

























## 24 BIÈRES PRESSION

	Demi	Pinte	1.5L	Mini fut 5L
<p>Bec #A</p> <p><b>Guinness stout 4.2°</b> </p> <p>Irish stout : En bouche, saveurs douces et torrifiées, ensemble sucré et malté.</p>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #B</p> <p><b>Finnbarra Craft Cider 5.5°</b> </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><b>Funky Pils Blonde 4,9°</b> </p> <p>Bière blonde de soif</p>	4€	7€	20.5€	70€
<p>Bec #D</p> <p><b>1664 Blanche 5°</b> </p> <p>Bière blanche brassée en Alsace aux notes d'agrumes.</p>	4.25€	7.5€	22€	75€
<p>Bec #E</p> <p><b>Funky Monkey Triple 8°</b> </p> <p>Bière Blonde de caractère</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #F</p> <p><b>Grimbergen de Printemps 6,5°</b> </p> <p>En bouche, des arômes de fruits à dominante de pomme se mêlent aux notes plus subtiles d'épices et de gingembre.</p>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #G</p> <p><b>Eguzki rosé 4,7°</b> </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>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #H</p> <p><b>La bleue aux myrtilles du Mont Blanc 5,9°</b> </p> <p>La Bleue est une création originale issue du savoir-faire reconnu de la Brasserie, de l'eau pure des glaciers du Mont Blanc et de la Myrtille, Bière sans Gluten.</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #I</p> <p><b>Vedett Ipa 5.5°</b> </p> <p>Bière IPA au goût amère prononcé. Notes de caramel et de malts, accompagnées d'arômes d'agrumes .</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€
<p>Bec #J</p> <p><b>Pietra ambrée 6°</b> </p> <p>Une bière corse à la farine de châtaigne. Une Piètre comme disent nos amis Corses !</p>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #K</p> <p><b>Brooklyn Defender Ipa 5.5°</b> </p> <p>Une West-Coast IPA couleur cuivre avec une note houblonnée et fruitée</p>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #L</p> <p><b>Liefmans fruitesse rouge 3.8°</b> </p> <p>Bière rafraîchissante aux saveurs fruitées et douces de baies, fruits rouge, fraises, framboise et de sureau.</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€



	Demi	Pinte	1.5L	Mini fut 5L
<p>Bec #M</p> <p><b>Noir de Lyon, Black IPA 6.5°</b> </p> <p>La louise distillerie CALADOISE vous propose cette black IPA amère et aromatique tirant sur le cacao.</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€
<p>Bec #N</p> <p><b>La Blanche du Mont Blanc 4.7°</b> </p> <p>Bière blanche championne du monde. Bière aux saveur prononcées d'agrumes et de coriandre</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #O</p> <p><b>La Bête Ambrée 8°</b> </p> <p>Une lager intense à 8°. Une bière de caractère avec des notes de caramel et d'épices.</p>	4.9€	8.8€	25.5€	88€
<p>Bec #P</p> <p><b>Duvel 6.66° Blonde</b> </p> <p>Bière blonde aromatique, douce et équilibrée.</p>	4.6€	8.3€	24.5€	83€
<p>Bec #Q</p> <p><b>Hubster Juicy Ride Neipa 5.8°</b> </p> <p>Une New England IPA (NEIPA) , une interprétation moins amère que l'IPA classique pour un vrai cocktail aux arômes exotique. Direction les tropiques.</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #R</p> <p><b>Hubster Hop Side Ipa 6.3°</b> </p> <p>Une véritable IPA aux notes de fruit de la passion et de mangue.</p>	4.75€	8.5€	25€	85€
<p>Bec #S</p> <p><b>Chouffe Blonde 8°</b> </p> <p>Y a-t-il vraiment besoin de la décrire ???</p>	5€	9€	26.5€	90€
<p>Bec #T</p> <p><b>Chouffe Blanche 6.5°</b> </p> <p>Une bière blanche de spécialité légèrement épicée avec des notes d'agrumes. Désaltérante et rafraîchissante.</p>	5€	9€	26.5€	90€
<p>Bec #U</p> <p><b>Cherry Chouffe 8°</b> </p> <p>Une bière rouge à base de cerises griottes. Arômes d'amande et de fruits de bois.</p>	5€	9€	26.5€	90€
<p>Bec #V</p> <p><b>Machete double ipa 7.6°</b> </p> <p>Double IPA au houblonnement massif et aux arômes d'ananas et de fruits exotiques, brassée par Birrificio del Ducato dans la région de Parme en Italie.</p>	5€	9€	26.5€	86€
<p>Bec #W</p> <p><b>Ignis quadruple 10°</b> </p> <p>Généreuses notes de malt toasté, de bois, de sucre caramélisé et de noisettes soulignées par de subtiles senteurs de pommes séchées et de girofle.</p>	5.5€	10€	29.5€	100€
<p>Bec #X</p> <p><b>La Triple du Mont Blanc 8.3°</b> </p> <p>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.</p>	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,



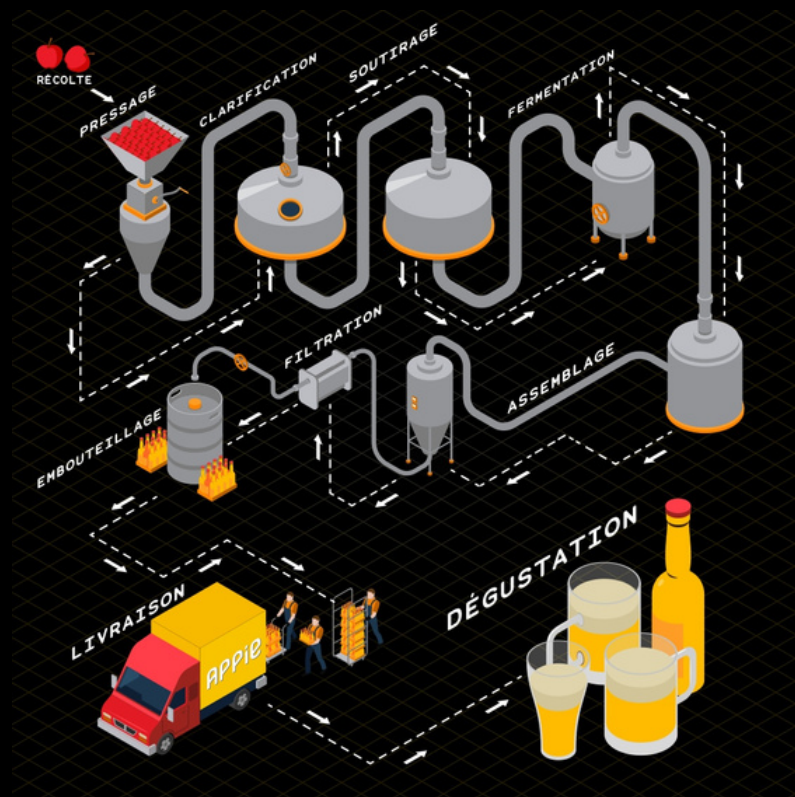
# Appie

Inspirateur et chef de file d'une nouvelle génération de cidres craft, Appie offre une alternative fraîche et gourmande pour l'apéro.

Nous utilisons exclusivement des pommes et des poires issues de vergers français situés principalement en Normandie et dans l'Oise.

Nos recettes sont 100% pur jus, c'est-à-dire élaborées avec des fruits pressés uniquement, sans sucres ajoutés, sans concentrés et sans colorants.

Nous attachons une grande importance au respect du produit et du savoir-faire. Chez Appie nous voulons le meilleur, tout est naturel !



## CIDRES BOUTEILLE 33CL



**LE BRUT 4.7° - 33CL .....6€**

Notre première création. Assemblage de variété de pommes, une touche de poiré qui le rend si original. Un gout fruité peu sucré légèrement acidulé



**LE POIRÉ 4.1° - 33CL .....6€**

Sous sa robe légère se cache une recette pétillante et rafraichissante, acidulé et peu sucré le Poiré que vous attendiez !



**LE ROSÉ 2.9° - 33CL .....6€**

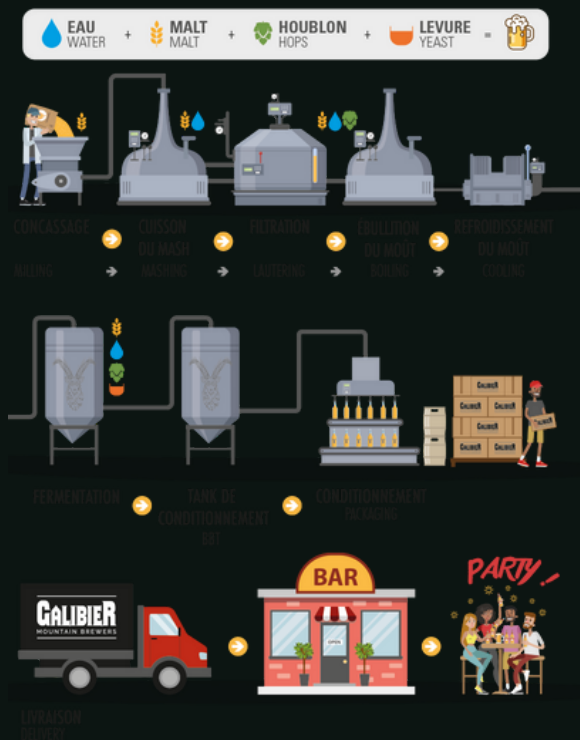
Notre cidre doux à la robe naturellement grenadine grâce à un subtil assemblage de pommes à chair rouge et de pommes douces lui confèrent un gout légèrement sucré et accueillant

# 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° - 75cl .....14€

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° - 75cl .....14€

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° - 75cl .....14€

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.

