



A LA PRESSION

Eichhoff
4,8% vol. (CH)

2.5 dl Fr. 4.50
5.0 dl Fr. 8.00



Erdinger Weissbier
5.3%vol. (DE)

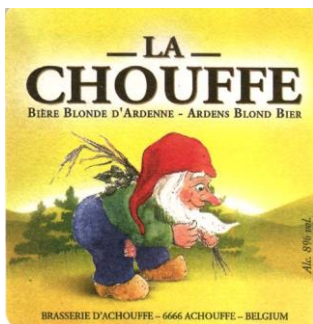
2.5 dl Fr. 4.50
5.0 dl Fr. 8.00



EN BOUTEILLES

Ittinger Klosterbräu Fr. 4.90
(CH) 33cl / 5.6%vol.

Bière brillante et ambrée. Elaborée à partir de quatre variétés de malt différentes de malt d'orge et de froment, rehaussée du meilleur houblon cultivé et brassée selon une recette très ancienne, une bière unique d'une grande finesse.



La Chouffe Fr. 7.10
(BE) 33cl / 8.0%vol.

Brassée par les brasseurs artisans de la petite brasserie d'Achouffe, cette bière non pasteurisée, refermentée en bouteille, est non filtrée afin d'atteindre un goût complexe d'épices, de malt et de houblon avec une apparence un peu voilée.

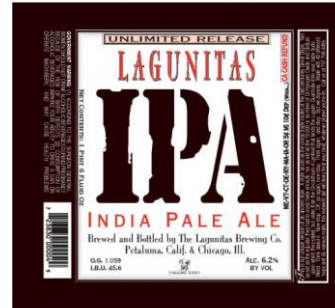
Calanda Senza Fr. 4.20
33cl. (CH)

Bière de type sans alcool à fermentation basse, conçue par le brasseur Heineken Switzerland. Un caractère léger mais agréablement floral et houblonné pour cette bière rafraîchissante.



Leffe Blonde Fr. 7.10
(BE) 33cl / 6.6%vol.

Cette bière à fermentation haute est le résultat de la longue tradition de l'Abbaye de Leffe. Sa coloration est dorée, pleine et ensoleillée. Son arôme est à la fois plein et doux, sec et fruité.



Lagunitas Fr. 7.10
(BE) 35cl / 6.2%vol.

Cette bière américaine nous présente donc une robe blonde dorée claire, surmontée d'une mousse blanche des plus classiques. Au nez, on retrouve l'omniprésence du cascade avec de belles notes agrumes et pamplemousse ainsi qu'une fine touche maltée. La bouche est sèche et herbacée, s'achevant dans un final amer et long

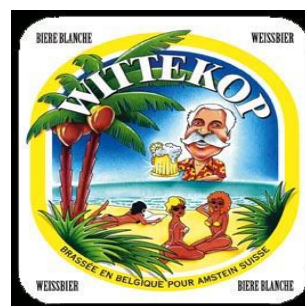


Chimay bleue Fr. 7.10
(BE) 33cl / 9%vol.

Bière belge authentique, dont l'odeur de levure fraîche associée à une légère touche fleurie rosacée, est particulièrement agréable. Son arôme, perçu lorsqu'on la déguste, ne fait qu'accroître les agréables sensations décelées à l'odeur, tout en révélant une légère mais agréable note caramélisée.



La nébuleuse du moment
Fr. 7.10



Wittekop Fr. 7.10
(BE) 25cl / 4.8%vol.

Bière authentique belge non filtrée. Apparence trouble et naturelle. Elle doit son arôme subtil au choix des meilleures matières mariées au talent d'un brasseur d'exception. Un processus de fermentation particulier lui confère son goût piquant et fruité