

# Nos Bières

	Alc./Vol.	SRM	IBU
<b>1. Sour Dragon</b> <i>Bière de blé légère et acidulée aux fruits du dragon et litchis.</i>	4%	3	5
<b>2. Cerveza</b> <i>Lager mexicaine blonde douce et maltée.</i>	4.7%	3	9
<b>3. Van Life</b> <i>Blanche de type Saison de blé aromatisée à la camomille, aux écorces d'oranges et aux graines de coriandre.</i>	5%	3	10
<b>4. NEIPA 819</b> <i>IPA américaine 'Hazy', double houblonnage à cru au Sultana, Azacca et Mosaic Cryo qui lui confère une explosion de saveurs exotiques.</i>	6%	4	45
<b>5. Session NEIPA</b> <i>NEIPA légère houblonnée au Citra et Sabro. Saveurs d'agrumes, d'ananas et de noix de coco.</i>	3.7%	4	35
<b>6. West Coast IPA</b> <i>IPA ambrée à l'amertume tranchante et fruitée. Houblons : Citra Cryo, Simcoe et Chinook.</i>	6.5%	8	73
<b>7. La Patt 50</b> <i>50e brassin chez Aubier par notre très talentueux brasseur Patrick. Cette bière de style Saison a été brassée avec de l'orge, du blé, du seigle et du houblon Cascade, qui a été fraîchement récolté à peine 24 h avant, à l'houblonnière Les Cocottes à Roxton Falls. Ceci en résulte d'une Harvest Ale épicée et végétale aux notes de zestes de pamplemousse sur une finale sèche.</i>	5.5%	5	25
<b>8. Dry Stout</b> <i>Bière noire légère poussée à l'azote pour lui rendre une mousse onctueuse et vous donnez une belle moustache. Un Stout très facile à boire sur des notes de chocolat noir et café.</i>	4%	35	25
<b>9. Oktoberfest</b> <i>Lager rousse bavaroise brassée en collaboration avec la Microbrasserie Brasseurs du Moulin située à Beloeil. Bière festive aux saveurs de malts caramélisés et grillés balancée par une pointe d'amertume florale. Prost !</i>	5.7%	13	21
<b>10. Barley Wine</b> <i>Vin d'orge de style anglais fort et liqueux. Sous sa chaleur d'alcool en bouche, on découvre des saveurs prononcées de caramel, sucre d'orge et de fruits rouges et séchés.</i>	11.6%	12	48
<b>11. Rousse Bitter</b> <i>Ale d'inspiration britannique rousse bien équilibrée sur les saveurs. L'amertume des houblons anglais terreux et épicés est bien épaulée par la richesse des malts caramélisés et grillés. Elle accompagne à merveille les grillades servies sur notre grill argentin.</i>	5.5%	14	28
<b>12. Brassin Expérimental</b> <i>Bières brassées selon l'humeur du brasseur en petite quantité dans notre mini système de brassage pour tester nos recettes. Demandez à votre serveur pour connaître la bière du moment. On vous invite aussi à nous faire part de vos impressions à chaque dégustation. Cheers !</i>	?%	?	?