

Fête de la bière 2023 - liste des bières -

Les BLONDES

(1)* *CHOUFFE (Belgique) 8%*

Blonde dorée et légèrement trouble, légères bulles. Caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.

(2) *IBEX Salut Kiki (Haute-Savoie - Morzine) 3%*

Elle est faiblement alcoolisée et pleine de saveurs fruitées. Apportée par le houblon britannique Archer. Notes subtiles herbacées, de pêche et d'abricot.

(3) *LEMAN (Haute-Savoie - Perrignier) 5,5%*

Robe blonde, franche avec une bonne longueur en bouche, notes épicées et houblonnées.

(4) *KWAK (Belgique) 8,4%*

Bière douce et rafraîchissante, avec des arômes de poire, de banane, de malt et de houblon. Délicatement amère.

(5) *ASAHI Super Dry (Japon) 5%*

Blonde pâle avec une mousse blanche. Arôme malté et houblonné. Goût rafraichissant, malté et croustillant.

Les BLANCHES

(6) *BS blanche Bio (Haute-Savoie) 5%*

Bière bio, de fermentation haute au corps délicat et au nez floral, légère amertume et goût fruité.

(7) *LA BETE BLANCHE (Vosges) 5,2%*

Goût citronné un peu sucré. En bouche, c'est ensuite le côté herbacé qui viendra accompagner les agrumes. Brassée par La Madelon - Brasserie Artisanale des Vosges.

Les IPA

(8) *IPA PIETRA (Corse) 6%*

Le houblonnage à cru avec deux houblons, dont le remarquable Citra. Arômes floraux intenses de passion-mangue, fruits tropicaux et d'agrumes. Saveurs de mangue et de citron.

(9) IBEX CABIN FEVER IPA (Haute-Savoie - Morzine) 5%

Bière ronde et fruitée avec des notes de caramel, fruits à noyau et d'orange. Malts anglais et houblons américains.

(10) BROOKLYN DEFENDER IPA (USA) 5,5%

4 houblons différents apportent de belles notes de fruits tropicaux et une solide amertume.

(11) MT BLANC CRISTAL IPA (5x champion du monde) (Haute-Savoie) 4,7%

Une bière blonde légère, équilibrée, rafraîchissante et finement houblonnée. Le Saaz : houblon noble et aromatique. Plusieurs houblons en provenance des Etats Unis. Un nez très floral et agrume, suivi d'une première bouche également très florale avec un corps équilibré.

Les FRUITS ROUGES

(12) KAPRICE FRUITS ROUGE (Savoie) 5,3 %

Une bière fruitée artisanale et biologique aux fruits rouges ! Elle ravira les palais des plus gourmands avec ses arômes de framboises et de cassis !

L'AMBREE

(13) DE KONINCK (Belgique) 5,8%

Bière forte au goût puissant est très appréciée des amateurs de bière grâce à sa pointe de malt épicé et sa saveur finale légèrement amère et veloutée.

La ROUSSE

(14) KARAMEL (France - Tarentaise) 8%

Une sélection précise de différents malts qui apporte les saveurs de céréales et de caramel. Des houblons aux teintes herbacées avec surtout une infusion de foin de nos montagnes, cette bière vous fera voyager dans les faveurs de nos montagnes.

SANS ALCOOL

(15) WARSTEINER (Allemagne) 0%

Douce, avec des arômes de houblon qui lui confèrent une saveur unique et délicate.