



Bouteilles & canettes de bières artisanales françaises

Liste à peu près à jour...

« BLONDES » / PILS / PALE ALES / SAISONS CLAIRES / TRIPLES

Waaz - Brasserie Daddy Brew (Nord) - 5 °
pils - 6€ les 33cl

Jasmin Soif - Brasserie du Grand Paris (93) - 4,5 °
Lager de riz au jasmin - 6€ les 33cl

Super tomate - Bières de Belleville x Biérocratie x Le Supercoin (Paris) - 4,7 °
Pale ale céleri, tomate, tabasco - 8€ les 50cl

Amicizia - Brasserie de la Goutte d'Or (Paris) - 5 °
Saison de blé fermentée sur de la mandarine et de la nepita corses - 6€ les 33cl

Blonde d'Esquelbecq - Brasserie Thiriez (Nord) - 6,5 °
pale ale bio - 11€ les 75cl

Aurka - Brasserie Spore (Eure) - 7,5 °
Saison Triple - 6€ les 33cl

L'AMER AUX CANARDS / SECTION HOUBLONNÉE : IPA, NEIPA etc.

Kick Off - Brasserie 3lenchs (Val de Marne) - 4,9 °
Session IPA - 6€ les 33cl

Barrage - Brasserie Loqui (Loire) - 5,6 °
west coast IPA - 8€ les 44cl

Four Bagger - Brasserie Daddy Brew (Nord) - 5,8 °
west coast IPA - 8€ les 44cl

Ikebana - Brasserie Ouroboros (Auvergne) - 6 °
West coast IPA - 11€ les 75cl

VOSS - Brasserie Spore (Eure) - 6,5 °
IPA - 6€ les 33cl

Turbide GT - Brasserie Daddy Brew (Nord) - 8,8 °
double NEIPA - 8€ les 44cl

BRUNES / STOUTS / PORTERS / DARK SIDE

Veille Nocturne - Brasserie Loqui (Loire) - 5°
porter - 6€ les 33cl

Black Market- Brasserie Craig Allan (Picardie) - 6°
Stout - 6€ les 33cl

L'Assommoir - Brasserie de la Goutte d'Or (Paris) - 9,5°
Imperial barbessian stout - 6€ les 33cl

Baltic Porter - Brasserie Daddy Brew (Nord) - 9,8°
Baltic porter (fermentation basse brune forte) - 6€ les 33cl

Baden Power cognac Barrel Aged - O'Clock Brewing (Yvelines) - 11°
Imperial stout vieillie en barrique de Cognac - 7€ les 33cl

SOURS, BARLEY WINE & AUTRES

Surette Fraise Verveine Citronnelle - Brasserie Spore (Eure) - 4,8°
Blonde acidulée aromatisée - 6€ les 33cl

Super Tomate - Bières de Belleville (Paris) x Le Supercoin - 4,7°
pale ale céleri, tomate, tabasco - 8€ les 50cl

Camarde - Brasserie de la Goutte d'Or (Paris) - 4,8°
Saison d'épeautre issue de l'assemblage de barriques, fermentée sur calamansi, curcuma et fleur d'oranger - 11€ les 75cl

Amicizia - Brasserie de la Goutte d'Or (Paris) - 5°
Saison de blé fermentée sur de la mandarine et de la nepita corses - 6€ les 33cl

Bouboule - Brasserie de la Goutte d'Or (Paris) - 6,3°
Saison vieillie en fût de cabernet franc de Stéphane Delettre et fermentée sur lies de cabernet blanc - 11€ les 75cl

Sapay - Brasserie Spore (Eure) - 8,5°
Imperial göse aux bourgeoins de sapin - 6€ les 33cl