

COMMENT CHOISIR SA BIÈRE ?



LAGER (PILSNER, BLONDE LAGER)

Légère, rafraîchissante, avec une faible amertume.

À CONSOMMER AVEC :

- Poissons et Fruits de Mer : Huîtres, crevettes, sushis, poissons grillés
- Plats Légers : Salades, légumes grillés, tapas légers
- Cuisine Épicée : Plats thaïlandais ou mexicains, car la lager rafraîchit le palais



IPA (INDIA PALE ALE)

Bière houblonnée et amère, souvent avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

À CONSOMMER AVEC :

- Plats Épicés : Cuisine indienne, mexicaine, plats épicés pour équilibrer l'amertume
- Burgers et Plats Riches : Hamburgers, tacos, pizzas au pepperoni
- Fromages Affinés : Fromages bleus, cheddar vieilli, qui équilibrent les saveurs fruitées de l'IPA.



STOUT

Bière noire, corsée avec des saveurs de café, cacao et caramel.

À CONSOMMER AVEC :

- Desserts au Chocolat : Brownies, fondant au chocolat, mousse au chocolat
- Viandes Grasses : Viande rouge grillée, steak, côtes de porc, plats mijotés
- Fromages Forts : Roquefort, bleu, gorgonzola, qui contrastent bien avec les arômes torréfiés



BIÈRE BLANCHE

Bière légère et trouble, avec des notes fruitées et épicées.

À CONSOMMER AVEC :

- Poissons et Fruits de Mer : Moules marinières, poisson fumé, ceviche
- Salades et Fromages Frais : Salade César, fromages de chèvre, fêta
- Desserts Fruités : Tartes aux fruits, sorbets, desserts à base d'orange ou de citron



AMBRÉE

Bière au goût légèrement caramélisé, bien équilibrée en malt et en houblon.

À CONSOMMER AVEC :

- Viandes Grillées : Poulet rôti, côtes de porc, barbecue
- Plats Épicés ou Sucrés-Salés : Cuisine tex-mex, plats sucrés-salés comme les travers de porc au miel
- Fromages : Fromages doux comme le gruyère, comté jeune



LAMBIC & BIÈRES FRUITÉES (GUEUZE, KRIEK)

Bière acidulée avec des saveurs fruitées ou aigres-douces, souvent à base de fruits comme la cerise (Kriek).

À CONSOMMER AVEC :

- Fromages Crémeux : Camembert, brie, roquefort pour équilibrer l'acidité de la bière
- Plats Sucrés-Salés : Salades avec vinaigrette acidulée, plats à base de canard, confit de fruits
- Desserts Fruités : Tarte aux fruits rouges, crumble aux pommes, sorbets

LES GRANDS FORMATS



23[€],95

LE 1^{er} PRODUIT

11[€],97

LE 2nd PRODUIT

BIÈRE BLONDE CHAMP LIBRE GALLIA 5.8°

Le fût de 5 L

Le L : 4,79 €

Le L des 2 : 3,59 €

Soit les 2 produits : 35,92 €

-50%
DE REMISE IMMÉDIATE SUR LE 2nd PRODUIT



BIÈRE BREWDOG PUNK IPA 5.4°

Le pack de 8 canette de 33 cl (Soit 2.64 L)

Le L : 3,42 €

12[€],90

9[€],03

LE PRODUIT

-30%
DE REMISE IMMÉDIATE



7[€],25

5[€],43

LE PRODUIT

BIÈRE BLONDE CUVÉE DES TROLLS 7°

Le pack de 4 bouteilles de 33 cl (Soit 1.32 L)

Le L : 4,11 €

-25%
DE REMISE IMMÉDIATE



-30%
DE REMISE IMMÉDIATE



15[€],60

10[€],92

LE PRODUIT

BIÈRE BLONDE DES FLANDRES 3 MONTS 8.5°

Le carton de 6 bouteilles de 75 cl (Soit 4.5 L)

Le L : 2,43 €

