

Microbrasserie BR77



BR77, une nouvelle microbrasserie à saveur régionale située au Saguenay.

Menu



Patriote (Neipa)

New-England IPA, bière très houblonnée qui dégage des arômes de fruits tropicaux dus au houblon américain. Bière parfaite pour les amateurs d'houblon frais.

- **Température de dégustation idéale: 4 degrés celcius**
- **Alc / Vol: 6,1% IBU 38**



Smelting (Irish red ale)

Rousse aux notes de caramel et de toffee, légèrement sucrée et très peu houblonnée, parfaite pour l'apéro.

- **Température de dégustation idéale: 8 degrés celcius**
- **Alc / Vol: 5,7% IBU 14**



Choco-Stout

Noire de cacao biologique 100% costaricien. Cette bière possède un bon sucre résiduel jumelé à la saveur de cacao faisant d'elle une excellente bière dessert ou également ravir les amateurs de bières complexes.

- **Température de dégustation idéale: 12 degrés celcius**
- **Alc / Vol: 4,8 % IBU 25**



1996 Witbier

Bière blanche aux notes d'agrumes redevance à l'ajout d'écorces d'orange fraîche au moment de la fabrication. Légèrement épicée et agréable au goût.

- **Température de dégustation idéale: 4 degrés celcius**
- **Alc / Vol: 6,0% IBU 24**



American Nut Brown Ale

Brune aux notes de noix et de café. Modérément houblonnée avec des houblons américains qui procurent une fraîcheur à la dégustation et se marie très bien avec des plats plus corsés.

- **Température de dégustation idéale: 8 degrés celcius**
- **Alc / vol: 5,4% IBU 30**



P'tite Frette

Blonde d'inspiration allemande. Très peu houblonnée et douce au goût. Facile à boire et très désaltérante

- **Température de dégustation idéale: 4 degrés celcius**
- **Alc / Vol: 4,3% IBU 9**

