



BIEROMANCIE

Apéro Divinatoire

PACK EXPERIMENTAL

22 bières

3 x Blondes/Pale Ale

1 x Saison

1 x Blanche

1 x Ambrée

2 x IPA

1 x Neipa

1 x Triple

1 x Stout

1 x Brune légère

1 x Fumée

1 x Black IPA

3 x Sour/Gose

1 x Sour Neipa

2 x Sour Fumées

2 x Vières/barriquées



Carte des brasseries

BRASSERIE NOMADE

<https://www.nomadebiere.fr/>

GO YOUR OWN WAY



Toute en légèreté et en finesse avec ses 3,3% d'alcool, cette hoppy table pale ale est une blonde houblonnée aux notes rafraîchissantes de melon et de pamplemousse.

A pieds, à cheval, en vélo ou au trot.

Sur un monocycle, une trottinette ou les mains.

A la voile ou en caravane.

Avec ou sans musique.

En solitaire ou en bande...

Be nomade and go your own way

Alcool : 3,3%

Style : Blonde, bière de table

Amertume : 27 IBU

Malts : Orge, Froment, flocons d'Avoine

BARRIÈRE LINGUISTIQUE

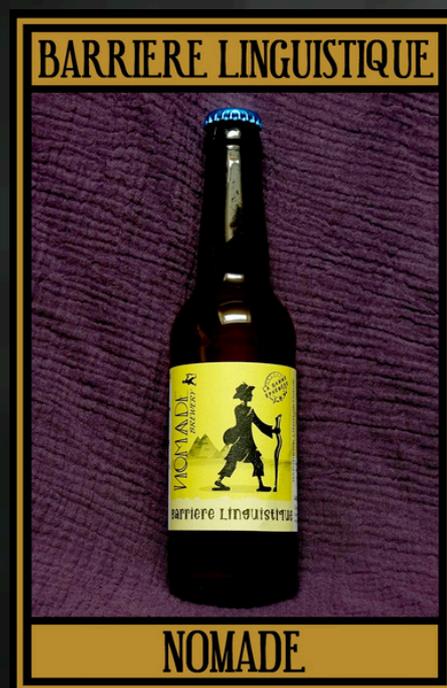
Raw Hazy Pale Ale 100% Française.

Alcool : 5,7%

Style : Pale Ale

Malts : Orge, flocons d'Avoine, Blé

Houblons : Cascade





BOMBAY BROWN ALE

Ne vous fiez pas à sa couleur ! Petite brune d'été toute légère aux notes de caramel et avec une touche de cardamome, elle appelle au voyage.

« Les grands voyages ont ceci de merveilleux que leur enchantement commence avant le départ même. On ouvre les atlas, on rêve sur les cartes. On répète les noms magnifiques des villes inconnues... »

Joseph Kessel, 1955

Alcool : 3,4%

Style : Brune légère

Malts : Orge

Autre : Cardamome Verte

FRANKIE GOSE TO MADAGASCAR

On vous emmène voyager à Madagascar au travers de cette gose au poivre sauvage, en faisant escale par le Moyen-Orient, avec le Sumac qui apporte une saveur douce et acidulée.

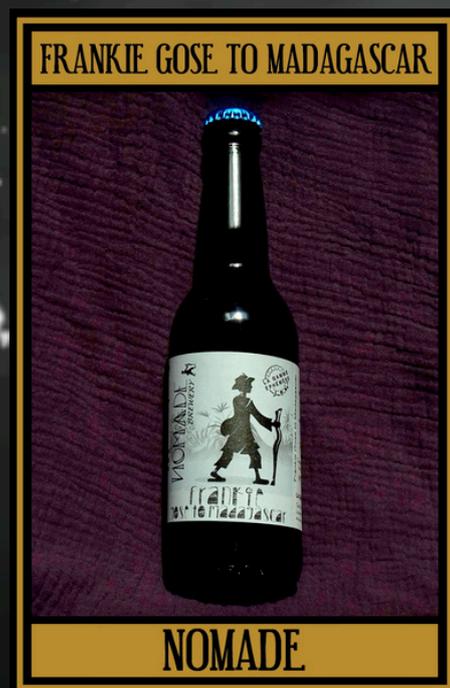
Alcool : 3,8%

Style : Gose

Amertume : 15 IBU

Malts : Orge, Blé

Autre : Poivre de Voatsiperifery, baies de Sumac



#EULE - 2.0



NOMADE / L'AGRIVOISE

#EULE - 2.0

Raw Sour NEIPA, TRKL, DDH, PIB, SNCF, OTAN aux kveik et aux acronymes.

Collaboration avec la **Brasserie L'Agrivoise** :
<https://lagrivoise.fr/>

Alcool : 4,2%

Style : Sour Neipa

Malts : Orge, Blé,
flocons d'Avoine

BRASSERIE LA CANUTE

<https://lacanutelyonnaise.tumblr.com/biere>

HÔTEL DIEU

Style Berliner Weisse Sour Gose Concombre & Lime.
Passer d'un hôpital public servant à soigner les plus démunis, symbole Lyonnais de l'humanisme à un centre commercial avec de grandes enseignes et un hôtel de luxe...
Acide hein ? Cette bière aux notes de concombre et de citron vert subtilement salée, délicieusement acide, va vous faire fondre sous le soleil d'été.

Alcool : 5,2%

Style : Berliner Weisse Sour Gose

Malts : Orge

Autre : Sel, Coriandre, Concombre, Citron



GORGE DE LOUP

Bière noire comme la nuit, houblonnée comme on les aime.
Brassée pour la première fois une nuit de pleine lune un vendredi 13, cette bière est un clin d'œil aux temps ancestraux où lors des nuits de pleine lune hivernales les loups se rapprochaient des villages pour venir y trouver de la nourriture.

Alcool : 5%

Style : Black IPA

Malts : Orge

Houblons : Sabro, Talus





DOUBLE MIXTE VOL 1

Rythmique fruitée et tonalité volontairement rouge pour cette saison brassée avec des poivrons et des cerises. Cette bière saura séduire tous les mélomanes. Fermez les yeux et laissez-vous porter par ses harmoniques délicats et assumés.

Collaboration avec la **Brasserie Arav'** :
<https://www.facebook.com/aravcraftbrewery/>

Alcool : 6,3%

Style : Saison

Malts : Orge, flocons d'Avoine, Blé

Houblons : Olicana

Levure : Farmhouse

Autre : Poivrons, Cerises

BRASSERIE

PLEINE LUNE

<https://www.brasserie-pleinelune.fr/>

WICCA

Consignée depuis des temps immémoriaux dans le Livre des ombres, cette recette ancestrale est maintenant ressuscitée. Cette potion est traditionnellement élaborée par des Coven, trios de chamanes, pour la nouvelle lune suivant Pâques.

Bière forte portée par les houblons allemands et la levure d'abbaye, elle favorise grandement la transe éthylique en rond.

"Avada Kedavra"

Alcool : 8,5%

Style : Triple

Malts : Pale, Pils, Biscuit

Houblons : Magnum, Mandarina Bavaria, Callista



ELIXIR BABY P.

Après une course endiablée, Baby P. a créé ce single Hop résineux pour fêter sa victoire. L'Elixir c'est un houblon avec un bouquet de fruits tropicaux aux notes d'orange et de lavande. Les arômes complexes de Elixir sont aussi floraux, fruités que boisés. Sa robe claire et crémeuse vous donnera envie d'explorer les meilleurs circuits du monde entier.

Alcool : 4,8%

Style : Lager Single Hop Elixir / Blonde Hazy

Malts : Pils, Vienne, Cara Clair

Houblons : Elixir



BRASSERIE LOUP

BLANC

<https://www.brasserieouloupblanc.fr/>

CHANANAS



LOUP BLANC

CHANANAS

Une IPA bien charpentée grâce au lactose qui lui confère son côté pâtissier. Au nez l'ananas prédomine, mais c'est l'amertume qui vient prendre le pas sur la rondeur de cette bière et en faire une bière désaltérante.

Alcool : 6,5%

Style : Blonde / Milkshake IPA

Malts : Orge, flocons d'Avoine

Autre : Ananas



PHANTASM

Bière amère d'inspiration Neipa brassée avec du Phantasm, de la poudre de thiol provenant du sauvignon Blanc !

Alcool : 6%

Style : Blonde / Neipa

Malts : Orge, Blé, Avoine

Autre : Phantasm

PHANTASM



LOUP BLANC

BRASSERIE LES GENS SÉRIEUX

<https://www.facebook.com/LesGensSerieux/?locale=fr>



BONNIE

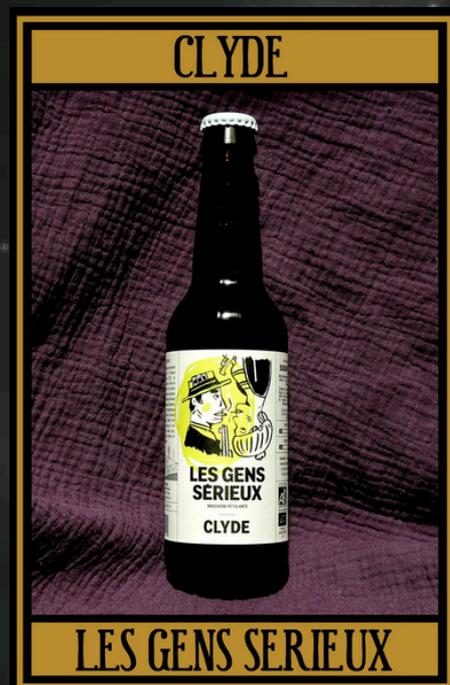
Chaque fois qu'un malt se fait fumer, ou qu'une bière se fait siffler, pour la police, ça ne fait pas de mystère, c'est signé Clyde Barrique et Bonnie Sour.

Alcool : 5,8%
Style : Sour Fumée
Amertume : 15 IBU
Malts : Orge, Blé

Chaque fois qu'un malt se fait fumer, ou qu'une bière se fait siffler, pour la police, ça ne fait pas de mystère, c'est signé Clyde Barrique et Bonnie Sour.
Viellie 16 mois en barrique de Condrieu.

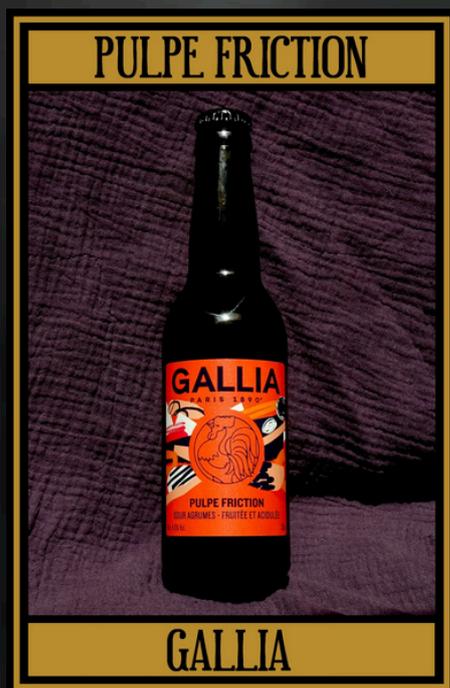
CLYDE

Alcool : 6,6%
Style : Sour Fumée
Amertume : 15 IBU
Malts : Orge, Blé



BRASSERIE GALLIA

<https://galliaparis.com/>



PULPE FRICTION

Brassée avec de l'orange sanguine et du kumquat, cette bière acidulée fera frétiller vos papilles ! Idéale pour explorer le monde des sours, découvrez une friction entre le fruité de la sanguine et l'amertume du zeste de kumquat. Une recette acidulée et équilibrée !

Alcool : 4,6%

Style : Sour

Malts : Orge, Blé

Houblons : Citra

Autre : Purée de Kumquat & Orange Sanguine



I LOVE JURA

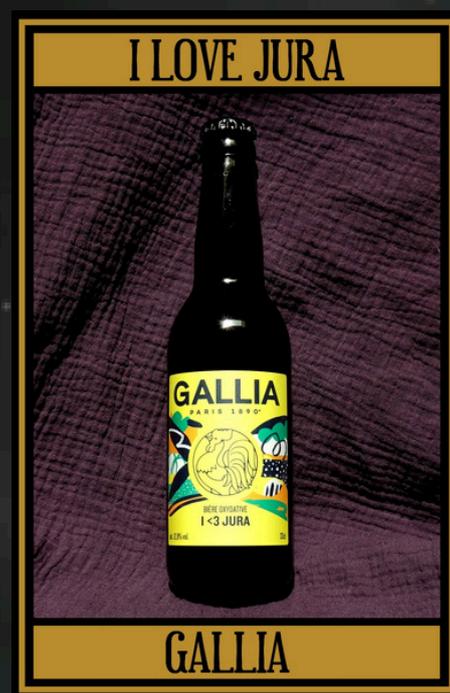
Macérée avec des raisins blancs, élevée en barrique sous voile comme les vins jaunes du Jura. Rien à voir avec le Jurassique, cette bière est tout sauf préhistorique : voici une bière moderne inspirée des traditions jurassiennes ! Une bière oxydative aux notes de noix, vineuse et acide.

Alcool : 12,8%

Style : Vière

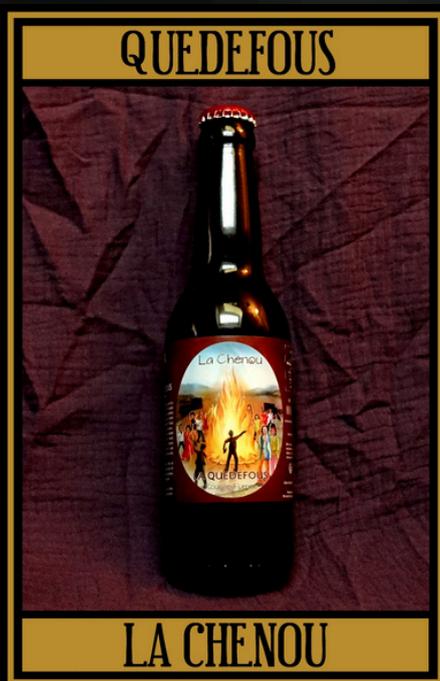
Malts : Orge, Blé, Avoine

Autre : Raisins (Sylvaner, Gewurztraminer)



BRASSERIE LA CHÉNOU

<https://lachenou.fr/>



QUÉDÉFOUS

La Quédéfous est une bière rousse fumée au bois de hêtre. Surprenante au premier abord, elle se montre immédiatement chaleureuse et divertissante, et après quelques gorgées, vous ne pourrez plus vous en passer !

Alcool : 6,5%

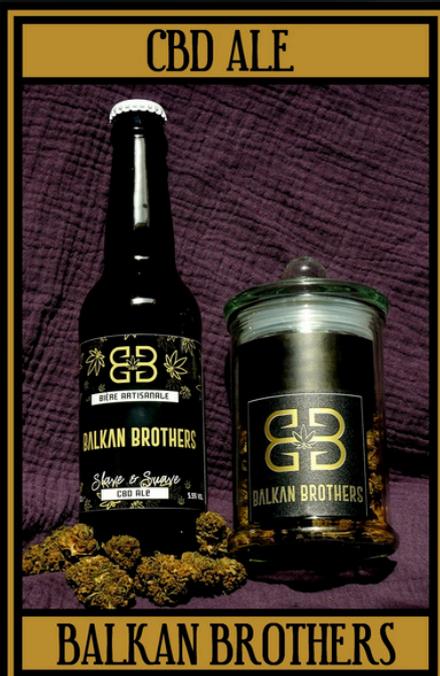
Style : Rousse fumée au bois de hêtre

Malts : Orge, Pale, Cara

Houblon : Nugget

BALKAN BROTHERS

<https://www.balkanbrothers.fr/>



CBD ALE

La CBD Ale est une bière blonde infusée aux fleurs de cannabis CBD. Avec sa robe légèrement dorée et ses arômes de fleurs, un nez de chanvre indien, elle vous apportera détente, plaisir et relaxation.

Bière blonde légère profitant des vertus du CBD stéphanois avec lequel elle est brassée, elle saura assurément vous séduire. Désaltérante et brassée avec soin, c'est une belle création de haute fermentation qui saura vous surprendre.

Collaboration entre la boutique de CBD Balkan Brothers et les **Brasseurs Tchèques** :

<https://www.lesbrasseurstcheques.com/>

Alcool : 5,5%

Style : Blonde

Malts : Orge, Pilsner, Caramel, Munich

Houblons : Saaz, Citra

Levure : US-05

Autre : CBD Arlequin cultivé à Saint-Étienne

BRASSERIE ARCKA

<https://brasserie-arcka.fr/>



DIVALIA

Bière ambrée qui allie subtilement des goûts biscuités ainsi que des notes chocolatées. Le corps reste léger et l'amertume peu prononcée pour cette bière fine et équilibrée.

Alcool : 5%

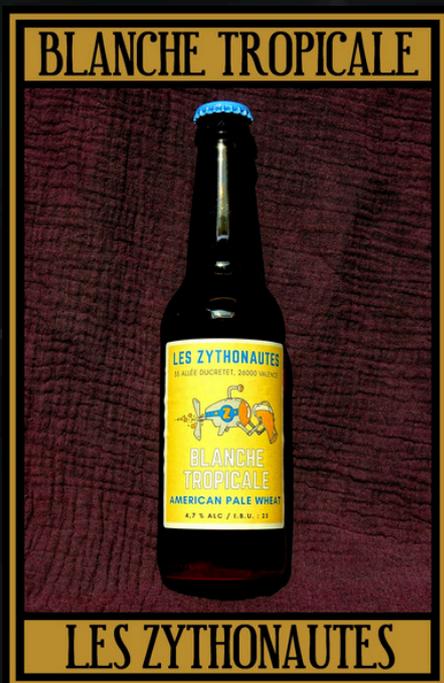
Style : Ambrée

Malts : Orge, Blé, Avoine

Houblons : Northern Brewer

BRASSERIE LES ZYTHONAUTES

<https://www.leszythonautes.fr/>



BLANCHE TROPICALE

Dans cette bière de blé, le houblon est à l'honneur : Mosaic dévoile des notes de fruits tropicaux, passion, mangue et litchi, tandis qu'Amarillo remplace la tranche de citron traditionnelle avec son côté agrume.

Alcool : 4,7%

Style : American Pale Wheat

Amertume : 25 IBU

Malts : Pils, Blé, Munich

Houblons : Nugget, Amarillo, Mosaic

BRASSERIE DU HAUT

BUËCH

<http://bhbrasserieartisanale.blogspot.com/>



CHAOS IN SHOREDITCH

Sur le trottoir où le sang coule,
J'ai croisé l'Espoir qui roucoule.
Accroché au fil du temps,
Il se balance et s'en balance des menaces et de
l'indifférence.
Alors j'ai coupé le fil, l'Espoir s'est cassé la gueule...

Alcool : 9%

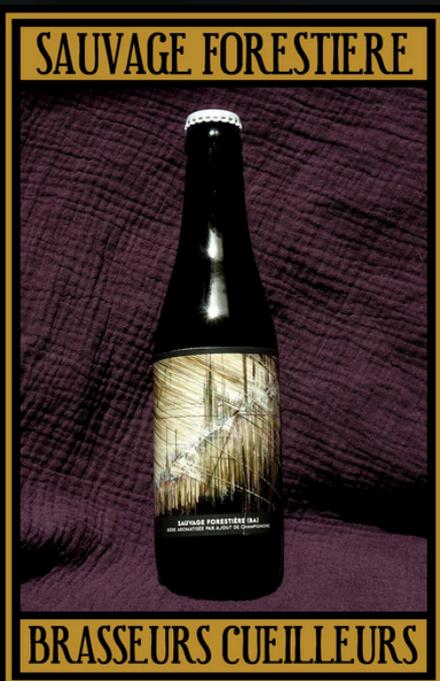
Style : Double Stout

Malts : Orge

LES BRASSEURS

CUEILLEURS

<https://brasseurscueilleurs.fr/>



SAUVAGE FORESTIÈRE

Une bière blanche audacieuse aux levures sauvages et vieillie en barrique de vin rouge. Son passage en barrique de vin rouge tannique de l'Île de Ré lui confère son côté viticole. Tandis que l'ajout de champignons est responsable de son goût "forestier" et boisé. Au final, retrouvez un goût acidulé, légèrement fumé et une pointe de vin rouge.

Cette bière Wild Ale vous promet une expérience gustative hors du commun, alliant douceur, acidité maîtrisée et une légère amertume.

Sa robe ambrée et son caractère la classe plutôt dans la catégorie des Sour Ales ambrées.

Alcool : 7,2%

Style : Sauvage et barriquée

Malts : Orge

Autre : Mélange de champignons (1%)
