

100 RÉFÉRENCES DE  
BIÈRES ARTISANALES  
LOGIQUES 50







# UN CAP DE FRANCHI

## UNE PRODUCTION PLUS RESPONSABLE

CINQ ANNÉES DEPUIS LE LANCEMENT DE NOTRE AVENTURE.

CINQ ANNÉES INTENSES OÙ NOUS AVONS TRAVAILLÉ POUR CONSTAMMENT ADAPTER, AMÉLIORER NOTRE SÉLECTION POUR FACILITER VOTRE TRAVAIL.

UNE ANNÉE PARTICULIÈRE ? 2020, ET SON LOT DE DIFFICULTÉS, D'ADVERSITÉS (COVID, BREXIT...) QUI NOUS A CONDUIT À REVOIR NOTRE MODÈLE, LA VISION DE NOTRE MÉTIER.

AUJOURD'HUI, NOUS NE SOUHAITONS PLUS ÊTRE SEULEMENT UN INTERMÉDIAIRE, NOUS SOUHAITONS NOUS INVESTIR DANS LE PROCESSUS DE CRÉATION, AVOIR UN VRAI REGARD SUR NOS BIÈRES, SUR LEURS STYLES MAIS AUSSI SUR LEURS IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT, POUR LE CONSOMMATEUR.

2021, L'ANNÉE DU CHANGEMENT AVEC L'ARRIVÉE, IL Y A DEUX MOIS DE NOTRE PROPRE BRASSERIE, QUI NOUS PERMET AUJOURD'HUI DE VOUS PROPOSER UNE REFONTE COMPLÈTE DE NOTRE CŒUR DE GAMME :

100% BIOLOGIQUE ET ISSUE DE MALTS FRANÇAIS POUR INSCRIRE NOTRE PROJET DANS UNE VISION PLUS PÉRENNE ET RESPONSABLE.

BONNE DÉCOUVERTE À TOUS !

MAGNUMS

GROSSE  
BÉCANE

NORTHERN VINE  
CITRA

GRANDS FORMATS

NOS BOUTEILLES 75 CL & MAGNUMS



ORMADO



PÉTROLETTE & GROSSE BÉCANE



NORTHERN VINE CITRA



BIRE BARE

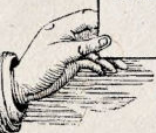
75 CL





# OPÉRATIONS CAVISTES

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







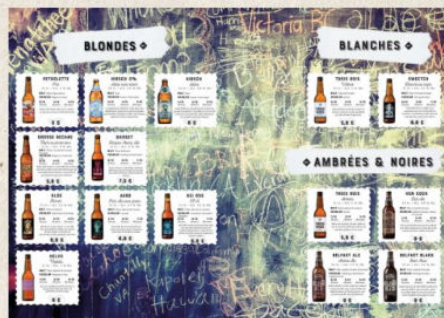
# NOS SUPPORTS

## ET OUTILS PLV



1 - POSTER RÉGLE BU 2 - VERRES 3 - SAC KRAFT 6X33 - 3X75 - 1X150 CL 4 - MODULE & SOCLE EN CARTON KRAFT 5 - BOX BU 3 BT - 1 VERRE POUR BT TYPE LONG NECK 6 - COFFRET CADEAU 6 BT 75 CL

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



**CARTES DE BIÈRES  
PERSONNALISABLES\***

**FORMAT 6 & 12  
BOUTEILLES**

\* Nous consulter pour les modalités de financement





# PÉTROLETTE & GROSSE BÉCANE

FRANCE



## PÉTROLETTE

*Pils*

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

**MALT**

Pilsen  
& Carapils

**HOUBLON**

Spalt Select

Robe blond dorée.

Le nez est porté par les céréales (pain chaud, cornflakes)  
et annonce beaucoup de rondeur.

La bouche gourmande mais équilibrée offre  
en finale des notes légèrement citronnées.

SERVICE : 6°C



POIVRE  
ROSE



## GROSSE BÉCANNE

*Triple*

33 cl, 75 cl & 1,5 L / Alc. 8 % Vol.

**MALT**

Pilsen, Froment  
& Munich

**HOUBLON**

Cascade & Spalt Select

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







### BLANCHE

*Witbier*

33 cl / Alc. 5% Vol.

#### MALT

Pilsen, Froment  
& Carapils

#### HOUBLON

Cascade & Spalt Select

Robe jaune pâle naturellement trouble.

Au nez nous retrouvons des notes florales évoluant jusqu'aux arômes de brioche. La bouche présente un joli volume et une finale relativement courte.

- SERVICE : 6°C -



### BLONDE

*British Golden Ale*

33 cl / Alc. 5% Vol.

#### MALT

Pilsen, Froment  
& Carapils

#### HOUBLON

Spalt Select & Ekuanot

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

*British Brown Ale*

33 cl / Alc. 5% Vol.

#### MALT

Pilsen, Caramunich  
& Caramel

#### HOUBLON

Cascade & Ekuanot

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

*English IPA*

33 cl / Alc. 6% Vol.

#### MALT

Pilsen, Munich  
& Carapils

#### HOUBLON

Ekuanot, Cascade, Citra & Mosaic

Belle robe et aux reflets orangés.

Le nez dévoile des notes d'agrumes (pamplemousse) soutenues par une aromatique maltée gourmande.

La bouche, ronde en attaque dévoile des arômes de pamplemousse, de résine de pins offrant fraîcheur en finale.

- SERVICE : 6-8°C -





# BIRE BÂRE

## FRANCE



75CL

### BLANCHE

*American Wheat Ale*

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

#### MALT

Pilsen, Froment, Carapils  
& Flocons de blé

#### HOUBLON

Cascade, Spalt Select & Mosaic

Robe dorée naturellement trouble.  
Au nez nous retrouvons la fraîcheur  
du blé mêlant agrumes et notes florales provenant  
des houblons. L'amertume est légère et  
soutient de fines notes exotiques  
en fin de bouche.

- SERVICE : 6°C -



75CL

### BLONDE

*Belgian Golden Ale*

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

#### MALT

Pilsen, Carapils  
& Froment

#### HOUBLON

Ekuanot, Spalt Select & Citra

Robe dorée et intense pour cette bière  
blonde aux arômes de pain chaud  
soutenus par des notes florales.  
La bouche est aérienne, et la finale  
très désaltérante dévoile des  
notes houblonnées.

- SERVICE : 6-8°C -



75CL

### AMBRÉE

*Belgian Brown Ale*

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

#### MALT

Pilsen, Caramunich  
& Caramel

#### HOUBLON

Ekuanot & Cascade

Robe ambrée sombre.  
Le nez offre des notes de biscuits  
et de pain grillé.  
La bouche gourmande, sur des arômes  
de caramel et toast demeure toutefois  
rafraîchissante.

- SERVICE : 8-10°C -





## BLANCHE

*Weizen*

33 & 75 cl / Alc. 5% Vol.

### MALT

Pilsen, Froment  
Carapils & Flocons de blé  
**HOUBLON**

Cascade & Spalt Select

Cette blanche typée Allemande offre une robe naturellement trouble. Le nez est gourmand sur des arômes de bananes mûres.

La bouche, ronde et ample, soutient une aromatique sur le même registre.

- SERVICE : 6°C -



## BLONDE

*German Pilsner*

33 & 75 cl / Alc. 5% Vol.

### MALT

Pilsen  
& Carapils  
**HOUBLON**

Spalt Select

Robe dorée pour cette Pilsner relativement riche pour le style. Le nez offre des arômes de pain chaud et de biscuit sec.

La bouche est ronde et offre une finale dominée par les malts.

- SERVICE : 6-8°C -



## AMBRÉE

*Irish Red Ale*

33 & 75 cl / Alc. 5% Vol.

### MALT

Pilsen, Froment  
Caramunich & Touraibré  
**HOUBLON**

Ekuanot

Robe ambrée intense. Nez offrant des notes de biscuits chocolatés.

La bouche, très gourmande, développe des arômes de pain toasté mêlés au caramel.

- SERVICE : 8-10°C -



## AMERICAN PALE ALE

*American Pale Ale*

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

### MALT

Pilsen, Munich,  
Caramunich & Froment  
**HOUBLON**

Ekuanot, Cascade & Mosaic

Robe or aux reflets orangés. Le nez offre des notes intenses de fruits et de zestes d'agrumes.

La bouche, sur les mêmes arômes, offre un très bel équilibre entre rondeur des malts et amertume rafraîchissante.

- SERVICE : 6-8°C -



## INDIA PALE ALE

*India Pale Ale*

33 & 75 cl / Alc. 7% Vol.

### MALT

Pilsen, Munich,  
Caramunich & Biscuit  
**HOUBLON**

Ekuanot, Mosaic & Citra

Robe dorée, légèrement trouble. Le nez est porté par les fruits exotiques (fruit de la passion).

La bouche est pleine, duveuse et offre une finale fruitée portée par une belle amertume.

- SERVICE : 8°C -



## BELGIAN BLOND ALE

*Belgian Blond Ale*

33 & 75 cl / Alc. 7% Vol.

### MALT

Pilsen, Froment  
& Caramunich  
**HOUBLON**

Cascade & Ekuanot

Robe blond cuivrée. Le nez offre des notes de miel et d'agrumes. La bouche, gourmande, légèrement épicée offre une finale rafraîchissante portée par une belle amertume.

- SERVICE : 8-10°C -

# NORTHERN VINE

FRANCE

BIO



75cl

1,5L

## NORTHERN VINE CITRA

*American Pale Ale*

33, 75 cl & 1,5 L / Alc. 6% Vol.

**MALT**  
Pilsen

**HOUBLON**  
Citra

Robe blonde dorée.  
Nez offrant des notes d'agrumes.  
La bouche développe des arômes de  
fruits exotiques  
relevés par une légère  
amertume en fin de bouche.

- SERVICE : 6°C -

BIO



## NORTHERN VINE IPA

*Hazy India Pale Ale*

33 cl / Alc. 7% Vol.

**MALT**  
Pilsen, Munich  
Biscuit & Caramunich

**HOUBLON**

Ekuanot, Mozaic & Citra

Robe dorée naturellement trouble.  
Le nez est un cocktail de fruits mêlant  
agrumes, fruits exotiques et résine de pin.  
La bouche ample et duretuse,  
offre des arômes  
de fruits exotiques.

- SERVICE : 6-8°C -



# FRENCH CORSAIR

## FRANCE GIRONDE



A PARTIR  
D'AOUT 2022



### KRAKEN

*Hoppily 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 -



A PARTIR  
D'AOUT 2022



### MEGALODON

*Hoppily Pale Ale*

33 cl / Alc. 5,5% Vol.  
**MALT**  
Pale Ale  
**HOUBLON**  
Polaris, Magnum,  
Crystal & Ekuanoir

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

- SERVICE : 6°C -



A PARTIR  
D'AOUT 2022



### LEVIATHAN

*Citea 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 -



A PARTIR  
D'AOUT 2022



### 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 -



A PARTIR  
D'AOUT 2022



### DARK 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 -



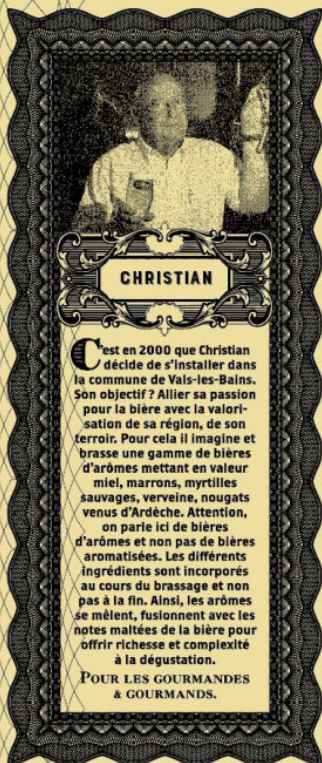
**N**ouvellement arrivés sur la scène craft française, Jocelyn et Mathilde sont pourtant déjà reconnus pour la précision de leurs bières. Des bières tournées vers notre ingrédient fétiche : le houblon ! Pas étonnant de retrouver beaucoup de fraîcheur et de buvabilité dans l'ensemble de leurs recettes.

**POUR LES PASSIONNÉS  
ADEPTES DES HOUBLONS**



# 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'Ardeche. 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 GOURMANDS & 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'ARDECHE



**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'ARDECHE



**MARRON**

*Bière d'arôme*  
33 cl / Alc. 5% Vol.

**MALT**

Pilsen, Munich, Froment  
& Choclat

**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'ARDECHE



**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 -





**GU**

*Hard Cidre*

33 cl / Alc. 6% Vol.

**VARIÉTÉ**

Urtebi Haundia, Manttoni,  
Patzuloa & Mozolola

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 -



**PAYS BASQUE**

**GU**



**XALBAT  
& BASTIEN**

**G**u ? 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.



# LA BARBAUDE

FRANCE GARD



**M**athieu & Bastien, deux  
nimois, deux frères.

Ils sont attachés à leur pays,  
à leur ville de Nîmes, vérita-  
ble 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 volon-  
té 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 per-  
sonnelle des différents styles de  
bière venues d'Outre-Manche, de  
Belgique ou encore des États Unis.

**POUR TOUS  
LES EXPLORATEURS  
DU GOÛT.**

BIO

ECORCE  
D'ORANGE  
AMÈRE



## LA REINE DES MOUSSES

*Influence Witbier & Weizenbier*

33 cl / Alc. 5,4% Vol.

**MALT**  
Pilsen  
& Froment  
**HOUBLON**  
Tettmanger

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 -

BIO



## LA SAGNE

*Blonde au riz de Camargue*

33 cl / Alc. 5,1% Vol.

**MALT**  
Pilsen, Vienna  
& Riz de Camargue IGP  
**HOUBLON**

Tettmanger, 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 -

BIO



## 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 claire-  
ment tournée vers les céréales (mél, biscuit,  
malt). La finale est relevée par un  
houblonnage très fin limitant ainsi l'amertume.

- SERVICE : 6°C -

BIO



## 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**  
*Ambree*  
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

**MALT**  
Munich  
& 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 -



**FRAMBRUNETTE**  
*Bière 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 Tourbé*  
33 cl / Alc. 5,4% Vol.

**MALT**  
Sélection de 5 malts différents noirs, tourbés & Orge crue

**HOUBLON**

Northern Brewers & Tettnanger

Très belle mousse couleur chamois, nez fumé, évocant de beaux whiskeys tourbés. 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 -





# RADUGA

## POLOGNE



ANDRZEJ

Une vrable claque !  
Voilà le retour de  
notre première dégustation chez  
Raduga. Andrzej, le maître  
brasseur, travaille les  
fruits, infuse les thés dans une  
recherche absolue d'équilibre  
en bouche. Le résultat est  
« bluffant » : des aromatiques  
novatrices, des équilibres  
en bouche très travaillés, qui nous  
font oublier le format 50 cl. »



### PILS

*Pils*

50 cl / Alc. 5,2% Vol.

#### MALT

Pilsen, Munich  
Carapils & Froment

#### HOUBLON

Saaz

Robe blonde dorée.  
Nerz offrant des notes herbacées  
typique du style.

La bouche est légère et offre  
des arômes de céréales relevés par une  
belle amertume.

- SERVICE : 6°C -



### SAMURAI REBELLION

*Ten Pale Ale*

50 cl / Alc. 5,7% Vol.

#### MALT

Pilsen, Munich  
Biscuit & Carminant

#### HOUBLON

Magnum

Voici une Pale Ale surprenante  
aux notes prédominantes  
de froment.

Elle offre une bouche joyeuse  
de par son malage gourmand  
et son houblonnage équilibré.

- SERVICE : 6-8°C -



### METROPOLIS

*Imperial IPA*

50 cl / Alc. 5,7% Vol.

#### MALT

Pilsen, Munich  
Biscuit & Caramunich

#### HOUBLON

Warrior, Amarillo, Citra, Simcoe & Cascade

Robe dorée naturellement trouble.  
Le nez est un mixte d'agrumes,  
mélant agrumes, fruits exotiques  
et résine de pin.

La bouche ample et duveteuse, offre  
des arômes de fruits exotiques.

- SERVICE : 6-8°C -





MANGUE

## LAST SUMMER

*Blanche*

50 cl / Alc. 4,6% Vol.

**MALT**

Pilsen, Munich  
 Carapils & Froment

**HOUBLON**

Magnum

Robe dorée légèrement voilée.  
 Le nez dévoile des notes  
 d'agrumes et de mangue.  
 La bouche, vive, offre  
 une belle complexité mêlant  
 mangue et abricot.

- SERVICE : 6°C -



FRUIT DE  
 LA PASSION

## TRAPEZE

*Blanche*

50 cl / Alc. 4,7% Vol.

**MALT**

Pilsen, Munich  
 Biscuit & Caramunich

**HOUBLON**

Magnum

Robe dorée légèrement voilée.  
 Le nez offre des notes  
 de fruits de la passion.  
 La bouche vive & aérienne  
 reste sur le même  
 registre gustatif.

- SERVICE : 6°C -



FRUIT DE LA PASSION,  
 MANGUE  
 & NOIX DE COCO

## TROPICAL HEAT

*Blanche*

50 cl / Alc. 4,7% Vol.

**MALT**

Pilsen, Munich,  
 Biscuit & Caramunich

**HOUBLON**

Magnum

Robe dorée légèrement voilée.  
 Le nez exploit mêle  
 noix de coco et  
 fruits de la passion.  
 La bouche est un véritable cocktail  
 de saveurs exotiques.

- SERVICE : 6-8°C -





# HIRSCH

## ALLEMAGNE FORÊT NOIRE



DEPUIS 1782

Trois ans que nous cherchions... Trois ans que nous attendions 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



**HELLES 0,0%**

*Helles sans alcool*

33 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 -



**HELLES**

*Helles*

33 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 -



**GOLD**

*Light*

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 -





## KRISTALL WEISSE

*Kristall Weisse*

50 cl / Alc. 5,4% Vol.

**MALT**

Pilsen & Froment

**HOUBLON**

Herkules & Perle

Voici une Weisse rafraîchissante !  
Elle développe l'aromatique de  
l'Hefe Weisse tout en offrant  
une bouche plus légère et digeste.  
Un vrai coup de cœur !

- SERVICE : 6°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 -



## DUNKLE WEISSE

*Dunkel Weisse*

50 cl / Alc. 5,4% Vol.

**MALT**

Pilsen, froment & froment torréfié

**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 -



# SCHOPPE BRAU

ALLEMAGNE BERLIN



THORSTEN

**H**oublon, 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 Weiss*

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 -





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 -



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 -



BIO

### GRÜNER

*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 -



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 torréfactions sont limitées  
et se concentrent sur une belle sucrosité  
provenant des malts.

- SERVICE : 8°C -





# WHITEWATER BREWING

IRLANDE DU NORD



**BERNARD SLOAN**

**L**ogée 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

*Lager*

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

*Amber 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 torréfiée

**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 -





### 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,  
australien et néo-zélandais.

- SERVICE : 6-8°C -



### HOPPE HAMMER

*India Pale Ale*

50 cl / Alc. 6% Vol.

**MALT**

Pale, Crystal, Ambré & Froment  
**HOUBLON**

Chinook, Cluster, Cascade  
Brewers Gold & Mosaic

Robe cuivrée pour cette belle IPA  
offrant une aromatique  
entre malt et résine de pin.  
La bouche est riche mais soutenue  
par une amertume franche sur les agrumes.

- 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



## 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, Herzbrüker, 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 -



**HOPE**  
*Pale Ale*

33 cl / Alc. 4% Vol.  
**MALT**  
Golden Promise,  
& Avoine  
**HOUBLON**  
Dragon, Sorachi Ace, Idaho  
Sabro & Wakatu

Très belle Pale Ale au nez mêlant fruit de la passion et noix de coco. L'équilibre est très fin et offre en bouche une belle buvabilité et une finale cristalline.

- 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 -



**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  
INVITÉRÉS



## 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 -



## ALTER NATIVE

*Fruited 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 -



## 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 -



## 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 -





## 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 -



## 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 -



## AÉRO

*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 -



## KEI OS

*India Pale Ale*

33 cl / Alc. 5,5% Vol.

**MALT**

Pilsen, Munich & Caramel  
**HOUBLON**

Centennial, Chinook & 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 -



## 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

## 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 vraie douceur désaltérante.

- SERVICE : 6-8°C -

## BROEDER EVERARDUS

*Tepel*

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 -

## 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  
mélant les épices douces, miel aux notes  
de tourbes très présentes.

Une vraie bière de dégustation.

- SERVICE : 10-12°C -