



LES BIÈRES À PARTAGER

BIÈRES DU NORD



-30%
DE REMISE
IMMÉDIATE

**BIÈRE
HOUTHAKKER**
Blonde
Pale Ale 7°
ou Session
IPA 4,3°
La bouteille
de 75 cl
Le L : 3,55 €

3,80
2,66
LE PRODUIT



-60%
DE REMISE
IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ème}
PRODUIT

**BIÈRE BLONDE
DE CARACTÈRE
PELICAN 7.5°**
La bouteille
de 66 cl
Le L : 4,55 €
Le L des 2 : 3,18 €
Soit les 2
produits : 4,20 €

3€
LE 1^{er}
PRODUIT
SOIT
1,20
LE 2^{ème}
PRODUIT



-60%
DE REMISE
IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ème}
PRODUIT

**BIÈRE BLONDE
GALLIA
CHAMP LIBRE 5,8°**
La bouteille
de 66 cl
Le L : 5,91 €
Le L des 2 : 4,14 €
Soit les 2
produits : 5,46 €

3,90
LE 1^{er}
PRODUIT
SOIT
1,56
LE 2^{ème}
PRODUIT



-50%
DE REMISE
IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ème}
PRODUIT

**BIÈRE BLONDE
BELLEROSE 6.5°**
La bouteille de 75 cl
Le L : 5,07 €
Le L des 2 : 3,77 €
Soit les 2
produits : 5,65 €

3,80
LE 1^{er}
PRODUIT
SOIT
1,85
LE 2^{ème}
PRODUIT

LES ACCORDS METS ET BIERES



**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

18 ans

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
RÉALISÉS EN CAISSE

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**