

Microbrasseries



**Ne contient aucun colorant
ni d'agent de conservation**

Boréale en fût. Verre 3,48\$ Pinte 6,09\$ Pichet 17,40\$

Blonde, 4,5%.

Ale au goût franc et velouté, offre une belle harmonie entre l'amertume du houblon et les saveurs sucrées du malt.

Blanche, 4,2%.

Arômes d'agrumes et d'épices. Facile à boire. Non filtrée. Trouble naturel et texture veloutée.

Rousse, 5%. La première rousse du Québec.

Lager 4.5%.

Bière blonde de fermentation basse, légère et rafraichissante à 4,5% d'alcool.

IPA, 6,2%.

Bière ambrée, amerture affirmée et arômes floraux. En bouche, l'amertume s'allie à la douceur du malt et de l'alcool pour donner un tout à la fois complexe et intégré. Non filtré afin de conserver un maximum de saveurs. Goût soutenu et amer accompagne à merveille les mets épicés et goûteux.

ISA, 3,7% Indian Session Ale. Fruité et légère en alcool.

Noire, 5,5%

Stout au col onctueux légèrement chocolaté. Ale crémeuse au goût riche et velouté de café grillé et de chocolat noir.

Cidre McKeown verre 4,35\$ pinte 7,83\$

Boréale en bouteille 4,95\$

Double blanche du lac, 6,1%. 341 ml.

Mousse persistante. Arômes d'orange confite ou de marmelade. Belle robe orangée. Malts pâles et caramels, blé cru, houblon, coriandre et zeste d'orange, rehaussé par un taux d'alcool et une carbonatation plus élevée. Non filtrée ni pasteurisée afin de conserver un maximum de saveur.

Pilsner des mers, 5,2%. 341 ml.

Mélange de malts allemands. Houblonnage à froid et longue période de garde confèrent un caractère unique au goût du jour.

Noire, 341 ml. 5,5%. Dry Stout.

Col onctueux légèrement chocolaté. Goût riche et velouté de café grillé et de chocolat noir. Ale crémeuse qui plaît particulièrement aux amateurs de bières anglaises. Elle est idéale en apéritif et délicieuse au dessert, en particulier avec des desserts chocolatés. Brassée à partir de malt noir, de l'orge rôtie, du malt chocolaté, du houblon et des levures.

Bière Mix 6,52\$

White Velvet Blonde et cidre

Black Velvet Blonde et cidre

Red Velvet Rousse et cidre

Bock Tomato Clamato et Bière

Tango Bière et Grenadines

Le Castor Bières biologiques

Stout à l'avoine 5%, 660 ml, 9,56\$

Riche, malté. Arôme de chocolat noir, saveur de café, 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.

Le Bilboquet

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

Original

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. Son nez rappelle les douceurs d'automne aux arômes d'épices.

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. Robe jaune ocre, légèrement opaque. Nez fruitée aux notes de banane et poire, typiques aux Hefe Weisen.

Trou du diable

McTavish, 375 ml. 5%. Pale ale américaine 6,50\$

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, 375 ml. 5.5% Stout irlandais 6,50\$

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.

Morsure, 375 ml. 6,5%. IPA américaine 6,50\$

Rousse au col blanc tenace. En bouche, un léger sucre caramélisé rapidement envahi par le houblon. Amertume verte et intense tandis que le petit goût de sucre caramélisé soutient un équilibre avec une délicieuse finale prenant l'allure de noisettes.

La pitoune, 375 ml. 5%. Keller Pils 6,50\$

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.

Saison du Tracteur, 375 ml. 6% Ale agricole

Blonde opalescente qui propose au nez des arômes complexes d'agrumes et de fruits de la passion, prémisse d'une satisfaction future. La bouche offre les mêmes fruits, parallèlement au goût d'épices. Bière désaltérante.