

LES BIERES ECOSSAISES



Cette jeune brasserie écossaise est l'une des brasseries les plus créatives et les plus en vue ces dernières années. Grâce à une équipe de brasseurs talentueux et excentriques, Brewdog a su s'imposer dans le petit monde de la bière!

PUNK IPA

Pour le brassage de cette Punk IPA, le malt Marris Otter Extra Pale a servi de base tandis que les houblons Chinook, Simcoe, Ahtanum, et Nelson Sauvin ont été mis à contribution pour aromatiser et caractériser ce breuvage. Avec une robe blonde orangé évoquant les pêches, celle-ci se coiffe d'une belle tête de mousse crémeuse et persistante de couleur blanche. Elle offre au nez des arômes légers de foin, de fruit et d'herbe. Elle réveille sur la langue des saveurs fruitées évoquant la pêche et les fruits tropicaux, suivit d'une amertume relativement puissante et sèche qui perdure longuement en bouche. Celle-ci cède ensuite sa place à un bel arrière goût fruité. 5,6° alc

5AM Red Ale

La 5 A.M Saint est brassée avec 4 variétés de malts d'orge que sont le Maris Otter, le Caramalt, le malt de Munich, le Crystal et le Dark Crystal. Pour aromatiser cette bière et développer son caractère, 6 sortes de houblon ont été utilisées avec le Nelson Sauvin, l'Amarillo, le Simcoe, le cascade, le centennial, et l'ahtanum. Les 4 derniers sont ajoutés lors d'un houblonnage à cru, qui consiste à ajouter des fleurs de houblon frais dans la cuve de brassage. Cela donne à cette bière un arôme très fruité évoquant le litchi ainsi que des notes florales très présentes. On sent bien la présence des houblons dans le nez. En bouche, de fortes saveurs fruitées accompagnent une légère acidité. Les houblons sont encore une fois très présents et développent une amertume puissante évoquant le pamplemousse. L'impression d'agrumes perdure longuement en bouche. Les malts sont présents mais de manière discrète, ils tentent d'apporter une certaine douceur à l'ensemble. 5° alc

DEAD PONEY

La Dead Pony Pale Ale est une bière de type Pale Ale fruitée et légère. D'une jolie couleur blonde foncée, elle présente au nez des arômes frais, fruités, fleuris et avec beaucoup de houblon. Une fois en bouche, cette Pale Ale offre des notes houblonnées mélangées à des notes maltées et mariées à des touches d'abricot et d'agrumes telles que le citron ou l'orange. Le tout est parfaitement équilibré et très léger en raison du taux d'alcool assez faible. Une bière Écossaise fruitée et très rafraichissante en raison de sa légèreté et de ses arômes fruités. 3,8° alc

LE 8UIT
café ludique

LA CARTE DES BOISSONS



— Produits Bio
— Produits locaux

Les Sirops (20cl)

Citron, grenadine, menthe, fraise, pêche,
orgeat, cola, châtaigne
Gingembre

1,90€
2,00€

Les Jus de Fruits

Raisin, Pomme, Orange, Cocktail de fruits,
ACE, Abricot, Ananas, Mangue (20cl)

2,80€

Les classiques

Limonade (20cl)
Orangina (25cl)
Coca-cola (25cl)
Ice-tea (25cl)

2,40€
2,80€
2,80€
2,80€

Les alternatifs bio

Cola Vitamont
33cl:3,50€

1L: 7,90€

Apibul jus de pomme pétillant nature ou framboise
37,5cl:5,50€
Thés glacés (25cl)

75cl: 8,20€
2,60€

Eaux :

Perrier (20cl)
Salvetat (1,25l)
Montcalm 50cl 1,90€

2,10€
3,90€
1,5l 3,90€

Les Vins

Le verre (12,5cl)
Le pichet (50cl)
Bouteille
Muscat verre (8cl)
Cidre bouteille doux (37,5cl)
bouteille brut (75cl)

2,50€
8,00€
Voir la cuvée du moment
3,50€
5,90€
9,00€

Boissons Chaudes

Café Ristretto (2cl) ou Espresso (4cl)
Café long (12cl)
Double café (8cl)
Cappucino (12cl)
Café au lait (20cl)
Café viennois (12cl)
Infusion, Thé (20cl)
Chocolat Intense (12cl) / Chocolat (20cl)
Chocolat viennois (20cl)
Citron-Gingembre (20cl)

1,50€
1,70€
2,80€
2,90€
3,20€
3,20€
2,30€
3,90€
4,50€
3,50€

LES BIERES BELGES

KRIEK FOUROYANTE Cerise

Bière fruitée brassée par la brasserie Lindemans. C'est une savoureuse bière à la cerise, composée d'une robe très rouge ainsi que d'une mousse rose peu persistante mais très appétissante. Celle-ci est très parfumée, ses odeurs de cerises vous empliront les narines. En bouche, son moelleux est très agréable, elle est aussi très légèrement acide. Le final est puissant en arômes de cerises avec de légères notes de rhubarbe sucrée. 3,5° alc

KWAK Ambrée

La Kwak est une bière à la robe ambrée/cuivrée, surmontée d'un grand col de mousse blanche. L'arôme est doux avec des senteurs de caramel, de levure, des notes de fruits et d'épices. Sa saveur est douce avec des notes fruitées de prune et de noix associées à des pointes de malts caramel. Cela en fait une bière très douce et lisse, sans pour autant être trop sucrée. Cet ensemble rond est complété par une belle montée d'amertume tout au long de la dégustation, qui vient équilibrer le tout. 8,1° alc

TRIPEL KARMELIET Blonde

Bière de fermentation haute et refermentée en bouteille, elle présentait déjà à l'époque la particularité d'être produite à partir de trois céréales: l'orge, le froment et l'avoine. C'est d'ailleurs de ses ingrédients qu'elle tire son nom. Elle offre une mousse très généreuse, dévoile une saveur très épicée et une bouche très sucrée. On retrouve ainsi les notes de vanille et de banane propre à la levure utilisée mêlées aux arômes agrumes du houblon Styriens. En bouche, ce sont les différentes céréales qui s'expriment d'abord associées ensuite aux touches houblonnées du Styrien. La texture, à la fois sèche et crémeuse, rend la Tripel Karmeliet délicieusement équilibrée. 8° alc

St BERNARDUS Abt 12 Brune

Saint Bernardus 12 ABT est très intéressante pour ceux qui cherchent à se rapprocher de ce que la Westvleteren (élue meilleure bière du monde en 2005) peut offrir en terme de saveurs et de qualités gustatives. Bière forte et fruitée, elle met en scène des arômes très fruités ainsi que des touches torréfiées évoquant le malt caramélisé, le réglisse... En bouche, la Saint Bernardus 12 Abt apparait très sucrée avec une faible effervescence. Elle offre au palais des saveurs torréfiées et fruitées. De légères pointes épicées évoquant la réglisse et le poivre apparaissent aussi sur la langue. S'en suivent en fin de bouche des saveurs de chocolat, de pruneau et d'eau de vie qui réchauffent la gorge et viennent clôturer la dégustation. 10°alc

MORT SUBITE Blanche

Bière de fermentation spontanée, la Mort Subite Witte Lambic est un mélange de jeune lambic et de bière blanche aromatisée aux fruits. Jaune pâle et trouble avec une fine mousse blanche, elle dégage des arômes doux de fleurs, de fruits et de céréales. En bouche, on y retrouve des saveurs de pêche, d'abricot, de melon, de banane, d'herbes et de céréales. C'est une bière savoureuse et légère qui nous porte vers un final sec et acide. 5,5° alc

BIERES LOCALES



Les bières de la Brasserie des Garrigues sont brassées à Sommières (Gard) selon des méthodes de fabrication naturelle suivant les traditions des bel ales britanniques mais aussi des bières de garde du Nord de la France. Les brasseurs ont fait le choix de ces méthodes de brassage pour leur caractère artisanal et rustique qui, au détriment d'un rendement élevé, permet d'obtenir des bières à la finesse incomparable. La brasserie des Garrigues vous propose des bières sans colorants ni conservateurs. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées.

LA RIBOULDINGUE Blanche

Relevée aux herbes des Garrigues, une très légère acidité apportée par le blé la rend particulièrement désaltérante et rafraîchissante pour l'été.

11 IBU (unité d'amertume) / 4.5° alc

LA SAISON DES AMOURS Ambrée

L'équilibre est le caractère de cette bière qui souhaite flatter les papilles les plus délicates avec des saveurs rondes de caramel et une très légère pointe torréfiée en fin. La Saison des Amours a été créée au printemps mais la recette est brassée toute l'année.

21 IBU (unité d'amertume) / 5.5° alc

WEIZENBOCK Brune

Brune au blé / 6,5°alc

NUIT DELICATULA

Double Stout

80 IBU (unité d'amertume) / 6° alc

LA FRAPPADINGUE

L'équilibre et le caractère de cette bière tiennent dans le degré d'alcool et le taux d'amertume qui la rendent bien équilibrée, avec une note de réglisse en fin de bouche. Bière à siroter.

59.4 IBU (unité d'amertume) / 7.5° alc

P'TITE FRAP'

Légère mais une amertume longue et sèche. 3,2° alc

LA TRIPLE HOT

Blonde aux trois épices: piment, poivre et gingembre. 5,6° alc

LA CERVOISE

Ambrée légère au miel. 4,2° alc



Ouverte en 2014, cette brasserie de Manguio propose des bières artisanales pleines de saveurs.

HEURE SUP Pale Ale

Heure Sup une façon d'arrondir les fins de mois. De couleur blonde avec des reflets roux. Riche de 4 houblons, elle se distingue par des notes florales et d'agrumes.

2 malts, 4 houblons, Houblonnage a cru. 5,5° alc

HAPPY HOUR India Pale Ale

L'Happy Hour, c'est l'occasion de se retrouver après le boulot avec ses collègues et de se tenir au courant des derniers potins! Brassée avec deux houblons, le Cascade et le Chinook.

2 malts, 2 houblons, Houblonnage a cru. 6,5° alc

TROIS HUIT Rousse

Etes-vous prêt à tenir la cadence des Trois Huit? Une rousse au caractère bien trempé aux arômes de cassis et de fruits rouges relevée de notes épicées & florales.

3 malts, 3 houblons, Houblonnage a cru. 5,5° alc

BURN OUT Brune Style Porter

Quand le travail devient une addiction, le Burn Out n'est jamais très loin. Découvrez notre porter aux arômes délicats de café et de fruits rouges.

4 malts d'orge, avoine, 2 houblons. 6° alc

WEEK-END A LA MONTAGNE Blanche

Houblons : Rakau & Citra. 4° als

WEEK-END A LA CAMPAGNE Blonde

Une American Pale Ale houblonnée au Cascade, Willamette et Mosaic. 5° alc

BIERES FRANCAISES BIO

LA TELENN DU Brune au sarrasin

A base de sarrasin cultivé en Bretagne (appelé aussi blé noir) et d'orge maltée, cette bière brune puissante laisse découvrir sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense.

La Telenn Du signifie harpe noire en français. 4,5°alc

ALTIPLANO Bière au Quinoa

Le quinoa est un antioxydant, riche en protéines et au bon goût. Bière brassée en France avec du quinoa bio cultivé dans le Loiret, du houblon et du malt bio. Bière ronde et gourmande avec une pointe d'originalité.

LES BIERES ALLEMANDES BIO

LA STURMBIO Blonde

Née au coeur de la Bavière, c'est en 1367 que l'ordre des moines Carmélites fonde pour leur bon plaisir la «Brasserie *Kermeliten*».

Puis en 1516 ils s'en remettent à «la loi de pureté» haute distinction bavaroise. Les meilleurs ingrédients pour une recette singulière: une eau puisée à 80 mètres sous la brasserie même; du houblon bio d'Autriche plus riche en une fragile huile essentielle «la Lupiline» qui donne à cette bière toute sa finesse et son caractère. Une technique de fermentation dite «basse» et un filtrage à la diatomite (poudre de silice naturelle).

La Sturmbio est une bière non-pasteurisée, ce qui permet de conserver ses ferments vivants, donc de la rendre plus digeste tout en gardant la plénitude de ses saveurs.

Ses caractéristiques: bien équilibrée, ronde en bouche, des parfums de céréales et de miel sous sa mousse onctueuse.

Composition: eau, levure, malt et houblon de culture biologique. 5,2°alc

LA PINKUS FROMENT Blanche

Bière blanche de fermentation haute, brassée essentiellement en Bavière dans le sud de l'Allemagne. Elle se distingue par un goût peu amer et une forte teneur en gaz.

Cette bière Froment est fabriquée sans stabilisants ni filtration. On y ajoute avant l'embouteillage, selon la tradition, des épices non fermentées. Ces épices font ainsi refermenter la bière dans la bouteille.

Il est donc conseillé de servir la "Froment" bien fraîche et lentement pour éviter qu'elle ne mousse trop. 5°alc

LA PINKUS JUBILATE Rousse

Bière jubilée, rousse, corsée juste ce qu'il faut, saura se faire douce pour vous séduire. 5,3° alc

Les Bières à la Pression

Panaché 2,40€ (25cl)

Blonde 5,5° 2,50€ (25cl)

Locale: 2,80€ (25cl)

4,20€ la Pinte (50cl)

4,40€ la Pinte (50cl)

5,00€ la Pinte (50cl)

Les Bières blanches (33cl)

Ribouldingue (Sommières)

4,50€

Week-end à la montagne (Mauguio)

4,60€

Mort Subite (Belgique)

4,90€

Pinkus Hefe Weigen (Allemagne)

5,90€

Les Bières blondes (33cl)

Heineken

3,50€

Triple Hot (Sommières)

4,50€

Altiplano (au quinoa sans gluten / France)

4,50€

Heure Sup (Mauguio)

4,60€

WE à la campagne (Mauguio)

4,60€

Tripel Karmeliet (Belgique)

5,50€

Sturmbio (50cl) (Allemagne)

6,20€

Les Bières rouges et ambrées (33cl)

La cervoise (Sommières)

4,50€

La saison des amours (Sommières)

4,50€

Trois 8 (Mauguio)

4,60€

Kwak (Belgique)

4,90€

Sam saint (Ecosse)

5,50€

Pinkus Jubilate (50cl) (Allemagne)

6,90€

Les Bières brunes (33cl)

Weizenbock (Sommières)

4,50€

Telenn Du (France)

4,50€

Burnout (Mauguio)

4,60€

La nuit delicatula (Sommières)

4,80€

St Bernardus (Belgique)

6,10€

Spéciale (IPA et autre) (33cl)

P'tite frap (Sommières)

4,50€

Happy Hour (Mauguio)

4,60€

Frappadingue (Sommières)

4,80€

Punk (Ecosse)

5,50€

Dead Poney Club (Ecosse)

5,50€

Kriek griotte (37,5cl) (Ecosse)

6,50€

Suppléments

Sirop

0,30€

Sirop de gingembre ou tranche de citron

0,50€