

RESERVOIR — BIÈRE

CUVES RÉGULIÈRES —

	G.	V.	P.
—LAGER BOHÉMIENNE Lager blonde d'inspiration tchèque, servie au Lukr 4,5 %	4.	6,5.	9.
—UNGESPUNDET Lager dorée d'inspiration allemande Brassée en collaboration avec Isle de Garde 4,9 % –	4.	6,5.	9.
—DUNKEL Lager rousse d'inspiration allemande 4,7 % –	4.	6,5.	9.
—MILD Ale brune légère d'inspiration anglaise 3,9 % –	4.	6,5.	9.
—EL DORADO Pale ale au houblon El Dorado 5,2 % –	4.	6,5.	9.
—IPA Houblons Talus, Galaxy 6,1 % –	4.	6,5.	9.
—DIPA Houblons Simcoe et Mosaic, servie à l'azote 8 % –	4.	7.	10.
—SAISON BAIE ROSE Ale belge brassée avec du poivre rose 6,7 %	4.	6,5.	9.
—STOUT À L'AVOINE Ale noire, servie à l'azote 5,8 %	4.	6,5.	9.
—SURE ANANAS Ale blonde de fermentation mixte brassée avec beaucoup d'ananas 5,8 % –	4.	7.	10.
—STOUT IMPÉRIAL BOURBON Stout impérial affiné six mois en fût de bourbon 9,5 % –	4.	9.	X.

CIDRE EN FÛT —

	G.	V.	P.
—AMALGAME 2021 Cidre bouché Ferme cidricole Équinoxe, Farnham 6,5 %	4.	7.	10.

RESERVOIR — BIÈRE

BOUTEILLES —

25.

— SPONTANÉE PÊCHE, 5,8%

Affinée 16 mois en fût de vin rouge, et assemblée à un cidre de pêche de fermentation spontanée.

— SPONTANÉE HOUBLONNÉE, 6,1%

Brassée avec du blé cru et du houblon suranné, affinée 15 mois en fût de vin rouge.

— K-SHIP 10, 6,9%

Bière de fermentation spontanée affinée 18 mois en fût de chêne.

— CAMERUSCO, 6,1%

Affinée 10 mois en fût de chêne de vin rouge, et assemblée à un moût de camerise.