

## LES BIERES REGIONALES:

### LES BLONDES:

**Cuvee du Mont-Blanc** 6,2° 33cl “Brasserie de Bouillon” 5,40

Notre bière blonde de caractère brassée à Bouillon, de fermentation haute.

Agréable par son élégance et sa rondeur

**L'Apérooooo** Lager beer Pils 4,5° 33 cl 4,50

**La Grisette** Bière pâle, légère et très rafraîchissante 5,5° 25cl 5,40

Bière de haute fermentation certifiée biologique et **sans gluten**

**Patton** 8,5° 33 cl Organics Hops 6,20

**IPA Pot'âme** 6 ° 33cl “Brasserie Millevertus” 5,80

Nez carrément agrume / pamplemousse, couleur blonde bien claire, attaque d'amertume rafraîchissante, développement en bouche plutôt long, tout sur le houblon, post amertume en finale. Très bon équilibre.

**La Poivrote** 7° 33 cl “Brasserie Millevertus” 6,40

Bière blonde très aromatique, douce et puissante à la fois, un équilibre parfait des arômes houblonnés et poivrés.

### LES AMBRES:

**Godefroy de Bouillon** 6,2° 33cl 5,40

**Orval** 6,2° 33 cl “Abbaye d'Orval” -Jeune (6 mois): 5,90 -Vieux (2ans) 7,50

**La Petite Vertus** 4,7° 33cl “Brasserie Millevertus” 4,90

C'est principalement grâce à l'emploi de malts anglais que notre dernière-née, malgré un taux d'alcool très modeste nous donne une telle longueur en bouche tout en ayant une amertume douce. L'emploi de houblons en fleurs et de 4 autres malts complexifie son goût. Rien que du bon en qualité ... et quantité !

**La Fumette** 6,5° 33 cl “Brasserie Millevertus” 5,40

Le meilleur malt fumé au bois est allemand, nous l'utilisons en symphonie avec 5 autres malts

et 4 houblons pour une note fumée bien marquée mais surtout équilibrée : ici pas de jus de jambon !

Une bière parfaite pour accompagner des charcuteries

**La Médiévale** 6° 33cl “Brasserie de Bouillon” bière ambrée de type ale ambrée 5,40

### LES BRUNES:

**Chimay Rouge** Trappiste Brune 7° 33 cl “Abbaye de Chimay” 5,30

Couleur cuivrée, goût fruité et doux. C'est une bière soyeuse avec une légère touche d'amertume

**Philomène Cointessence:** 8,3° 33 cl “Brasserie du Clocher” 6,30

Bière brune intense aux notes maltées et au jus de coing

**La Papesse** brune puissante 11 ° 33 cl “Brasserie Millevertus” 6,40

Brune puissante et alcoolisée. Les amateurs du genre seront aux anges. Très longue et râpeuse en bouche, son goût se développe à l'infini car quand y en a plus, y en a encore.

**La 5B: Notre Coup de coeur édition limitée** 11 ° 33 cl 7,40

Les amateurs seront séduits. Papesse vieillie en barrique de Barolo

### LES FRUITEES:

**Lupulus Fructus** 4,2° 33cl 5,40

Bière blanche fruitée au arômes de framboises et des cerises griottes

**La Myrtille d'Amélie** 6° 33cl ‘Brasserie La Vieille Salme’ 6,40

bière fruitée au parfum de myrtille

**Kasteel Rubus Framboise** 7° 33cl 5,90

bière corsée avec une fine mousse perlante rose pâle, son goût est un parfait équilibre entre les fruits mûrs et sucrés et une légère amertume

