

BRASSERIE
HARRICANA

SECTION CELLIER

ÉTIQUETTE VERTE – Série d'assemblage provenant de notre chai

7205.004 6.0 % <i>Bouteille de 500ml</i>	21
Assemblage de bières vieilles en fûts de tequila, vin rouge et scotch Islay Embouteillée en janvier 2018	
7205.006 6.5 % <i>Bouteille de 750ml</i>	29
Assemblage de saison multigrains et de bières sures affiné 9 mois en fût de chêne Embouteillée en février 2018	

Formats | 5oz | 8oz | 16oz

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

5 Best Bitter 4.7 % 7°C <i>Ale rousse anglaise</i>	3 5 9
7 Hefeweizen 5.1 % 4°C <i>Blanche d'inspiration allemande</i>	3 5 9
21 Blonde Ale 5.1 % 7°C <i>Ale lagerisée d'inspiration anglaise brassée avec houblons québécois</i>	3 5 9
22 Berliner Weisse 3.0 % 4°C <i>Ale sure de style allemand Disponible avec Amermelade (+3)</i>	3 5 9
70 Dry Stout 4.0 % 4°C <i>Ale noire Servi au creamer</i>	3 5 9
84 Brown Porter 3.0 % 7°C <i>Porter traditionnel anglais</i>	3 5 9
89 Pilsner Bohémienne 5.0 % <i>Canette 12oz</i> <i>Lager blonde d'inspiration tchèque</i>	7
158 Saison d'Épeautre 5.0 % 4°C <i>Blonde belge brassée avec de l'épeautre</i>	3 5 9
565 Pale Ale Belge 5.5 % 4°C <i>Blonde belge houblonnée</i>	3 5 9

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

0.08 Ginger Ale 0.3 % 4°C <i>Bière sans alcool lactofermentée avec gingembre, lime et citron</i>	3 5 9
4 Champagne Brute 11.0 % <i>Bouteille 750 ml</i> <i>Bière festive au moût de Muscat fermentée par une levure de Champagne</i>	25
25 Stout Festif Millésime 2019 10.0 % 10°C <i>Stout impérial de seigle, brassé avec Amernoir</i>	4 6 -
91 Coconut Stout 4.5 % 4°C <i>Bière noire brassée avec noix de coco grillée</i>	4 6 9.5
117 Blanche d'Amos 4.8 % 4°C <i>Blanche brassée avec poivre des Dunes ramassé à la main par Mamie aux abords de la rivière Harricana</i>	3 5 9
138 Gewürztraminer 4.4 % 7°C <i>Ale acidulée brassée avec pétales de rose, coriandre, gingembre et moût de Gewürztraminer</i>	4 6 -
1991 Kveik Grätzer Brut Collaboration Bob Magnale 3.7 % 4°C <i>Grätzer fermentée par une levure historique norvégienne</i>	3 5 9

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

70:30 Old Stock Bitter Collabo Brasseurs de l'Insulte 6.0 % 10°C <i>Best Bitter assemblée à 30% de Old Stock affinée 16 mois en fût de chêne</i>	4 6 -
78 Tony Colada 6.0 % 7°C <i>Bière brassée avec noix de coco, houblonnée au Simcoe, affinée en fût de rhum de la Barbade Servi au creamer</i>	4 6 -
80.1 Foreign Extra Stout Version Grand Marnier 8.5 % 10°C <i>Foreign extra stout affiné 6 mois en fût de Grand Marnier</i>	4 6 -
95 Soif 6.0 % 7°C <i>Assemblage de saison fraîche et de bière de fermentation mixte affiné en fût de chêne</i>	4 6 -
480 Xérès 8.0 % 10°C <i>Baril unique Bière forte ambrée inspirée par le Xérès et affinée en fût de Xérès</i>	4 6 -

Plateau bières et fromages | 4 x 5 oz

25

5 & Sir Laurier d'Arthabaska | 84 & Météorite | 21 & Cheddar | 91 & Cendrillon