



NOS BIÈRES

- 1  **Axe du Nord, Blonde Ale, 5%** \$8.5
Effervescente et extrêmement rafraîchissante. Une excellente option pour les amateurs de bières classiques.
- 2  **Ontaritzi, NEIPA, 5.5%** \$9
IPA douce, juteuse, soyeuse, trouble et accessible. Arômes de fruits tropicaux comme la mangue et un petit côté de raisin blanc.
- 3 **Van Bruegel, Blanche à l'orange, 5%** \$8.5
Une blanche de blé d'inspiration belge. Douce et rafraichissante, on y retrouve du zeste d'orange et de la coriandre.
- 4 **Hyperion, IPA, 6%** \$9
Un hybride entre les NEIPA et les West Coast IPA. On y retrouve les arômes puissants d'agrumes et de résine grâce aux houblons Citra, Simcoe, Galaxy et Chinook.
- 5 **Bermudas, Sure aux melons d'eau, 4.5%** \$9
Une bière sure aromatisée avec du vrai jus de melon d'eau. Acidulée et très désaltérante, l'équilibre entre le fruit et l'acidité la rend très accessible.
- 6 **Nocturnité, Stout, 6%** \$9
Une bière noire dans laquelle on infuse du café biologique Bivouac et de la vanille de Madagascar. Riche et douce, elle a une finale légèrement sucrée et veloutée.
- 7 **Scuriolus, Rouse, 6.3%** \$8.5
Une rouse américaine bien balancée entre les saveurs de malts grillés, une petite touche de caramel, et les houblons anglais/américains
- 8 **Rivière Secrète, Session IPA, 4%** \$9
Une session IPA très légère et juteuse. Brassée avec des houblons Citra, Motueka et Krush, elle offre un bouquet d'agrumes (citron vert, pamplemousse) et de fruits tropicaux (mangue, papaye)
- 9 **Éclosion, Blanche NZ, 5%** \$8.5
Sèche et désaltérante, elle est brassée avec une levure américaine et des houblons néo-zélandais. Saveurs d'agrumes frais, de raisin blanc et de fruits tropicaux
- 10 **Moins Quart, Sure aux p'tits fruits, 5.5%** \$9
Une bière sure et fruitée avec beaucoup de texture. Brassée avec des purées de framboises, mûres et bleuets, puis adoucie avec de la vanille et du lactose.

