



Toutes nos bières sont bio, pur malt, brassées avec l'eau du Vercors dans un bâtiment en bois installé au cœur du Parc Naturel Régional.

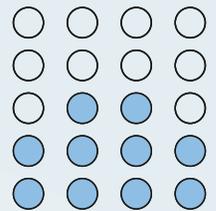


CORPS
MALT
AMERTUME
AROMATIQUE

Blonde - 4,5% - Pale Ale

Une bière blonde légère aux notes d'agrumes dont l'amertume délicate révèle des notes résineuses et orangées. Sa levure lui confère son caractère et sublime ses saveurs maltées. Elle se boit très fraîche sous le soleil du Vercors ou d'ailleurs...

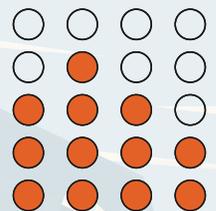
#orange amère #malt #résine #mandarine



Ambrée - 5,7% - Amber Ale

Franchement toastée et plutôt sèche, notre ambrée possède les caractéristiques d'une bitter anglaise. Son amertume prononcée équilibre subtilement les notes de pain grillé qu'elle dégage. C'est la bière idéale pour étancher une envie subite de réconfort.

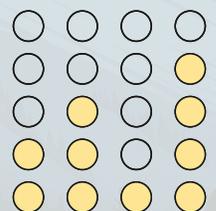
#pain grillé #café #caramel #orange confite



Blanche - 5% - Weissbier

D'inspiration allemande, cette bière de blé tire de sa levure typique des arômes légèrement épicés et soufrés. Son léger trouble naturel, sa douceur en bouche et ses subtiles notes de banane en font une bière très désaltérante.

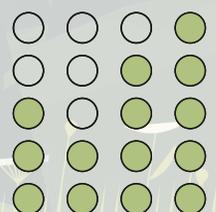
#blé #vanille #banane #acidulé



IPA - 5,4% - DDH Tropical Wheat IPA

Deux houblons, deux grosses doses de houblonnage à cru, beaucoup de blé, une pincée de seigle et d'avoine résultent en une explosion de fruits tropicaux soutenue par une amertume aux notes d'agrumes et un corps assez rond : c'est une bière à l'allure de jus de fruits tropicaux.

#tropical #amertume #mangue #pamplemousse



Double - 6,8% - Belgian Dubbel

Une bière d'abbaye belge à la sauce Vercors : des arômes de malts généreux tournés vers le caramel et le pain, un corps bien charpenté soutenu par des notes d'épices et de fruits cuits caractéristiques des bières belges... Ne dépasser les doses prescrites qu'avec modération !

#caramel #épicé #poire #prune

