FICHE TECHNIQUE ET TARIFS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, À consommer avec modération

BLONDE

Style : Blond Ale
Malts : Pilsen, Pale, Vienna
Houblons : Cascade

ABV	5°
IBU	20

Profil

Bière blonde désaltérante biscuitée avec un nez fait de pèche et d'abricot. Une bière fruitée, très équilibrée, avec une amertume parfaitement maîtrisée.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 6°, cette bière blonde accompagnera à merveille une choucroute, une salade niçoise ou encore un fromage à pâte molle. En dessert, elle s'accordera avec des crêpes !

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

BLANCHE

Style : Wheat Ale
Malts : Blé, Pilsen
Houblons : Hallertau, Sorachi, Colombus

ABV	4,5°
IBU	14

Profil

Bière blanche respirant la banane mûre et développant une bouche faite de fruits blancs (Chardonnay barriqué) associée à une légère acidité. Une finale courte et agréable

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 6°, cette bière blanche accompagnera une salade thaï, un plateau de crustacés ou un fromage de chèvre. En dessert, elle s'accordera avec une tarte au citron meringuée.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

AMBRÉE

Style : Amber Ale
Malts : Pilsen, Munich, Cara Ambré
Houblons : Fuggles, Colombus

ABV	5°
IBU	24

Profil

Bière ambrée au nez caramel (toffee), une bouche sweety maltée et une finale sur le clou de girofle. Une bière gourmande, tout en rondeur avec une amertume maîtrisée.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8° et 12°, cette bière ambrée accompagnera à merveille des lasagnes, une daube provencale ou un fromage à pâte pressée cuite (comté). En dessert, elle s'accordera avec un pain perdu maison ou un cake aux fruits.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

PASSIONANTES

BRUNE

Style : Brown Ale / Porter
Malts : Pilsen, Cara Ambré, Vienna, Chocolat
Houblons : Fuggles, Colombus

ABV	5°
IBU	26

Profil

Bière brune au nez café et aux arômes subtils de chocolat noir, fruits rouges et épices douces. Elle est incroyablement digeste pour une bière noire.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8° et 12°, cette bière noire accompagnera un filet mignon, un rôti de porc ou une pièce de boeuf grillée. Idéale avec un Beaufort. En dessert, elle s'accordera avec un fondant au chocolat ou une tarte à la myrtille !

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

BLONDE GINGEMBRE

Style : Ginger Ale
Malts : Pilsen, Pale, Vienna
Houblons : Sorachi, Colombus

ABV	5°
IBU	20

Profil

Bière au gingembre frais, avec un nez légèrement citronné, poivré. Une merveille déjà primée, tout en équilibre, avec une finale épicée. A consommer frappée tout au long de l'année !

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 6°, cette bière au gingembre accompagnera vos apéritifs, sushi ou viande blanche. On priviligiera pour cette bière un fromage de brebis à pâte molle (type banon). En dessert, on l'accordera avec un cake au chocolat ou une crème brûlée.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

IPA + DE CARACTÈRE + D'AMOUR

Style : India Pale Ale
Malts : Blé, Flocons d'avoine,
Houblons : Amarillo, Simcoe, Colombus

ABV	6,5°
IBU	20

Profil

De couleur claire avec une robe limpide à l'éclat cuivré. L'arôme dégage des notes de fruits exotiques dominés par la mangue et l'orange. En bouche, l'équilibre se trouve entre les notes douces de céréales et les arômes de citrus, de résineux et une douce amertume de ziste d'orange apportés par les houblons introduisent en dry hop.

Accords Mets & Bières

À consommer idéalement autour de 8°, cette IPA++ accompagnera une souris d'agneau ou une tartiflette. Idéale avec un Beaufort.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder à des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

ENSOLEILLÉES

BLANCHE BASILIC

Style : Basil Wheat Ale
Malts : Blé, Pilsen
Houblons : Mandarina

ABV	4,5°
IBU	14

Profil

Bière blanche respirant le basilic et développant une bouche faite de fruits blancs associée à une légère acidité. Une finale très agréable.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 6°, cette bière blanche au basilic accompagnera une salade tomate mozzarella. En dessert, elle s'accordera avec une salade de fraise.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

BLONDE LAVANDE

Style : Blond Ale
Malts : Pilsen, Pale, Vienna
Houblons : Cascade

ABV	5°
IBU	20

Profil

Bière blonde désaltérante à la lavande. Une bière avec un joli bouquet, fruitée, très équilibrée. Une amertume parfaitement maîtrisée.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 6°, cette bière blonde à la lavande accompagnera à merveille vos apéritifs, ou côte d'agneau. En dessert, elle s'accordera avec un sorbet melon !

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

FUCKING STOUT

Style : Imperial Oatmeal Stout
Malts : Pilsen, Vienna, Caramel Pilsen, Munich, Chocolat
Houblons : Simcoe, Magnum, Mandarina

ABV	9°
IBU	60

Profil

Imperial Stout à l'avoine non malté avec un nez très chocolaté. En bouche, les fruits rouges (mûres) se mèlent aux noix grillés. Une finale assez douce portant sur le réglisse.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 12° et 16°, cette bière noire accompagnera à merveille des ou une viande grillée. Elle se mariera aussi avec un vieux cheddar. En dessert, une tarte aux fruits rouges.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

TANTE SUZY

Style : Surette Framboise
Malts : Pilsen, Blé
Houblons : Hallertau

ABV 6°
IBU 10

Profil

Bière gourmande au froment aromatisée à la framboise (en purée), douce et peu sucrée pour restituer l'acidité naturelle du fruit.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette bière à la robe rouge accompagnera un ceviche, un loup grillé ou un fromage de chèvre frais. En dessert, elle s'accordera avec une glace à la vanille ou un fondant au chocolat.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15 AGRICULTURE UE

L'ÂGE DE RAISON

Style : Double India Pale Ale
Malt : Pale
Houblons : Amarillo, Centennial

ABV	8,5°
IBU	90

Profil

Bière blonde au nez fruité évoquant les fruits exotiques et les épices (cardamome). En bouche, des notes végétales et hou- blonnées sur une finale sèche, longue et résineuse.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette DIPA accompa- gnera à merveille les charcuteries et fromages à pâte cuite. En dessert, elle s'accordera avec un cheescake.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

THE YEAST AND THE BEAST

Style : Belgian Tripel
Malts : Pilsen, Pale, Caramel Pilsen
Houblons : Strisselspalt, Centennial, Colombus

ABV	10°
IBU	20

Profil

Bière blonde avec un nez fruité comme un bonbon anglais, des notes de bananes mûres et de miel, une bouche ronde et onctueuse, sur une finale légèrement houblonnée.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8° et 12°, cette bière forte accompagnera une flammenkuche, ou une raclette. En dessert, elle s'accordera avec des profiterole !

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

BERLINER WEISSE MANGUE POIVRE

Style : Berliner Weisse
Malts : Pilsen, Blé, Flocon d'avoine
Houblons : Hallertau Herbrucker

ABV 4,5°
IBU 4

Profil

Bière acide parfumée par une bonne dose de mangue et équilibrée par les notes épicées du poivre.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette berliner à la mangue accompagnera à merveille un plat asiatique. En dessert, elle s'accordera avec une salade de mangue.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

BISSAP PALE ALE

Style : Pale Ale
Malts : Pale, Blé, Munich, Flocon d'avoine
Houblons : Citra, Eldorado

ABV	5°
IBU	22

Profil

Bière légère et fruitée, légèrement acidulée grâce à l'hibiscus, des saveurs tropicales et rafraîchissante.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette bissap à l'hibiscus accompagnera à merveille un gratin ou saveurs grillées. En dessert, elle s'accordera avec une salade de fruit.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

MILKSHAKE PÊCHE

Style : Milshake Pale Ale
Malts : Pilsen, Blé, Carapil, Flocon d'avoine
Houblons : Colombus, Amarillo

ABV	6,5°
IBU	34

Profil

Pale Ale qui associe la fraîcheur et le fruité de la pêche blanche avec la rondeur et la douceur d'un milkshake.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette milk-shake pêche accompagnera à merveille burger maison et frites de patate douce. En dessert, avec un gateau chocolat vanille.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

MEXICAN LAGER AU CITRON VERT

Style : Mexican Lager
Malts : Pilsen, Maïs
Houblons : Colombus, Hallertau

ABV 4°
IBU 20

Profil

Bière d'inspiration mexicaine sèche, légère et désaltérante, rehaussée par du jus de citron vert. À déguster seule en apéritif ou en cocktail.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 8°, cette mexican lager accompagnera à merveille un poisson ou des légumes grillés. En dessert avec un baba au rhum.

Document strictement confidentiel. Ne peut être céder a des tiers

la minette

BIÈRE DE CARACTÈRE
NÉE À MARSEILLE