



MICROBRASSERIE
DU LAC
SAINT-JEAN
www.microdulac.com

CARTE des BIÈRES

2017

Classiques

VIRE-CAPOT

Ale blonde 5,5 % Verre / Pinte / Bouteille

Comme le politicien local dont elle tire son nom, la Vire-Capot s'adapte à toutes les modes et à tous les goûts. Limpide et rafraîchissante, cette ale blonde évoque la fleur de houblon et le miel de trèfle.

BOUTEFEU

Ale rousse 5,1 % Verre / Pinte / Bouteille

Comme le boutefeuf qui allume sa mèche, notre rousse a tout ce qu'il faut pour faire exploser vos papilles! Mousse tenace, reflets rougeoyants et finale torréfiée.

PADOU

Blanche IPA Belge, 6,2 % Verre / Pinte

Des arômes de blé frais s'entremêlent aux arômes de houblons résineux dans cette Padou, reconnaissable à sa patte belge de levure et de notes épicées. Un beau point de rencontre entre le débutant buvant des blanches et l'amateur cherchant à satisfaire ses pulsions houblonnées.

BLANCHE de GRANDMONT

Blanche 5,2 % Verre / Pinte / Bouteille

Née du terroir de Saint-Gédéon-de-Grandmont, notre blanche procure aux amateurs la douceur du blé, des notes d'agrumes et le parfum d'épices boréales comme le thé du labrador.

Douces

COUP FRANC

Lager 5 % Verre / Pinte

Première lager de la maison, la Coup Franc reprend les caractéristiques de cette famille de bières fermentées à froid : une dominante maltée, avec sa signature de levure ouvrant sur une finale sèche et bien houblonnée.

BON VENT

Bitter 4,2% Verre / Pinte

Cette *bitter* peu alcoolisée et légèrement cuivrée est dans la plus pure tradition brassicole anglaise. Son mélange de houblons rehausse ses saveurs de caramel malté et en fait une bière très désaltérante.

RANG QUATRE

Stout 4 % Verre / Pinte

Dans la série de nos stouts, la Rang Quatre est la plus légère en alcool. Elle conserve une mousse crémeuse et sa présence en bouche séduit par la subtilité de ses notes grillées et torréfiées.

RANG CINQ

Export Stout 5,4 % Verre / Pinte

Gazée au CO2 comme l'exige le style, la Rang Cinq possède une mousse abondante et un nez chocolaté. En bouche, sous la légère amertume et la torréfaction des malts, on dénote un léger goût de réglisse noire qui lui confère une bonne longueur en bouche.

RUINE-BABINES

Pale ale belge 4,4 % Verre / Pinte

Des notes fruitées de pamplemousse rose et un malt velouté font de cette pale ale une réussite dont le caractère ne va pas vous ruiner les babines !

SOLIDAIRE

Ale dorée 5 % Verre / Pinte

La Solidaire est une ale limpide et douce qui vous étonnera par sa construction sans faille. Son attaque soutenue par le blé malté s'équilibre avec sa tenue en bouche sèche et souple.

MONARQUE

Session ambrée de seigle 3,5% Verre / Pinte

Douce et désaltérante, la Monarque exprime des arômes de caramel et de céréales douces. Son voilé s'explique par l'utilisation du seigle dans la fabrication. Fermentée avec la levure Jean-Talon, elle possède une certaine sécheresse dont l'amertume légère rappelle le thé.

L'AMALT'GAMME

Session multigrain allégé en gluten, 4,1% Collaboration avec la Chasse-Pinte Verre / Pinte

Le blé, le seigle, le sarrasin, l'avoine et l'orge composent la base de cette recette et lui donnent son bel orangé opaque. Au nez, la fraîcheur herbacée s'explique par l'ajout d'armoise et de myrique baumier. La bouche est franche avec des saveurs complexes céréalières portées par la levure. Un enzyme a été ajouté pour réduire le gluten suivant la méthode développée par la Chasse-Pinte.

Saisonniers

GUIMBARDE

Pale ale belge aux houblons américains 5,6 % Verre / Pinte

Deuxième pale ale à joindre les rangs de notre carte, la Guimbarde met en vedette le houblon citra, dont les notes d'abricot et de citron confit procurent des arômes d'une grande finesse.

TURLUTTE

India Cream ale 5,3 % Verre / Pinte

La mousse et les fines notes herbacées font de la Turlutte une bière à la subtilité désaltérante. Elle met de l'avant le houblon Falconer's Flight, moins intensément fruité.

DIDGERIDOU

Pale Ale belge aux houblons d'Océanie 5,6 % Verre / Pinte

Les houblonnières de Nouvelle-Zélande et d'Australie nous fournissent des variétés riches, au goût de fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion, litchi) qui donnent un accent exotique à cette pale ale.

UKULÉLÉ

Pale Ale Belge 6,5 % Verre / Pinte

Dans la série des pale ales, la Ukulélé est brassée avec un seul houblon, reconnu pour son nez de citron et d'abricot. Le malt anglais utilisé dans sa fabrication et sa fermentation à l'ancienne lui confère une belle rondeur, évoquant le miel.

BOUTEFEU extra-amère

Ale rousse 5,4 % Verre / Pinte

La signature amère des IPA anglaises et américaines nous a inspiré cette version de la Boutefeu. Vous noterez d'emblée son col à la mousse durable. Son nez soutenu de houblon vifs et durables se traduit par une belle amertume en bouche.

BELLE GIGUE

Ambrée belge 6 % Ballon / Bouteille

Cette ale complexe et relevée, fidèle à la tradition belge, possède un fin mélange de houblons tirant sur les épices douces. En bouche, les arômes céréaliers tirent leur légèreté des subtilités de la levure.

RANG CINQ

Export stout 5,8 % Verre / Pinte

Cette bière noire à la mousse riche et crémeuse comble les papilles d'arômes chocolatés et torréfiés, avec une finale de réglisse noire. Fidèle au genre de l'export stout, elle est gazée au CO₂.

PRUDENT LA MÂCHOIRE

India Pale Ale 6,5% Verre / Pinte

Notre IPA se met à la mode de la Nouvelle-Angleterre, une NEIPA comme on dit maintenant ! On y a aussi mis de l'avoine. À l'œil, on est plus près d'une blanche, à cause du voile typique du blé, accentué par le houblonnage à froid. Le mélange de houblons comprend du Rakau, du Calypso et de l'Amarillo.

KOLSCH

Kolsch 4,9 % Verre / Pinte

Caractérisée par un malt allemand bien prononcé, cette bière ne manque pas de corps, malgré son faible pourcentage d'alcool. L'amertume est fine et gagne la bouche au fil des gorgées.

BRET'TA LA GROSSE

Pale ale américaine aux levures sauvages Collaboration avec Sutton Brouërie 6,5% Verre / Pinte

Bretta la Grosse a été brassée dans nos installations et fermentée en barrique, utilisant les fameuses *Cervisia Brettanomyces*. Très sèche en bouche, elle développe des arômes fruités d'ananas. Elle a le corps et la longueur en bouche typiques des pale ales américaines.

BRET'TA LA PETITE

Pale ale américaine aux levures sauvages 5,0% Verre / Pinte

Cette version plus légère de Bretta la Grosse mise sur les houblons Citra et Centennial pour ses esters tropicaux. Plus légère en bouche, elle gagne en finesse et en limpidité.

BRET'TA LA MINI

Session Pale ale aux levures sauvages 2,7% Verre / Pinte

Bretta la mini tire des houblons Hallertau et Magnum de doux arômes d'orange et de citron. Sa légère amertume en fait une bière particulièrement désaltérante. En bouche, règne la fraîcheur estivale.

BRET'TA LA SUPERBE

Pale ale américaine fermentée 100% avec des brettanomyces 4,5% Verre / Pinte

Au nez, le houblon se démarque avec des notes d'écorce d'agrumes, de fruit de la passion, de thé vert et de pin, le tout porté par un léger côté malté. Très sèche en bouche, cette pale ale laisse toute la place aux houblons Simcoe et Calypso ainsi qu'à une finale discrète venant des levures sauvages.

BRETTA LA FORÊT

Cream Bitter fermentée aux levures sauvages et aromatisée aux épices boréales 7,5% Verre / Pinte

Ce mélange harmonieux de malt caramel, de houblons fins et d'épices de la forêt boréale est soutenu par la signature des levures sauvages. Grâce au service à l'azote, la sensation en bouche est d'une texture particulièrement agréable, où se fondent des notes résineuses, florales et légèrement végétales.

PICJAC POLSKI

IPA à la façon de la Nouvelle-Angleterre 4,6% Verre / Pinte

Les saveurs explosives de la Picjac Polski repose sur les arômes d'un seul houblon, le Marynka, une espèce spécifique à la Pologne où il a poussé. Ses saveurs sont terreuses et végétales, avec une pointe anisée et citronnée, comblent la bouche jusqu'à une finale longue et sèche.

SPÉCIALE BELGE

Spéciale belge aux houblons frais, 5,2% Verre / Pinte

Son nez de houblon vert, légèrement épicé, provient de la variété Willamette des Houblons Franklin. En bouche, la levure prend la première place avec ses saveurs épicées et végétales, le houblon frais laissant peu d'amertume.

P.Y.

Blonde massivement houblonnée à froid 5,0% Verre / Pinte

Cette création exclusive pour le Café du Clocher a été nommée d'après son chef-propriétaire, Pierre-Yves, dont le surnom est P.Y. – prononcer *peeny*. Elle explose de parfums de pêche, de citron, de raisin de Corinthe et de litchi, provenant d'une grande quantité de houblons originaires de Nouvelle-Zélande et d'Oregon.

PETIT MOLLET

Brune 5,1% Verre / Pinte

Conservant ses accents de malt caramel, cette brune beaucoup plus douce que sa comparse se laisse boire aisément. Son nez de sucre d'orge et ses notes de fruits séchés demeurent fidèles à la version originale. Et sa rondeur céréalière comblera les amateurs de Gros Mollet.

Horoscope du Lac St-Jean

SKIDOO ascendant deux layes

Vin d'orge noir 8,7 % Petit Ballon

La complexité de votre quotidien sera mise à profit avec ce vin d'orge noir, fermenté à l'ancienne. Son nez de cacao et de fruits confits vous annonce une belle rencontre. Le duo Mars-Mercure, liquoreux et long en bouche, saura créer en vous une amertume grisante finissant par s'estomper. À boire sous la pleine lune.

TORDEUSE ascendant épinette

Annedda fermentée aux levures sauvages 3,5 % Verre/Pinte

C'est avec une attitude intriguée que vous aborderez cette Annedda. L'aspect moelleux et la texture sèche vous sembleront propices à vos activités. Certaines personnes pourraient bénéficier avec vous de son goût typique de sève d'épinette et de levures sauvages. Rappelez-vous que la faible amertume est un gage de bonheur.

OUANANICHE ascendant baleine

Vin de blé SMASH 6,4 % 50 IBU Verre/Pinte

Les aspects planétaires vous suggèrent ce vin de blé de type SMASH – simple malt et simple houblon. Vous gagnerez à vous rapprocher des saveurs de blé grillé qui révèlent un onctueux goût de caramel. Les notes de pin et d'anis du houblon australien Stella, utilisé au brassage et à froid, seront appréciées de tous, particulièrement des personnes avec lesquelles vous avez des affinités marquées.

CARCAJOU ascendant haguissable

ESB (Extra Special Bitter) 5,7 % Verre/Pinte

Bien que certains contextes aient tendance à vous rendre haguissable, n'oubliez jamais que vous êtes irremplaçable. Laissez-vous aller à l'amertume modérée, à l'anglaise, qui caractérise votre journée. Une rencontre maltée, aussi douce qu'une fermentation en barrique, vous fera retrouver votre quiétude.

ROSSIGNOL ascendant casserole

Blanche au jasmin boréale 4,4 % Verre/Pinte

Qui ne veut pas se révéler ne doit pas faire de bruit. Cette maxime vous incite à choisir entre le côté rossignol ou casserole de votre personnalité. À vous de décider quand vous aurez sous le nez des arômes de thé vert, de fleur blanche et de délicates notes de pain. Et choisissez les chanceux qui goûteront avec vous aux merveilles de l'aulne odorant, sa blondeur voilée et sa légèreté invitante.

MARINGOUIN ascendant vampire

Bière de blé aux framboises 5,5 % Ballon

Vous devriez jouir toute la journée du beau rosé de cette bière sure aux framboises. L'audace et la présence d'esprit vous aideront à en apprécier les esters fruités et l'acidité tout en équilibre. Les autres pourraient vous envier ce régal, et ce, de façon injuste. À vous de partager un secret de saveurs qui ne doit pas être gardé.

HOMARD ascendant speedo

Session IPA 3,4 % Verre/Pinte

Votre journée sera bonne puisqu'elle se place sous les auspices d'une Session IPA. Quoi de plus favorable aux joies de l'été que cette bière richement houblonnée et fermentée à l'ancienne en fût de chêne. Son nez de pêche, sa vive amertume et ses notes de poivre blanc offrent le type de réconfort que vous cherchez.

SIFFLEUX ascendant cipâte

Porter au Yunnan 5,1 % Verre/Pinte

La fête ne dérange pas le travail. Au contraire, elle améliore votre disposition et votre rendement. Vous en aurez la preuve avec une ale aux saveurs torrifiées et légèrement tanniques, venant de l'addition d'un thé noir du Yunnan. Tant que ses notes chocolatées dureront en arrière-goût, vous pourrez siffler tout votre cru!

GENTLEMAN ascendant gourgane

Ale expérimentale 4,2 % Verre/Pinte

La rencontre de Neptune et de la planète bière vous offrira un climat riche en surprises. Vous pourriez directement bénéficier d'une rencontre avec la gastronomie locale du Lac St-Jean. Si un proche décide de vous offrir une ale au malt velouté et aux arômes de sarriette, laissez-le faire et savourez!

OUAOUARON ascendant hippopotame

Vin d'orge boréal 9,3% Ballon

La rencontre des planètes boréales et du vin d'orge américain pourraient facilement vous mériter la sympathie du plus grand nombre. Tendez la main au thé du Labrador, à l'épinette noire et au fût de xérès pour réaliser tout le potentiel attractif que vous avez. Gardez l'esprit ouvert, suivez les belles rondeurs en bouche et vous aurez un plaisir exagéré.

ZOIZEAU ascendant bizarre

Bière de blé sûre aux litchis 7,2%

On ne sait jamais où mènera une rencontre lors du premier entretien. C'est comme si la poire, la pêche, les fleurs opulentes, la cerise et la mirabelle s'étaient réunies pour donner à votre journée un corps moelleux, plein d'effluves des Tropiques. Belle période pour vivre l'exotisme au quotidien.

BEDEAU ascendant ding ding

Saison noire 10,4% Petit Ballon

Vous aurez la certitude d'emprunter la bonne voie, guidée par une cloche intérieure. Tout le décor embaumera les fruits confits, la cerise, le caramel et même les levures du Plat Pays. Les soucis se mettront à macérer comme un fruit dans l'alcool et à rôtir comme le malt torrifié. Profitez de votre liberté! Compte tenu de la conjonction entre la saison et la noirceur, une petite brume n'est pas impossible.

Fortes

GROS MOLLET

Double d'abbaye 7,8 % Ballon

Avec ses accents de malt caramel, cette brune costaude a de la finesse. Son nez de sucre d'orge, ses notes de fruits séchés et sa rondeur céréalière combleront les dégustateurs.

*médaille de bronze, Grands prix canadiens de la bière, 2010

*médaille d'or, Grands prix canadiens de la bière, 2014

TANTE TRICOTANTE

Triple belge 8 % Ballon

Cette bière est aussi soyeuse et légère en bouche qu'il est possible pour une triple. Avec ses francs houblons alsaciens, ses frais arômes de pâtisserie et sa longue finale, elle a tout pour vous charmer.

COUP FRANC 16

Pilsner impériale 7,4 % 42 IBU Verre / Pinte

Cette version à 16 degrés plato donne une pilsner bien maltée, sèche et équilibrée, où le houblon allemand Polaris procure de vifs arômes de pin et de zest d'agrumes.

BOIS DEBOUTTE

Saison basse 7,6 % 32 IBU Ballon

Quand deux traditions brassicoles se rencontrent, on a parfois de belles surprises. Ici la levure de lager et la levure de saison s'allient pour créer un corps malté, légèrement acidulé, qui se prolonge en une finale sèche et amère.

TONTON TAQUINANT

Triple belge 9,6 % Ballon

Dans cette bière de style triple, la levure belge se marie aux houblons du Nouveau Monde pour donner des notes pâtisseries et des saveurs de fruits exotiques (melon miel, pomelo, ananas, pomme Grany Smith). L'amertume vient se fondre pour créer une longueur en bouche soyeuse.

MILLIASSE

Vin d'orge commémoratif 7,5 % 32 IBU Ballon

Pour célébrer notre millième brassin, nous levons notre verre à cette bière moelleuse, à la robe acajou et au corps céréalière. Son astucieux mélange de houblons américains et européens donne une longueur en bouche persistante et complexe.

ÇA VA BRASSER 2

HopWeizen 7,9% Verre / Pinte

Brassée pour l'émission du même nom, cette weizen houblonnée dégage des arômes caractéristiques de banane et de clou de girofle. Un houblonnage généreux lui procure une vive amertume. Chaque microbrasserie présentée lors de la seconde saison a concocté sa version de la bière et la version en épicerie est brassée par Belgh Brasse de Amos.

PENTATRACTEUR

Ale belge aux cinq grains 7,2 % Ballon

Un savant mélange d'orge, de sarrasin, d'avoine, de seigle et de blé entre dans la composition de cette bière raffinée et complexe. Cinq fois plus complexe qu'une ale régulière !

TOURNÉE

IPA belge 7,2 % Verre / Pinte

Élaborée en collaboration avec la microbrasserie Le Naufrageur, qui en brasse sa propre version, la Tournée possède un nez de levure belge aux notes d'abricot et de fleur blanche. Sous sa présence céréalière, l'amateur reconnaîtra les traits distinctifs du houblon Citra.

TI-ROL

Double IPA fermentée à l'ancienne 8 % Petit ballon

Fermentée dans des fûts de chêne, la Ti-Rol marie la richesse fruitée du houblon Yeoman avec des notes caramélisées. Sa belle amertume et ses relents sucrés en font une bière de connaisseur.

HOUBLON LIBRE

Black IPA fermentée à l'ancienne 7,7 % Ballon

Pas moins de onze houblons entrent dans la recette de cette Black IPA. Cette amertume omniprésente trouve son équilibre dans la rondeur des arômes de moka et de malt torréfié.

*médaille de bronze, Grands prix canadiens de la bière, 2012.

RANG BELLE-RIVIÈRE

Stout d'assemblage 7,7 % Ballon

Ce stout provient de l'assemblage de la Rang 10, d'une Saison noire et d'une ale noire vieillie six mois en barrique de chêne. Le résultat offre une complexité savoureuse, où se fondent les tanins du chêne et la sécheresse caractéristique des Saisons se fondent aux arômes et torréfiés du stout impérial.

Spécialités

CRÊPE-CHIGNON

Saison belge 6,5 % Ballon

Histoire de boire sans vous crêper le chignon, essayez notre saison belge. Sa mousse tenace et son abondante effervescence soutiennent des arômes briochés et de beaux houblons floraux.

CACHE à ÉPICES

Brune aux épices boréales 6,5 % Ballon

Les cueilleurs d'épices ne posent peut-être pas des caches dans les bois, mais les graines de myrica et le poivre des dunes qu'ils capturent se retrouvent dans nos cuves de brassage. Et ils donnent un caractère unique à cette brune sans houblon, remarquablement douce et complexe.

*médaille d'or, Grands prix canadiens de la bière, 2011

ATELIER DES SAVEURS

Ale forte blonde aux épices boréales 7,4 % Bouteille

Née du livre *47 atelier des saveurs*, cette ale reprend les huit lettres du nom de l'auteur, SAGALANE, dans ses aromates : houblons Simcoe, Amarillo et Galena, épices boréales et thé noir taïwanais. Son attaque florale, aux notes vineuses, s'ouvre sur un corps rond, soutenu par la complexité fruitée des houblons. À déguster en accord avec le livre !

*médaille d'argent, Grands prix canadiens de la bière, 2014

PIRI-PIRI PIS RYE PA

IPA de seigle au piment Piri-piri 7,2 % Verre / Pinte

Sous son voile de seigle, bien coiffée de sa mousse, cette bière vous procurera autant de plaisir que des troubles d'élocution ! Au fil des gorgées se découvrent un maltage complexe, des houblons américains fruités et le feu du piment qui réchauffe doucement la langue.

MIROCHIPOU

Saison boréale 7,2 % Verre / Pinte

Mirochipou est le nom innu de la Belle-Rivière, sur les bords de laquelle poussent les graines de myrica. Cet aromate donne à notre bière son fin parfum de résineux à l'amertume citronnée.

BLANCHE au WULONG

Blanche au Si Ji Chun 5,6 % Verre / Pinte

Les arômes beurrés, floraux et herbacés du Wulong de Taiwan se marient avec les doux accents céréaliers de notre blanche.

FLEURETTE

Bière de blé aux fleurs boréales 5% Verre / Pinte

Cette blanche tient sa légère amertume et ses parfums délicats du rosier sauvage et des deux autres floraisons qui la composent. Unique en son genre, elle est à la fois complexe et rafraîchissante.

ZEC NICABAU

Pale Ale sans houblon 5,4 % Verre / Pinte

Première de la série de la Zone d'Expérimentation Créative, la ZEC Nicabau a été brassée avec la cueillette d'herbes et aromates de la forêt boréale faite à la fin juin par le biologiste Fabien Girard. Son nez délicatement poivré évoque les fleurs blanches. En bouche, dominant les arômes céréaliers et de fruits sauvages (catherinette, fraise des champs).

ZEC NEMISCAU

Pale Ale sans houblon 5,4 % Verre / Pinte

Pour cette seconde bière de la Zone d'Expérimentation Créative, Fabien Girard a cueilli des plantes d'automne. Le nez délicatement poivré évoque les fleurs blanches. En bouche, dominant les arômes céréaliers et de fruits sauvages (catherinette, fraise des champs).

ARMOIRE AUX COSTUMES

Ale costumée, bouteille de 500 ml 7,3% Verre / Pinte

Son bel habit orangé aux reflets fauves portent une coiffe léopard. Si on s'approche le nez de l'armoire, on sent bien le bois de chêne qui a ceinturé la bière pendant 3 mois, mais aussi des motifs fleuris, des souliers de cuir et des fruits aux couleurs éclatantes. À déguster toutes ces saveurs bien rangées en s'accompagnant du livre du même nom !

BELLE GIGUE Oloroso

Ambrée belge vieillie en fût de Sherry Oloroso 7,5% Ballon

Le vieillissement en fût de sherry (ou Xérès) de type Oloroso a donné à la Belle Gigue un riche nez de toffee écossais et de gousse de vanille. En bouche, on remarque la texture soyeuse, où la rondeur plutôt sucrée de la version originale s'est effacée au profit d'un équilibre malté. Dans ce fondu d'alcool chaleureux, on perçoit des arômes de noix et des notes qui tirent vers les fruits séchés.

DAN LA CHARPENTE

Blonde vieillie en baril de scotch 7.2 %

D'un beau blond soutenu, évoquant les teintes d'un whisky écossais, cette bière a été conçue pour servir d'accord à votre scotch préféré. Les saveurs fumées, iodées et tourbées s'y mélangent à la sensation du vieillissement en chêne et de l'alcool fort. La finesse maltée de sa charpente soutiendra aisément la puissance aromatique des plus riches *single malt*.

Sures

BELUETTE

Ale de blé sure 6 % Ballon

Première bière sure de la maison, cette ale de blé honore les bleuets sauvages de notre région qui lui donne sa couleur distinctive, finement bleutée. Des notes de miel et de bleuets l'acidité.

COUSINE ARGOUSINE

Bière sure à l'argousier 5,5 % Ballon

L'argousier est un trésor inexploité de la Boréale. Ce petit fruit acide et astringent confère à la bière des saveurs complexes de cerise au marasquin, de réglisse noire et de gomme balloune. En bouche, l'acidité reste légère et balancée, tout en laissant la place à des notes fruitées et maltées.

MADAME SUREDELLE

Bière sûre, 5,1% Verre / Pinte

Sous des allures assez standards de blonde se cache une bombe de saveurs : les céréales, le citron, la pomme et les cerises s'expriment fortement en laissant à l'acidité une place centrale. Le moût a suri dans la bouilloire pendant deux jours avant d'être fermenté avec une levure belge, produisant une acidité marquée et des saveurs fruitées sans ajout de fruit.

BARBE ROSE

Saison sûre aux canneberges et pimбина 5,1% Collaboration avec la Korrigane Verre / Pinte

Sortie d'un conte de fée, avec sa robe magenta, la Barbe rose a des arômes typiques de pimбина et de canneberge. On devine aussi l'aigreur du liquide, qui active les papilles gustatives des connaisseurs. En bouche, le fruité de la canneberge s'allie aux saveurs rappelant le vinaigre de framboise, la groseille et les baies nordiques aussi variées que la gadelle, le chicoutai, l'argousier et le pimбина.

SUR LA ROUTE DES KAKOUCHAK

Ale épicée acidifiée en barils de chêne 6%

Avec cette bière, vous ferez des découvertes dignes des Kakouchaks, les premiers habitants des environs de Saint-Gédéon. Les esters de petits fruits rouge, de pêches et de chicoutai se marient aux notes végétales d'armoise, de thé vert et de poivre doux. En bouche, on a l'impression d'avaler une poignée de petits fruits boréaux légèrement surettes.

Extra-fortes

FRAPPABORD

Vin d'orge 11 % Petit ballon

Vous reconnaîtrez facilement ce *barley wine* américain à sa teinte cuivrée et à sa rondeur liquoreuse. En bouche, la Frappabord vous séduira par son amertume marquée, ses puissantes notes céréalières et son arrière-goût de sirop d'érable et de sucre d'orge.

*médaille d'or, Grands prix canadiens de la bière, 2011

FRAPPABORD Brandy

Vin d'orge vieilli 3 mois en fût de brandy 11,9%

Au nez, on détecte l'orange et la liqueur d'orange, le caramel, et les houblons résineux. En frappant toujours fort, cette Frappabord est moelleuse, riche de fruits confits, de cuir, d'agrumes et de houblons. En fin de bouche, le brandy s'exprime pleinement dans une longueur insurpassable.

RANG DIX

Stout impérial 10,8 % Petit ballon

Cette version ultime de notre stout impérial comblera les amateurs de bière. Avec sa mousse tenace, ses arômes de moka et de sucre roux, cette bière est portée par son degré d'alcool et sa longueur en bouche est incomparable.

*médaille d'or, Grands prix canadiens de la bière, 2013

* médaille d'argent, Grands prix canadiens de la bière, 2015

* médaille d'or et mention spéciale « meilleure bière liquoreuse », Prix du public, Magazine Exquis, 2015

GROS MOLLET 10

Quadruple d'abbaye 10 % Petit ballon

Version plus costaud de la Gros Mollet, cette quadruple regorge de saveurs. La profondeur de son malt caramel, de ses saveurs de cognac et de fruits séchés est le parfait clin d'œil aux amateurs de tawny et de grandes bières d'abbaye.

RANG HUIT Brandy

Stout impérial vieilli en fût de brandy 11 % Bouteille

Les parfums sucrés du brandy soulignent de façon équilibrée ce stout aux saveurs persistantes de café, fin cacao et sucre roux. La longueur en bouche est incomparable.

RANG HUIT Bourbon

Stout impérial vieilli en fût de bourbon 10,5 % Bouteille

Des arômes portés par le torréfié et le caramel annoncent déjà la richesse de ce stout. En bouche, ce sont les charmes de l'espresso mariés au réconfort chaleureux du bourbon. La texture en bouche, moelleuse, demeure inégalée.

Prestige

GROS MOLLET Lumber Jack

Double d'abbaye, vieillie en fût de bourbon 9,0 % Petit ballon

Quand Gros Mollet rencontre son chum Jack du Tennessee, tenez-vous bien! Vieillie en barriques de chêne, notre brune d'abbaye en ressort avec des arômes de gousse de vanille, de noix de coco et de sucre d'érable.

FRAPPABORD Boxer Jack

Vin d'orge vieilli en fût de bourbon 11,8 % Petit ballon

Vieillie en barriques de chêne du Tennessee, la Frappabord a une puissance de frappe redoublée. Sa finale houblonnée et son arrière-goût de sucre d'orge côtoient des parfums de vanille boisée.

TANTE TRICOTANTE Chardonnay

Triple vieillie en fût de Chardonnay 10 % Petit ballon

Vieillie en fût des vieux pays, notre triple a mis son tricot des grands jours : fine acidité, moelleux atypique, le tout bouclé par un élégant fruité d'atocas et de petits fruits.

TANTE TRICOTANTE Muscat

Triple belge vieillie neuf mois en fût de Muscat 9 % Petit ballon

Des arômes fruités d'ananas et de poire, et de délicates notes de raisin muscat prouvent qu'on a affaire à une bière d'exception. La présence d'alcool demeure balancée par un corps onctueux et la signature distinctive de levure et de houblons de la Tante Tricotante.

TANTE TRICOTANTE Cabernet/Shiraz

Triple vieillie en fût de cabernet sauvignon et de shiraz 9% Bouteille

Passée en barrique de Californie, la Tante Tricotante épouse encore une fois à merveille les arômes vigneux et de chêne, exprimant cette fois-ci un fruité complexe de mûres, de framboises et de cassis. Ce grand cru de la bière se déguste avec lenteur et bonheur.

TANTE TRICOTANTE Malbec/Cabernet

Triple vieillie en fût de malbec et de cabernet sauvignon 10% Bouteille

Cette variation met en vedette un assemblage de Tante Tricotante ayant vieilli 9 mois en barils de Malbec et de Cabernet sauvignon. Le nez est assurément fruité, rappelant la prune, la framboise et la cerise. On retrouve le même fruité en bouche ainsi qu'une harmonieuse sensation provenant des tanins du chêne et d'une texture grasse.

BISSEXTILE

Ale blonde aux épices boréales 7% Bouteille

Cette ale blonde possède une amertume marquée et un parfum citronné et herbacé de conifère. L'utilisation de la levure Jean-Talon lui donne une signature de pain frais.

*Brassée exclusivement les 29 février, la Bissextilite est distribuée selon un calendrier de mise en vente s'échelonnant sur 4 ans.

HOUBLON LIBRE Tequila

IPA noire vieillie en fût de Tequila 10,1% Bouteille

Il a fallu patienter un an pour que l'amertume de la recette originale se fonde avec les saveurs si particulières de la Tequila. Un nez frais et végétal, venu d'un houblonnage à froid, est suivi d'arômes d'expresso bien serré et de torréfaction. En finale, vous ne pourrez pas manquer cette impression sèche et moelleuse à la fois.

BRUSSELIER DE ST-JEAN

Porter impérial chocolat belge et tire d'érable 10,5% Bouteille

Fruit d'une collaboration avec le Brussels Beer Project, ce porter possède de puissants arômes de chocolat noir et de malt torréfié. L'amertume est marquée et tout de même ronde en bouche grâce au sucré que procure la tire d'érable.

ÎLE PIERRE-A-CHAUX

Vin d'orge léger 7,7% Bouteille

Ce vin d'orge léger est le fruit d'un assemblage entre une pale ale et un vin d'orge vieilli en fût de chêne. L'attaque fraîche du houblon Sorachi Ace, infusé à froid, est remplacée lentement par des saveurs boisées s'étirant en une finale tannique et amère.

BELLE GIGUE Oloroso

Ambrée belge vieillie en fût de Sherry Oloroso 8,2 % Ballon

Notre Belle Gigue a passé plusieurs mois dans un fût de sherry (ou xérès) de type Oloroso. Cet alcool liquoreux et aromatique donne à cette ambrée belge un riche fruité de raisin blanc et d'abricot. Dans son fond d'alcool chaleureux, tout en équilibre, on perçoit des arômes boisés et de caramel qui évoquent le cognac.

TI-ROL Jack Rabbit

Double IPA vieillie en fût de Jack Daniel's 10,8 % Bouteille

C'est au tour de Ti-Rol de faire la rencontre de Jack ! Des effluves d'agrumes et d'écorce d'orange, tirés du houblon Yeoman, bondissent au nez. Vous dégusterez une bière complexe, riche des saveurs associées aux bourbons de qualité, où se déploient la poire confite et les malts sucrés.

Denrée rare

OR EN BARRE

Triple vieillie en fût de Sauternes 11,6 % Bouteille

L'Or en barre est le résultat du passage de la Tonton Taquinant en fût de Sauternes. Dans cette triple d'exception, les arômes complexes de Sauternes ouvrent sur des touches florales de miel et des notes d'épice laissées par les houblons du Nouveau Monde. En bouche, des fruits confits rappelant donnent une onctuosité hors du commun.

MONSIEUR BRETTELLES

Ambrée belge refermentée en fût de Sauternes 7,7 % Bouteille

Cette bière ambrée nous transporte avec ses arômes typiques de levures *brettanomyces* qui ont servi lors de sa refermentation de 8 mois en fût de Sauternes. On y retrouve des notes de fruits confits au rhum et d'ananas. Son corps onctueux et sa faible amertume laissent place à une subtile touche de caramel en bouche. L'alcool se mélange aux saveurs et supporte cette bière fantastique. Parfait pour se péter les bretelles devant la visite !!!

MISS MYRTILLE

Bière hybride vieillie en fût de pinot noir 9 % Bouteille

Miss Myrtille marie les charmes de la bière au raffinement du vin. Son bel ambré légèrement violacé atteste le passage prolongé en fût de pinot noir alsacien et l'ajout de bleuets sauvages. Difficile de rester indifférent à ses arômes délicats de framboise, de bleuets et de canneberge. En bouche, le moelleux et le surette vont de pair. De légers tannins de chêne et l'acidité typique du vin côtoient la belle amertume des bières et leur corps céréalier. De quoi faire de Miss Myrtille la reine de toutes vos festivités !