



Bière légère et ensoleillée, un brin fruitée, mariant le classicisme attendu d'une bière blonde désaltérante et la finesse gustative originale apportée par la combinaison des houblons et des saveurs herbacées de la *yerba maté*, infusion populaire de la région frontalière entre l'Argentine, le Paraguay et le Brésil.



Une bière rousse charpentée qui tient sa saveur caramélisée si particulière de la fermentation de malts légèrement torrifiés et du *rapadura*, un produit traditionnel de la canne à sucre dont la richesse de goûts est inconnue des sucres ordinaires. L'infusion de houblons aromatiques aux accents d'agrumes épicés apporte une touche de légèreté et finit de lui donner ses arômes complexes et chaleureux.



*American Pale Ale* au corps cuivré où les arômes de houblons originaires des îles de l'hémisphère sud enrobent les saveurs de céréales maltées. L'infusion à froid des fleurs de houblon tout au long du temps de garde permet d'exprimer pleinement leur amertume délicate, maîtrisée et rafraîchissante, aux notes florales tirant sur l'agrumes.



Notre bière blanche à base de froment a un profil léger, estival, vif et un brin acidulé. Le Remède fonctionne grâce aux évocations florales et de zestes d'agrumes apportées par l'amérisation rafraîchissante des houblons et le choix des levures. L'association discrète de coriandre met la dernière main à cette alchimie de fraîcheur.



Si notre *Imperial Stout* est une bière brune au caractère affirmé, elle a aussi la douceur d'une nuit d'été. La fermentation de malts hautement torrifiés lui confère naturellement des notes de cacao et de café dans un consensus de force et de rondeur en bouche. Les houblons s'insinuent subtilement en arrière plan pour ennoblir la dominance des saveurs céréalières.



Inspirée des bières belges fortes, historiquement réservées aux convives, la *Triple Buse* naît d'un généreux dosage de trois céréales maltées et du respect de patientes étapes de fermentation. Malts, houblons et maturation lui permettent d'exprimer avec richesse et rondeur des saveurs céréalières biscuitées, des notes de caramel relevées d'épices douces, ainsi qu'une amertume équilibrée



Nous proposons ces bières en fûts inox à tête plate (type A). Certaines de nos bières ne sont disponibles que sur commande, n'hésitez pas à nous contacter en avance. Nous pouvons mettre à disposition différentes tireuses à bière en fonction du type d'événement.

Loutre Blonde et Le remède fût de 20l : 78€TTC fût de 30l : 114€TTC  
Les bières de caractère fût de 20l : 90€TTC fût de 30l : 132€TTC

En bouteilles, par cartons de 12x33cl ou de 6x75cl : 33€TTC

Franco de port pour des commandes de plus de 200€ dans un rayon de 80km