



BIEROMANCIE

Apéro Divinatoire

ASSORTIMENT ARÔMATISÉ

11 bières

2 x Blondes/Pale Ale

1 x Saison

1 x Blanche

1 x IPA

1 x Stout

1 x Brune légère

3 x Sour/Gose

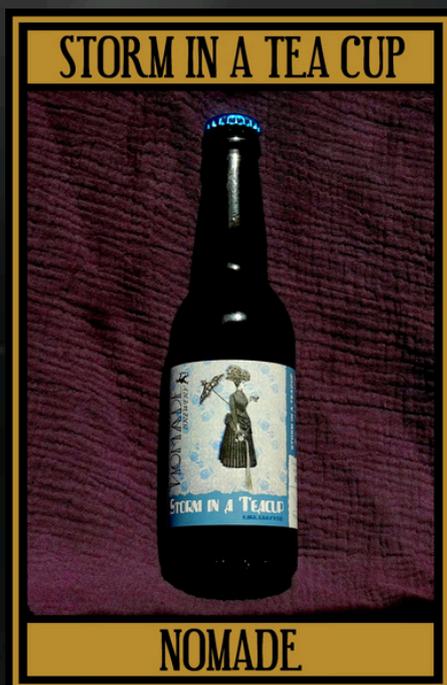
1 x Sauvage barriquée



Carte des brasseries

BRASSERIE NOMADE

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



STORM IN A TEA CUP

Infusée à froid avec du thé Earl Grey, bière légère et subtilement fruitée à la robe dorée.

Alcool : 4,5%

Style : Ale au thé

Amertume : 22 IBU

Malts : Orge

Autre : Thé Earl Grey

BOMBAY BROWN ALE

Ne vous fiez pas à sa couleur ! Petit 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

Malt : Orge

Autre : Cardamome verte



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/>



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

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%

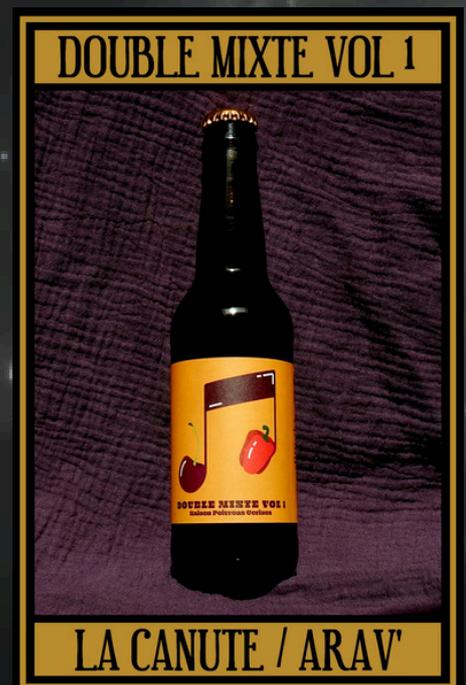
Style : Saison

Malts : Orge, flocons d'Avoine, Blé

Houblon : Olicana

Levure : Farmhouse

Autre : Poivrons, Cerises



BRASSERIE DU LOUP

BLANC

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



PERSÉIDES

Bière désaltérante qui transpire le soleil. Ses arômes de framboise lui amènent cette douceur et cette pointe d'acidité qui nous fait l'apprécier !

Alcool : 4,5%

Style : Blanche à la framboise

Malts : Orge, Blé, flocons d'Avoine

Autre : Framboise

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



BRASSERIE KACHMAR

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



DARK ROSES

Bière noire macérée aux pétales de rose de Damas, agrémentée d'une légère pointe de poivre blanc. Elle est brassée à base de malts torrifiés.

Bière peu amère révélant des notes de café, sublimées par le parfum subtil de la rose.

Alcool : 5,3%

Style : Stout

Malts : Orge, Blé

Houblons : Aramis, Triskel

Autres : Pétales de rose de Damas, Eau de rose, Poivre blanc

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

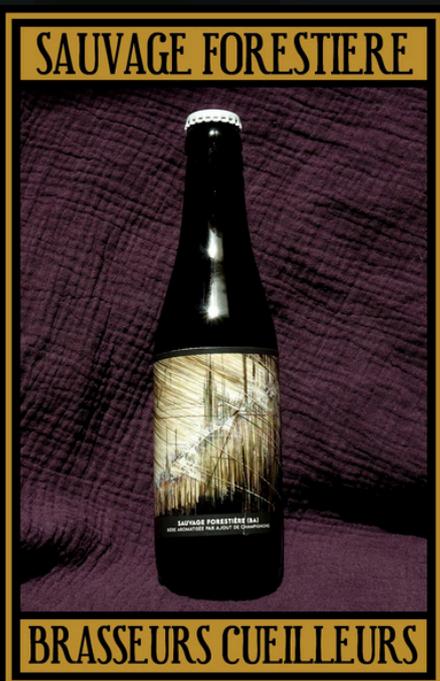
Levure : US-05

Autre : CBD Arlequin cultivé à Saint-Étienne

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%

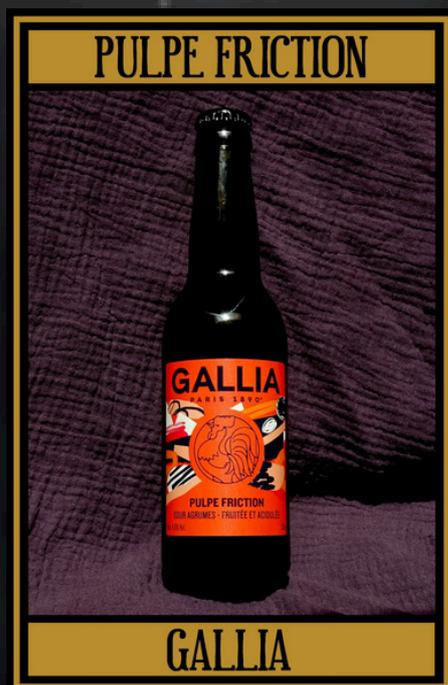
Style : Sauvage et barriquée

Malts : Orge

Autre : Mélange de champignons (1%)

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
