



BIEROMANCIE

Apéro Divinatoire

ASSORTIMENT VARIÉ N°2

11 bières

- 1 x Blonde
- 1 x Saison
- 2 x Blanches
- 1 x IPA
- 1 x Neipa
- 1 x Stout
- 2 x Sour/Gose
- 1 x Fumée
- 1 x Black IPA



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

SHAMAN I.P.A

Élaborée avec de grandes quantités de houblon, cette I.P.A traditionnelle est caractérisée par une amertume franche, équilibrée par une légère rondeur en bouche, et avec une touche de fruits exotiques au nez.

Conseils d'utilisation : Cet élixir plutôt addictif doit être consommé avec modération.

Effets désirables : Amertume rafraîchissante, arômes d'agrumes.

Effets indésirables : A l'extrême, perte de mémoire et état d'inconscience.

Alcool : 6,3%

Style : IPA

Amertume : 61 IBU

Malts : Orge



FRANKIE GOSE TO MADAGASCAR



NOMADE

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

BRASSERIE LA CANUTE

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

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

Houblon : Olicana

Levure : Farmhouse

Autre : Poivrons, Cerises

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



BRASSERIE DU HAUT BUËCH

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

GRÄTZER



Ce style ancestral polonais fut un temps passé aux oubliettes mais remarquablement mis au goût du jour par la brasserie drômoise du Haut Buëch BHB. La Grätzer, de son nom allemand, est une bière de blé fumée au bois de chêne, amère et acidulée à la fois. Robe pâle, arômes de cuir et de bacon, finale sèche. Un style rare en France à découvrir absolument !

Il était une fois, l'Amour qui rencontra la Haine.

Ils se marièrent et eurent beaucoup beaucoup beaucoup d'enfants.

Le Monde était né...

Alcool : 3,5%

Style : Grätzer

Malts : Blé

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



BRASSERIE DU LOUP

BLANC

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



PHANTASM

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

Alcool : 6%

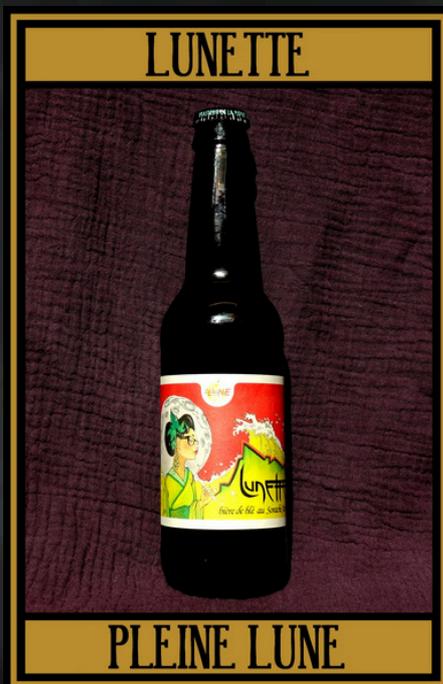
Style : Blonde / Neipa

Malts : Orge, Blé, Avoine

Autre : Phantasm

BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE

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



LUNETTE

Bière rafraîchissante généreusement houblonnée au Sorachi Ace, un houblon d'origine japonais. Sa texture est légère et sèche. Elle développe des arômes de noix de coco râpée et de litchi. Elle plaît beaucoup grâce à l'association toute en finesse de la douceur du blé au caractère affirmé du Sorachi Ace.

Alcool : 4,8%

Style : Hoppy Wheat Beer

Malts : Pils, Blés Pils

Houblons : Cascade, Ekuanot, Sorachi Ace

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

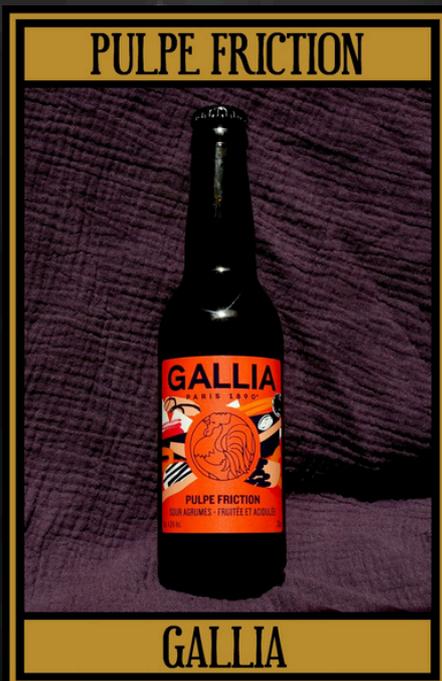
Amertume : 25 IBU

Malts : Pils, Blé, Munich

Houblons : Nugget, Amarillo, Mosaic

BRASSERIE 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