



LA SAINT JULIEN

BLANCHE -Type WEIZEN BIER

**POUR CELLES ET CEUX
QUE L'AMERTUME POURRAIT REBUTER !**

4,5%

ALC
VOL



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Bière blanche dans la tradition des Weizenbier allemandes, elle est brassée avec une majorité de malt de blé.

La richesse de son bouquet d'arômes est liée aux épices utilisées lors du brassage. Idéale pour les grandes soifs de l'été...

Accords mets et bières

Convient pour cuisiner du poisson et accompagne avec bonheur salades ou plats de la mer : poissons, coquillages, fruits de mer ...

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	VOLUME
4	15	5°C			



LA BISCANNA

BLONDE AU CHANVRE

**LA PLUS ORIGINALE DE NOS BIÈRES
BRASSÉE AVEC DU CHANVRE**

5%

ALC
VOL



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Bière blonde, où, dans la phase aromatique du brassage nous avons complété le houblon par une plante de la même famille : **le chanvre** ; ce qui lui apporte des notes de fruits exotiques.

Accords mets et bières

Se marie assez bien avec des plats froids de type : terrines de légumes, gaspachos, pâtés et champignons...

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	VOLUME
8	15	5°C			



LA GIRASOLE

BLONDE - Type PILS

LA PLUS BLONDE DE NOS BIÈRES

4,6%
ALC
VOL



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Brassée dans l'esprit des bières de l'Est de la France, elle est dotée d'une amertume soutenue mais agréable en fond de bouche, complétée de notes florales liées au mélange de trois houblons.

Accords mets et bières

Convient très bien pour accompagner choucroutes, moules frites et autres joyusetés !

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	REPAS	VOLUME
6	21	4°C				



LA GRANDE MARÉE

BLONDE CORSÉE

LA PLUS CORSÉE DE NOS BIÈRES



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Une "blonde" atypique, plutôt châtain, imaginée par le brasseur avec des souvenirs de bières belges corsées aux goûts et aux parfums très prenants. Sa richesse en bouche et sa robe ambrée façonnent son caractère !

Accords mets et bières

Accompagne merveilleusement charcuteries, fromages et permet de faire une cuisine parfumée et onctueuse avec viandes et légumes braisés ou au four.

EBC	IBU	T° SERVICE	BARBECUE	REPAS	SAISON FROIDE	VOLUME
20	20	6/8°C				



LA DUNEDU

BLONDE AMBRÉE

NOTRE BIÈRE AUX TROIS CÉRÉALES



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

C'est une blonde légèrement ambrée, dans laquelle on rajoute du seigle non malté, qui confère à cette bière plus de velouté et des pointes d'acidité.

Son nom vient de la confusion : « Pilat » et « Dune du Pilat »...

Accords mets et bières

Accompagne avec joie les galettes de sarrasin et permet de cuisiner gibiers, volailles dodues et poissons mijotés.

EBC	IBU	T° SERVICE	BARBECUE	REPAS	VOLUME
12	20	6/8°C			



LA MAD MAX

AMBRÉE -Type BITTER ALE

**AMERTUME HOUBLONNÉE,
FOND DE BOUCHE SEC ET PARFUMÉ**



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Souple et maltée, l'amertume houblonnée qu'elle laisse en fond de bouche est parfumée et désaltérante. Elle est subtilement moins gazeuse que nos autres bières.

Accords mets et bières

Son style accompagnera parfaitement des nourritures de Pubs telles que des Fish & Chips ou des Bangers & Mash. Mais elle s'accommode aussi bien de grandes discussions...

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	SAISON FROIDE	VOLUME
26	28	6/10°C				



LA ROUQUINE

ROUSSE -Type STOUT

RICHE EN BOUCHE !



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Comme son nom l'indique, c'est une bière rousse plutôt Stout, qu'un brassage bien spécifique a doté de rondeurs et de notes maltées tournant autour de la noisette et du caramel, rappelant les bières irlandaises.

Accords mets et bières

Convient parfaitement pour cuisiner et mariner / accompagner gibiers et volailles ou viandes en sauce et permet la fabrication de desserts et sorbets.

EBC	IBU	T° SERVICE	REPAS	SAISON FROIDE	VOLUME
47	15	10/12°C			



LA VEUVE NOIRE

BRUNE -Type PORTER

NOTES CAMEL, CAFÉ, CHOCOLAT



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Le nom de cette bière pourrait créer des a priori "inquiétants", mais une fois en bouche, les arômes de ses 7 malts réveillent le souvenir des saveurs de bière Porter avec des notes de café et chocolat.

Accords mets et bières

En cuisine, elle peut servir de base à des marinades ou à la cuisson de volailles. Elle accompagne joliment les desserts.

EBC	IBU	T° SERVICE	SAISON FROIDE	VOLUME
69	15	8/10°C		



La Blonde du Pilat

BIÈRE BLONDE

BIÈRE DE SOIF PAR EXCELLENCE



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

C'est une bière blonde, pur malt d'orge, de fermentation haute, brassée avec un seul houblon et sans épice. Elle a une mousse abondante mais légère et développe en bouche une très légère amertume suivie de notes de miel d'acacia.

Elle est à déguster très fraîche autour de 4 degrés.

Elle est idéale pour l'apéritif et les grandes soifs de l'été.

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	VOLUME
?	11	4°C			20 L



LA GIBOULÉE

BLONDE • PRINTEMPS •

LÉGÈRE EN BOUCHE, DÉSALTÉRANTE



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Bière de Printemps, notre seule bière de fermentation basse, que nous brassons avec les houblons frais de l'année. Sa fermentation, plus longue et basse, lui confère des arômes subtils et un certain pétillant.

Accords mets et bières

Très désaltérante, elle accompagnera vos apéritifs et vos salades d'asperges, vos fromages frais accompagnés de fines herbes ou vos poissons crus.

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	DÉSALTÉRANTE	VOLUME
6	18	4°C			



LA CANICULE

BLONDE • ÉTÉ •

BIÈRE DE SOIF



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Elle se consomme idéalement à l'ombre après des efforts inconsidérés au jardin ou ailleurs. Accompagne volontiers duo de rillettes de la mer et petites brochettes de melon au jambon.

Accords mets et bières

Elle se consomme idéalement à l'ombre après des efforts inconsidérés au jardin ou ailleurs. Accompagne volontiers duo de rillettes de la mer et petites brochettes de melon au jambon.

EBC | IBU | T° SERVICE | APÉRO | DÉSALTÉRANTE | VOLUME

6 20

4°C





LA FLEUR DE NOËL

AMBRÉE • HIVER •

UN CORPS MALTÉ, UN PALAIS ÉPICÉ



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Bière ambrée, au palais épicé, né d'une alliance équilibrée de verveine, gingembre et cannelle. Elle a un corps malté et une amertume subtile qui se combine bien avec ses épices. Parfaite pour un apéro d'hiver.

Accords mets et bières

Elle se combine avec bonheur avec une dégustation de chocolat, noir de préférence... et tout ce que l'on peut faire avec.

EBC	IBU	T° SERVICE	APÉRO	SAISON FROIDE	VOLUME
33	24	8/10°C			