

Descriptif des bières et des verres

Bières	Degrés	Cap.	Type	Caractéristiques
Pêcheresse	2°5	25 cl	Blonde	Bière légère à fermentation spontanée au jus de pêche.
Fruitesse	4°2	25 cl	Blonde	Bière aux fruits rouges. Idéale servie sur glace à l'apéritif.
Villée	5°9	25 cl	Blonde	Très trouble, naturellement citronnée, moelleuse.
Queue de charrue rouge	8°7	33 cl	Blonde	Forte au jus de cerises. Rafrâchissante.
Blanche de Charleroi	5°	33 cl	Blanche	Blanche sur le fruit et le rondeur.
Mira Tripel Hop	6°5	33 cl	Blonde	Saveur douce amère. Notes de houblon sur l'agrumes.
Super des fagnes	7°5	33 cl	Blonde	Saveur maltée, fruitée, épicée (coriandre, réglisse).
Pétrus blonde	6°6	33 cl	Blonde	Saveur corsée, finale fraîche amère.
Pétrus spéciale	5°5	33 cl	Ambrée	Houblons aromatiques doux. Finale sèche.
Car d'or	6°5	33 cl	Blonde	Ronde et moelleuse, fraîche, équilibrée.
St Feuillen grand cru	9°5	33 cl	Blonde	Extra blonde sans épice, houblonnée, fruitée, riche et subtile.
Fort lapin 8	8°	33 cl	Blonde	Triple, douce, amertume herbeuse.
Fort lapin 10	10°	33 cl	Brune	Epicée (vanille, genièvre, cannelle) notes douces.
Grottenbier	6°5	33 cl	Brune	Double fermentation, levurée, savoureuse, désaltérante.
Buffalo stout	9°	33 cl	Noire	Stout légère, malts grillés, caramel, fruits secs.
Faro	4°5	75 cl	Blonde	Légère, sucrée, fruitée.
Blanche de Namur	4°5	75 cl	Blanche	Acidulée, épicée (coriandre, orange amère).
Carolus ambrio	8°	75 cl	Ambrée	Ambrée ce caractère, corpulente, fruitée.
St Feuillen triple	8°5	75 cl	Blonde	Puissante, levurée, épicée.
Queue de charrue blonde	6°6	75 cl	Blonde	Légère et rafraîchissante.
Queue de charrue triple	9°	75 cl	Blonde	Corpulente, fruitée, amertume prolongée.
La Chouffe	8°	75 cl	Blonde	Epicée, malt sucré, légèrement houblonnée.
Gauloise	8°1	75 cl	Brune	Capiteuse, caramel, chocolat, épicée.



Cuvée des Trolls



Queue de charrue



La Chouffe



Pêcheresse



Leffe