

## Microbrasseries



### **Bière en fut Boréale**

Blonde - Blanche - Rousse - Lager - IPA - Noire -  
ISA Verre 3, 48\$. Pinte 6,09\$. Pichet 17,40\$

Cidre : McKeown, 6%, verre 4,35\$. Pinte 7,83\$

## Le Bilboquet

### **Weihenstaphaner 500 ml 9,56\$ La bière sans alcool**

Original ou blanche

### **Geminus - Dubbel 6,7%, 500 ml. 9,56\$**

Dubbel de style belge, une bière douce, légèrement sucrée à la texture riche et onctueuse.

### **L'Affriolante - Ale miel et épices, 7%, 500 ml, 9,56\$**

Orge malté, miel, curaçao (écorce d'orange), coriandre, houblon Northern (amérisant) et Hallertau (aromatique). Haute fermentation, non filtrée, refermentée en bouteille. Mousse généreuse et onctueuse issue d'une bière d'un rouge flamboyant. Son nez rappelle les douceurs d'automne aux arômes d'épices. Laisse sur la bouche un léger baiser sucré au parfum d'oranger.

### **La Nelligan - Bière brune de blé allemand, 5%, 500 ml, 9,56\$**

Blé, orge malté, orge torrifié, houblon Hallertau et levure. Bière de haute fermentation, non filtrée, refermentée en bouteille. Dunkel Weisen aux arômes bonbons et bananes mûres .

### **L'Archange - Bière blanche allemande, 5%, 500 ml, 9,56\$**

Blé, orge malté, houblon Hallertau et levure. Bière de haute fermentation, non filtrée, refermentée en bouteille. Mousse persistante, blanche aux bulles très fines. Une robe d'un jaune ocre, légèrement opaque. Nez fruitée aux notes de banane et poire, typiques aux Hefe Weisen. Rafraîchissante sans être insipide. Un bel équilibre entre le houblon et la rondeur.

## Glutenberg **La bière sans gluten**

### **APA (American Pale Ale) 5%, 471 ml. 5,22\$**

Millet, sarrasin, maïs, sirop candi, sucre démerara, quinoa, houblons, levure. Houblonnage aussi accentué. Notes d'agrumes, de caramel ainsi qu'une fine pointe d'amertume. Apparence: blonde/orangée. Nez: abricot, pamplemousse rose et framboise Bouche: orange confite et caramel.

### **Blanche, 471 ml, 5,22\$**

Composition de quinoa et d'amarante qui lui confère un profil céréaliier appuyé, assure une longue tenue en bouche. Douce et rafraîchissante bière aux notes de coriandre et de curaçao.

## Le Castor Bières biologiques

### **Stout à l'avoine 5%, 660 ml, 9,56\$**

Riche et malté. Arôme de chocolat noir, douce saveur de café et robe veloutée.

### **Session Houblon 4,3%, 660 ml, 9,56\$**

Niveau débridé de houblonnage. Une bière plus légère.

## **Yakima IPA 660 ml, 6,5% 9,56\$**

Arômes puissants du houblon de la côte Ouest.

## **Brasseurs du Monde**

### **L'assoiffé 8 Double Belge Dubbel 6,5%, 341 ml, 5,22\$**

Bière de type double belge aux notes maltées de fruits secs, agrémentées d'un soupçon subtil de mélasse et de noisettes grillées, le tout se terminant sur une finale douce, légèrement sucrée et peu amère.

### **L'Exploité, Stout au moka 6,5% 341 ml. 6,08\$**

Stout au moka, robuste et sucré avec une saveur de café. Contient un peu de lactose. Notes suaves de torrifications complexes allant des noix grillées au caramel brûlé, en passant par le café moka et le chocolat doux. L'amertume et la pointe d'alcool sont enrobées des sucres résiduels, ce qui équilibre et adoucit les saveurs en bouche.

### **L'occulte, weizenbock, 9,5%, 341 ml. 7,83\$**

Breuvage plus fort et plus complexe, de la bock et la weizen allemande, la weizenbock. Bière à la couleur rubis aux reflets mauves et brunâtres. Présente un nez complexe de petits fruits et de vin rouge accompagné en bouche de fortes saveurs de crème brûlée, de cerises, de dates et de prunes mûres. Offre une bonne longueur en bouche, où une fine note acidulée lui ajoute un aspect rafraîchissant.

### **Big Ben Porter Anglaise 5,5%, 500 ml, 9,56\$**

Brune, maltée, caramélisée, un peu sucrée, à peine brûlée et pas trop forte en alcool. Modérément sec et aux saveurs de malts caramélisés un peu brûlés. Les houblons anglais lui ajoutent une légère amertume.

### **L'occasion. 3,9% 500 ml, 9,56\$**

Bien houblonnée sans être trop forte en alcool, désaltérante, légère et bien goûteuse. Saveurs de salade de fruits exotiques où un goût de houblons légèrement résineux vient compléter avec subtilité ce doux nectar.

### **Solera 500 ml, 5,9%, 9,56\$**

Technique de vieillissement où des brassins passent d'un baril à l'autre dans des fûts de chêne. On soutire une partie de la bière la plus vieille des barriques du bas (Solera) qui est remplacée par celle des barils au-dessus et ainsi de suite jusqu'aux barils du haut qui reçoivent un brassin frais. L'acidité créée par les bactéries acidophiles crée une sécheresse en bouche qui, en plus des notes d'agrumes, en font un nectar des plus rafraîchissant et agréable.

## **Trou du diable**

### **La pitoune, 5%. Keller Pils 5,95\$**

Propose un nez richement malté et herbacé, surplombé d'une mousse riche et dense. Sa bouche, vive et croustillante, s'étire dans une amertume durable qui en fait un rafraîchissement de choix.

### **McTavish, 5%. Pale ale américaine 5,95\$**

Exhale des parfums de houblons verts, de terre ancestrale et d'épices. La bouche valse entre les saveurs sucrées du malt et le fruit tropical des houblons du Nouveau Monde, le tout s'étirant dans une finale des plus rafraîchissantes.

### **Sang d'encre. 5.5%. Stout irlandais 5,95\$**

Bière noire au nez de café, de chocolat et de houblon herbacé. La bouche offre les mêmes saveurs généreuses, le tout s'étirant dans une finale amère qui s'efface dans une douceur de sucre candi.