

# Pour les Amateurs de Bières

En apéritif ou pendant le repas



**\*\* FLOREFFE Blonde 6,3% (33 cl)..... 5 €**

La Floreffe Blonde est une bière Belge d'abbaye dorée et légère. Elle est brassée à partir d'eau de puits et d'orges de printemps maltées. Arômes maltés, caramélisés et fruités comme la banane ou encore l'ananas.

Son amertume provient d'un subtil mélange de fleurs de houblon des meilleures cultures. L'attaque en bouche est puissante mais fait place à une sensation moelleuse pour terminer par une finale réglissée.



**\*\* ERDINGER WEISSBIER Blonde 5,3% (50 cl)..... 7 €**

La Erdinger Weissbier est une bière brassée par la Brasserie Erdinger Weissbräu en Allemagne.

C'est une bière de type weissbier, de fermentation haute et à la bouche délicatement amer. La Erdinger est une bière légère et subtilement parfumée. Un délice!



**\*\* TRIPLE KARMELIET Blonde 8,4% (33 cl)..... 6,50 €**

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.

A la dégustation, cette bière belge présente une robe blonde dorée et une mousse crémeuse. Le nez s'avère à la fois raffiné et complexe.

On retrouve ainsi les notes de vanille et de banane propre à la levure utilisée mêlées aux arômes agrumes du houblon Styriens.

La texture, à la fois sèche et crémeuse rend la Tripel Karmeliet délicieusement équilibrée.



**\*\* CORSENDONK Rouse 8% (33 cl)..... 6,50 €**

Le nez nous donne d'agréables odeurs maltées et une pointe d'amertume.

La bouche nous révèle tous les secrets de cette blonde aux aspects cuivrés : des épices, des notes de fruits, de caramels et un léger côté bonbon ainsi qu'une amertume savamment dosée.

La fin de bouche reste crémeuse, maltée et très agréable. A déguster entre 8° et 10°C dans un verre ballon.

# Pour les Amateurs de Bières ....

(Suite)



**\*\* CAROLUS Classic Brune 8,5% (33 cl)..... 6,50 €**

Cette "Grande bière impériale" est encore brassée dans la brasserie Het Anker à Malines. Sa couleur sombre et l'équilibre entre les arômes de caramel et de malt fournissent, en combinaison avec une fermentation traditionnelle élevée, une bière unique qui unit la chaleur du vin et la fraîcheur de la bière. Elle est donc très appropriée avec des spécialités culinaires comme les ragôts, le gibier, les pâtés, et même, le sabayon.

Après avoir gagné de prestigieuses récompenses, cette bière a été nommée meilleure bière brune du monde ("World's Best Dark Ale") en 2012.



**\*\* BLANCHE DE NAMUR Blanche 4,5% (25 cl)..... 5 €**

La Blanche de Namur Brassée avec des malts d'orge et du froment, aromatisée avec de la coriandre et des écorces d'orange, elle représente parfaitement le style de bière blanche développée par les brasseurs de Belgique.

Elle distille des arômes houblonnés et épicés évoquant le citron, l'orange et la coriandre. Son arrière goût est proche de celui de l'écorce d'orange. Elle procure en bouche une impression de fraîcheur associée à une appréciable et persistante amertume. Légèrement acidulée, elle propose au palais des saveurs fruitées et épicées.



**\*\* PECHERESSE 2,5% (25 cl)..... 5 €**

La Pêcheresse est une bière belge de la catégorie des lambics aux fruits.

Comme la Framboise ou la Kriek, les fruits sont fermentés dans le lambic. Le goût de la pêche étant moins marqué que la cerise ou la framboise, le pourcentage ajouté est supérieur. On compte environ 30 % de pêche dans le produit fini contre 10 à 25 % pour les fruits rouges. Le fruit peut-être ajouté frais, surgelé ou en jus. La peau, si elle est présente, participe à la fermentation.

Elle est produite par la brasserie Lindemans. Le logo de cette boisson est un dessin d'une jeune femme couchée lascivement, symbolisant la pécheresse.

**\*\* FRANZISKANER WEISSBIER 5% (25 cl)..... 4,5 €**

**\*\* FRANZISKANER WEISSBIER 5% (50 cl)..... 8 €**



Bière Pression;

Le parfait exemple du style des "bières de blé", avec ses notes de clou de girofle et de banane, par Franziskaner !