

EN BOUTIQUE



AU 8 JANVIER 2021

**AUCUNE BIÈRE ACHETÉE EN BOUTIQUE PEUT SE CONSOMMER SUR PLACE.
POUR CONSOMMATION SUR PLACE, COMMANDEZ AU PUB. MERCI!**

FRIGO #1 & AUTRES CANETTES

PALE ALE AMÉRICAINNE (4X473ml). Tendance West Coast. Bien amère!	5,5%	16\$
HERMANN PILS (4X473ml). Pilsner à l'allemande.	5,2%	16\$
BLACK IPA (4X473ml). IPA noire axée sur la torréfaction et la verdure du houblon!	5,7%	16\$
DRISTOUTTE (4X473ml). Lager noire en collaboration avec Sutton Broüerie.	5,5%	16\$
ZIBELINE (4X473ml). Premium Lager aux houblons tchèques Sladek, Saaz Late & Kazbek.	5,8%	16\$
DOUBLE DOSE (4X473ml). IPA houblons Citra & Sabro. Limpide, mais très aromatique!	6,5%	18\$
MROZNY PAN (4X473ml). Porter Baltique. Collaboration Widawa (Pologne)!	9%	20\$
LINGUA IGNOTA (4X473ml). Notre New England IPA. Très très très aromatique!	6,5%	20\$
SIMPLEXITÉ (4X473ml). Lager blonde 100% cône de houblon. Collaboration De Ranke (BEL).	5,3%	16\$
RAUCH PU PU LAGER (4X473ml). Helles (blonde allemande) légèrement fumée.	5,7%	16\$
CYCLOPE CITRA/AMARILLO (4X473ml). IPA aux houblons américains!	5,7%	18\$
ÉLECTROLITE (4X473ml). Session Pale Ale très désaltérante!	3%	16\$
RICHELIEU PALE ALE (4X473ml). Collaboration North Star. Pale Ale bien houblonnée!	4,5%	18\$

CELLIER: BOUTEILLES EN MILLÉSIME

DE RETOUR BIENTÔT!

FRIGO #2: BOUTEILLES

LEO'S VIN BLANC (341ml). Notre Leo's Early Breakfast élevée en fût de vin blanc!	6,5%	7\$
LEO'S VIN ROUGE (341ml). Notre Leo's Early Breakfast élevée en fût de vin rouge!	6,5%	7\$
SAISON FLEURS SAUVAGES RÉSERVE. Saison Fleurs Sauvages élevée en barriques!	6,5%	18\$
VITI VINI VICI #5 2020. Saison en barriques avec marc (raisin pressé) de gamaret du Nivall	6%	18\$
VITI VINI VICI #7 2020. Saison en barriques avec marc de Marquette du Château de Cartes!	5,4%	18\$
VITI VINI VICI #9 2020. Saison en barriques avec marc de Gewurztraminer de l'Orpailleur!	5,5%	18\$
VITI VINI VICI #10 2020. Saison en barriques avec marc de Gamay du Domaine St-Jacques!	6,1%	18\$
ROSÉ DE FUNK. Bière de Foudre en deuxième passage sur la griotte de la Funk Écarlate!	4,5%	16\$
FUNK LÀLÀ. Bière de Foudre conditionnée sur beaucoup de bleuets locaux!	5,5%	20\$
FUNK ÉCARLATE. Bière de Foudre conditionnée sur beaucoup de cerises griottes locales!	6%	20\$

FRIGO #3: BOUTEILLES

PETITE MORT (SANS BARRIQUE). Stout impériale russe en version non barriquée!	11%	12\$
STOUT IMPÉRIALE RUSSE À L'ÉRABLE EN FÛTS DE BOURBON WHISKEY! Voilà!	10,2%	18\$
ASSEMBLAGE #6 2020. Saison Cerise, Framboise & Berliner Weisse élevées en barriques.	5,5%	18\$
WEDDINGS. Collaboration Foam Brewers. Saison à la main de Bouddha bien houblonnée!	6,5%	12\$
SOTTISE RÉSERVE. Saison élevées dans des barriques de Malolactix du Sot de l'Ange (France)	6,5%	18\$
TROPICALE IPA. IPA à la goyave, tangerine, mangue et fruit de la passion. 100% brett!	6,2%	12\$
BERLINER MANGO WEISSE. Bière de blé sure à la mangue!	4,2%	12\$
ESTOC. Collaboration Halcyon. Old Ale élevée 14 mois en barriques!	6,7%	14\$

FRIGO #4: BOUTEILLES

NO TAHOMA. Farmhouse Pale Ale. Bien houblonnée à froid!	5,9%	8,50\$
BERLINER MELON WEISSE. Bière de blé acidulée. Houblonnée à froid au Hüll Melon.	3,9%	8,50\$
BERLINER FRAMBOISE NOIRE. Bière de blé sure à la framboise noire!	4,2%	12\$
SAISON RUSTIQUE. Saison d'inspiration belge	6%	8,50\$
LE COLLABO. Avec La Goutte d'Or (Paris). Saison de sarrasin au miel de sarrasin & brett.	5,5%	10\$
CITRA DE TABLE. Saison légère avec ajout d'environ 15% de Bière de Foudre! Houblon Citral	4%	8,50\$
BRACIA W DYMIE. Collaboration Widawa (POL). Grodziskie: bière sure et fumée!	3,7%	8,50\$