBC MALTE SUCRÉ & NOTES DE MIEL	MALT CARAWIT <i>Malt</i> 4.5 EBC NOTES DOUCES DE PAIN TOASTÉ & DE CARAMEL	MARRIS OTTER <i>Malt</i> 6 EBC MALTE SUCRÉ, PAIN & BISCUIT	FROMENT MUNICH <i>Malt</i> 15 EBC NOTES DE PAIN, BISCUIT & MALTE-SUCRÉ	MALT ABBAYE <i>Malt</i> 45 EBC AROMES INTENSES DE MALT, DE MIEL, DE NOIX & CHOCOLAT	MALT CARAMUNICH <i>Malt</i> 120 EBC AROMES INTENSES DE BISCUITS & DE CARAMEL	CARA RYE <i>Malt</i> 170 EBC PAIN, CHOCOLAT NOIR & AMANDES GRILLÉES	ORGE TORREFIÉ <i>Grain cavi</i> 1000 EBC AROMES DE NOIX GRILLÉES
MAÏS PIGNOLETTO <i>Grain cavi</i> 3 EBC AROMATIQUE NEUTRE, ALLÈGE LE CORPS DE LA BIÈRE	MALT SAUER <i>Malt</i> 4.5 EBC MALT ACIDE SUR LA MARMELADE & LES FRUITS SECS	MALT VIENNA <i>Malt</i> 6 EBC MALTE SUCRÉ, AROME D'AMANDE, DE NOIX & DE MIEL	MALT MUNICH <i>Malt</i> 15 EBC AROMES RICHES DE MALT, DE CARAMEL BLOND & DE PAIN	MALT AMBRÉ <i>Malt</i> 45 EBC AROMES INTENSES DE MALT, DE MIEL, DE NOIX & DE FRUIT	MALT DARK <i>Malt</i> 140 EBC NOTES CARAMELISÉES	MALT CARAAROMA <i>Malt</i> 400 EBC NOTES DE NOIX BRILLÉES, FRUITS SECS & CARAMEL	MALT NOIR <i>Malt</i> 1300 EBC AROMES DE TORREFACTION & DE CHOCOLAT