

**ÉTIQUETTE BLANCHE** – *Catégorie de bières de styles classiques, traditionnels ou historiques*

<b>C1</b>   Leichtbier   3 %   4°C Lager allemande extra-légère	3   5   9
<b>3</b>   SMaSH Sasquatch   5 %   7°C Pale ale houblonnée au Sashquatch	3   5   9
<b>5</b>   Best Bitter   4.7 %   7°C Ale rousse anglaise	3   5   9
<b>5<sup>3</sup></b>   British Strong Ale   6.9 %   10°C Ale forte houblonnée	4   6   -
<b>10</b>   Oktoberfest   6.3 %   7°C Lager ambrée bavaroise houblonnée au Mandarina Bavaria	4   6   9.5
<b>21</b>   Blonde Ale   5.1 %   7°C Ale lagerisée d'inspiration anglaise brassée avec houblons québécois	3   5   9
<b>22</b>   Berliner Weisse   3 %   4°C Ale sure de style allemand   <i>Disponible avec Amermelade (+3)</i>	3   5   9
<b>48</b>   Simple Gose   3.5 %   4°C Ale acidulée et saline de tradition allemande	3   5   9
<b>79</b>   Helles   4.8 %   4°C Lager blonde d'inspiration allemande	3   5   9
<b>80</b>   Foreign Extra Stout   7.7 %   10°C Bière forte d'inspiration britannique	4   6   -
<b>89</b>   Pilsner Bohémienne   5 %   <i>Cannette 12oz</i> Lager dorée, délicate et équilibrée	7
<b>93</b>   Porter   4.2 %   7°C Porter traditionnel anglais	3   5   9
<b>450</b>   American Farmhouse   5.7 %   <i>Bouteille 750ml</i> Saison houblonnée à l'américaine	17
<b>2019</b>   Lager des Klein   4.7 %   4°C Bière à la bière, qui goûte la bière, d'inspiration tchéquo-franconienne Méga collabo BH   Isle de Garde   Sutton Brouërie   Champ Libre   Brasserie La Ferme   Les Coureurs des Boires	3   5   9

**ÉTIQUETTE NOIRE** – *Catégorie de bières rehaussées d'un ingrédient spécial ou d'une technique hors du style*

<b>14</b>   Double Gose   5 %   4°C Ale acidulée et saline   Lime kaffir et coriandre	4   6   -
<b>23</b>   Gator'ale   3 %   <i>Cannette 12oz</i> Ale à la clémentine et orange sanguine, désaltérante, acidulée et saline	7
<b>789</b>   Uzený Ležák   4 %   4°C Pilsner fumée	3   5   9

**ÉTIQUETTE ROSE** – *Catégorie de bières affinées ou vieilles en barriques de chêne*

<b>57</b>   Wild Weizenbock   7.7 %   10°C Ale forte de blé affinée en fût de chêne avec levures sauvages	4   6   -
<b>68</b>   Blonde Funky   6 %   7°C Assemblage de Blonde Ale affinée 3, 6 et 12 mois en fûts de chêne américain, hongrois et français	4   6   -
<b>55</b>   Oud Bruin   4.7 %   <i>Bouteille 750ml</i> Ale caramélisée, fruitée et acidulée affinée en fût de chêne	20
<b>95</b>   Soif   6 %   <i>Cannette 12oz</i> Assemblage fruité, sec et boisé de saison brett conçu pour la soif	8
<b>343</b>   Grätzer du Verger   6.1 %   <i>Bouteille 500ml</i> Ale d'inspiration polonaise, brassée avec du moût de pommes et affinée en fûts de chêne	17
<b>70:30</b>   Old Stock Bitter   Collabo Brasseurs de l'Insulte   6 %   10°C Best Bitter assemblée à 30% de Old Stock affinée 16 mois en fût de chêne	4   6   -