



La blonde



La blonde, à la robe dorée limpide, dotée d'une amertume légère issue des houblons aux notes florales, en équilibre avec un corps finement malté et sec. Un classique du goût !

5,7% alc. IBU : 22,4



L'ambrée



L'ambrée, classique par sa robe cuivrée et une bouche légèrement caramélisée, mais surprenante par son nez et ses arômes de fruits exotiques. Peu amère et légère.

6% alc. IBU : 17



La triple



La triple, dans la tradition des bières triples de style belge. Un nez et un corps marqué par les levures ; aux arômes puissants de banane et clou de girofle. Chaleureuse, ronde et douce pour équilibrer sa force en alcool.

8% alc. IBU : 35



La double IPA



La Double IPA : bière ambrée au corps imposant, malté et caramel. La bonne dose de houblons américains lui donne son nez herbeux. Les arômes fruités et résineux se révèlent en bouche.

8,5% alc. IBU : 65



La oatmeal



La oatmeal : l'avoine non malté ajouté au brassage lui apporte rondeur et corps. Légère, gouleyante, elle est délicatement relevée par le houblon Nelson Sauvín aux notes fruitées d'agrumes.

5% alc. IBU : 10



La porter framboise



La porter framboise, bière brune légère, douce et relevée par de la framboise fraîche ! Les malts chocolat lui donnent une belle rondeur relevée par une pointe d'acidité de fruits rouges.

5,5% alc. IBU : 35



L'IPA



L'IPA, légère, amère et rafraîchissante, fait la part belle aux saveurs fruitées des houblons. Un bouquet pour le nez et le palais composé de notes de mangue et de fruit de la passion.

6% alc. IBU : 65