

























24 BIÈRES PRESSION

	Demi	Pinte	1.5L	Mini fut 5L
<p>Bec #A</p> <p>Guinness stout 4.2° </p> <p>Irish stout : En bouche, saveurs douces et torréfiées, ensemble sucré et malté.</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #B</p> <p>Finnbarra Craft Cider 5.5° </p> <p>Un cider 100 % naturel à l'attaque franche, légèrement sec et assez vif.</p>	4.25€	7.5€	22€	75€
<p>Bec #C</p> <p>Funky Pils Blonde 4,9° </p> <p>Bière blonde de soif</p>	4€	7€	20.5€	70€
<p>Bec #D</p> <p>1664 Blanche 5° </p> <p>Bière blanche brassée en Alsace aux notes d'agrumes.</p>	4.25€	7.5€	22€	75€
<p>Bec #E</p> <p>Funky Monkey Triple 8° </p> <p>Bière Blonde de caractère</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€
<p>Bec #F</p> <p>Eguzki rosé 4,7° </p> <p>Une bière Basque fruitée Finement acidulée par la cerise non sucrée et relevée d'une pointe discrète et non piquante de piment d'Espelette</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #G</p> <p>Grim de printemps 5,5° </p> <p>Bière aux saveurs sucrées, fine amertume et légère note d'acidité. Des arômes pomme se mêlent aux notes plus subtiles d'épices, de réglisse et de gingembre.</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #H</p> <p>La bleue aux myrtilles du Mont Blanc 5.8° </p> <p>Une bière originale sans gluten, brassée avec de l'eau des glaciers et du jus de myrtilles.</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€
<p>Bec #I</p> <p>Vedett Ipa 5.5° </p> <p>Bière IPA au goût amère prononcé. Notes de caramel et de malts, accompagnées d'arômes d'agrumes .</p>	4.5€	8€	23.5€	80€
<p>Bec #J</p> <p>Pietra ambrée 6° </p> <p>Une bière corse à la farine de châtaigne. Une Piètre comme disent nos amis Corses !</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #K</p> <p>Brooklyn Defender Ipa 5.5° </p> <p>Une West-Coast IPA couleur cuivre avec une note houblonnée et fruitée</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #L</p> <p>Liefmans fruitesse rouge 3.8° </p> <p>Bière rafraîchissante aux saveurs fruitées et douces de baies, fruits rouge, fraises, framboise et de sureau.</p>	4.5€	8€	23.5€	80€



	Demi	Pinte	1.5L	Mini fut 5L
Bec #M Belafonte Tropicando mango fruity sour 4°  4.75€ Explosion de fruits exotique et de mangue dans cette bière légère et bien acide.	4.75€	8.5€	25€	85€
Bec #N La Blanche du Mont Blanc 4.7°  4.6€ Bière blanche championne du monde. Bière aux saveur prononcées d'agrumes et de coriandre	4.6€	8.3€	24.5€	83€
Bec #O La Bête Ambrée 8°  4.75€ Une lager intense à 8°. Une bière de caractère avec des notes de caramel et d'épices.	4.75€	8.5€	25€	85€
Bec #P Duvel 6.66° Blonde  4.5€ Bière blonde aromatique, douce et équilibrée.	4.5€	8€	23.5€	80€
Bec #Q Hubster Juicy Ride Neipa 5.8°  4.60€ Une New England IPA (NEIPA) , une interprétation moins amère que l'IPA classique pour un vrai cocktail aux arômes exotique. Direction les tropiques.	4.60€	8.3€	24.5€	83€
Bec #R Hubster Hop Side Ipa 6.3°  4.60€ Une véritable IPA aux notes de fruit de la passion et de mangue.	4.60€	8.3€	24.5€	83€
Bec #S Chouffe Blonde 8°  5€ Y a-t-il vraiment besoin de la décrire ???	5€	9€	26.5€	90€
Bec #T Chouffe Blanche 6.5°  5€ Une bière blanche de spécialité légèrement épicée avec des notes d'agrumes. Désaltérante et rafraîchissante.	5€	9€	26.5€	90€
Bec #U Cherry Chouffe 8°  5€ Une bière rouge à base de cerises griottes. Arômes d'amande et de fruits de bois.	5€	9€	26.5€	90€
Bec #V Big job double ipa 7.2°  5€ Une double IPA aux saveurs de fruits tropicaux, de pamplemousse, de pêche, de malt et de caramel. Pour les passionnés d'amertume.	5€	9€	26.5€	86€
Bec #W Mc Chouffe Brune 8°  5€ Une brune avec en bouche un malt complexe composé d'un bouquet fruité, délicatement caramélisé.	5€	9€	26.5€	90€
Bec #X La Triple du Mont Blanc 8.3°  5€ Puissante et généreuse, la sylvanus triple de type abbaye, bio et sans gluten ce distingue par un corps généreux et des notes typiques de vanille et girofle issues du travail d'une levure spécifique.	5€	9€	26.5€	90€

 **Supp Picon 1€**

 **Supp Sirop 0.5€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, prix nets, service compris,

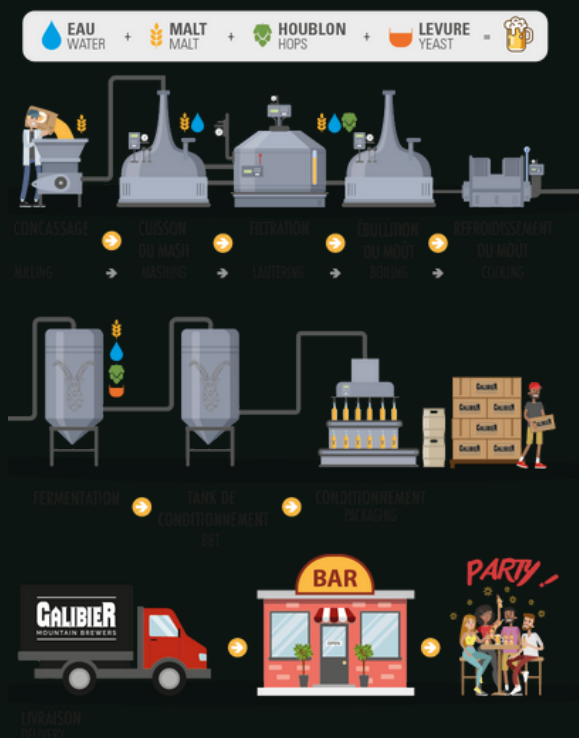


LA BRASSERIE GALIBIER

La plus haute brasserie artisanale de France implantée à Valloire
Fondée en 2010 par Brice Le Guennec, la Brasserie Galibier est la plus haute brasserie artisanale de France.

Perchées à 1450m d'altitude, les bières de la Brasserie Galibier à Valloire, sont des bières brassées avec des ingrédients sélectionnés soigneusement par le maître brasseur, et qui respectent la loi de pureté allemande.

Elles sont brassées artisanalement avec de l'eau de source, de malts d'orge et de blé, de houblons rares, ainsi que de levures uniques spécialement cultivées pour la Brasserie Galibier (sans conservateur ni gaz carbonique).



BIÈRES BOUTEILLE 75CL

■ MATCHUT - IPA 6° - 75cl14€

Une IPA intense et généreuse. Un nez porté sur le fruit, gorgé d'orange sucrée, d'agrumes et de fruits tropicaux, souligné par de savoureuses notes d'aiguilles de Pin.

■ ALPINE - American Pale Ale - 4.8° - 75cl14€

Fruitée et modérément amère. Dynamique et explosive, sa légèreté tranche de façon paradoxale avec sa puissance aromatique. Une bombe de saveurs exotiques allant de la mangue au litchi

■ AVALANCHE - Blanche - 5° - 75cl14€

Avalanche, c'est une bière blanche légère de style Hefeweizen (wheat Beer/bière blanche), d'inspiration allemande. Un nez sur le pain blanc et les céréales, aux notes fraîches d'agrumes.

