

# Menu Bières en Fût

- 1 **Salut Gilles 5%**  
*Pilsner(Lager) Italienne légèrement houblonné*
- 2 **Batifole 5%**  
*Blonde (Ale) au poivre noir, à la coriandre et à l'écorce d'oranges*
- 3 **Bloody Bîr 5%**  
*Pilsner(Lager) à la livêche et aux tomates séchées*
- 4 **Gigi 5,5%**  
*Pilsner(Lager) au gingembre*
- 5 **Cidre Brut 6%**  
*Qui sème récolte*
- 6 **Du Calme Lyse 5,7%**  
*Gose(Sure et salée) aux camerises*
- 7 **Pousse-Partout 2,7%**  
*Nano IPA à la verge d'or (Mosaic, Cascade, Centenial)*
- 8 **Bayonne 5,5%**  
*NEIPA, DDH (Citra, Mosaic, Pacific Gem)*
- 9 **El Weiss 5%**  
*IPA Blanche (Belma, El Dorado)*
- 10 **Chaloupe 6,5%**  
*Double IPA à l'avoine (Citra, Vic Secret)*
- 11 **Petit Bois 5,6%**  
*S.M.A.S.H. IPA aux pousses de sapin baumier*
- 12 **Scie Mécanique 6,7%**  
*Double IPA (Simcoe, Chinook, Idaho 7, El Dorado, Magnum)*
- 13 **Commune 5,5%**  
*Ale ambrée au thé au jasmin*
- 14 **Ste-Patrie Qc 6%**  
*Rousse irlandaise aux piments de cayenne*
- 15 **WeizenBock 7,5%**  
*Ambrée allemande maltée et mielleuse*
- 16 **Choquée noire 5,5%**  
*Stout au sarasin et au café expresso*
- \* **Palette de dégustation .....12\$**  
*4 galopins de 4 oz. Au choix*

## *En bouteille ou en cannette à boire sur place :*

### **Grand Pic 6%**

*Saison rousse de seigle aux pissenlits*

### **Blune de miel barriquée 7,5%**

*Ale brune au miel affinée en fût de whisky*

### **Bayonne 5,5%**

*NEIPA, DDH (Citra, Mosaic, Pacific Gem)*

### **Pomme de glace**

*Blonde aux pommes de glace affinée en fût de bourbon*

## *Disponible pour apporter :*

### **Bloody Bir 5%**

*Pilsner(Lager) à la livêche et aux tomates séchées*

### **Gigi 5,5%**

*Pilsner(Lager) au gingembre*

### **Batifole 5%**

*Blonde (Ale) au poivre noir, à la coriandre et à l'écorce d'oranges*

### **Du Calme Lyse 5,7%**

*Gose(Sure et salée) aux camerises*

### **Pousse-Partout 2,7%**

*Nano IPA à la verge d'or (Mosaic, Cascade, Centennial)*

### **Grand Pic 6%**

*Saison rousse de seigle aux pissenlits*

### **Blune de miel barriquée 7,5%**

*Ale brune au miel affinée en fût de whisky*

### **El Weiss 5%**

*IPA Blanche (Belma, El Dorado)*

### **Bayonne 5,5%**

*NEIPA, DDH (Citra, Mosaic, Pacific Gem)*

### **Pomme de glace**

*Blonde aux pommes de glace affinée en fût de bourbon*

### **Assemblage Locofest**

*Saison cassis en fût de bourbon + Saison mûres en fût de whisky*

### **Rousse de seigle**

*Saison rousse de seigle aux pissenlits affinée en fût de bourbon/whisky*

## *De retour en fut bientôt :*

**Grande côte 5.5%**

*Blanche Belge classique*

**Ras l'boss 5,3%**

*IPA américaine au thé Rooibos (Centenial, Mosaic)*

**Argose 4%**

*Gose(Sure et salée) à l'argouse*

**Du Calme Lyse 5,7%**

*Gose(Sure et salée) aux camerises*

**Hopation Double 6,6%**

*IPA surhoublonnée à l'ananas (Centenial, Cascade)*

**Grand Pic 6%**

*Saison rousse de seigle aux pissenlits*

**Blune de miel 7,5%**

*Ale brune au miel*

**Chaloupe 6,5%**

*Double IPA à l'avoine (Citra, Vic Secret)*

**Bayonne 5,5%**

*NEIPA, DDH (Citra, Mosaic, Pacific Gem)*

**Pomme de glace**

*Blonde aux pommes de glace affinée en fût de bourbon*

**Île D'IPA 7,5%**

*West coast IPA à la mangue*

**Assemblage Locofest (verre 9\$/ pinte 11\$)**

*Saison cassis en fût de bourbon + Saison mûres en fût de whisky*

*Descriptions détaillées :*

**PILSNER | LAGER ...**

## de course!

Alcool 5 % IBU 27

Voici la Salut Gilles, notre lager inspirée des pilsner Italienne. C'est notre façon à nous de rendre hommage à ce Berthelais qui rend tout le Québec fier encore 40 ans après son dernier départ. C'est une bière d'été, une bière de grand prix! Bien légère et « sèche » en bouche, donc faible en calorie, elle est translucide et des plus désaltérantes!

Son côté local lui vient d'une sélection d'orge spécialement cultivée dans Lanaudière. Sa délicate amertume (avec 27 IBU ... on a fait exprès!), typique des lager italienne, lui vient des houblons allemands Spalter et Saphir qui sont aussi présents lors du houblonnage a cru pour conserver plus d'arôme.

On porte un toast à la mémoire de Gilles Villeneuve!



## Salut Gilles!



## Batifole

| Orange 🍊 | Coriandre | Poivre Noir

Alcool 5 % IBU 17

Voici notre Blonde, il s'agit d'une Ale agrémentée d'épices telles que le poivre noir, la coriandre ainsi que des écorces d'oranges. Avec cette recette, nous voulions créer une bière accessible à tous les amateurs tout en intégrant un brin de complexité. En effet, les arômes des épices demeurent volontairement subtils, mais se révèlent distinctement aux palais attentifs. Par exemple, les notes de poivre noir se remarquent généralement dans la mousse et dans le goût final alors que la coriandre et l'orange se retrouveront à l'odeur et en tant que saveur principale en bouche. Nous cherchions ainsi à donner une impression de fraîcheur légèrement relevée. Côté céréales (orge), houblons (tradition) et levures (california), nous sommes demeurés classiques tout en étant motivés par l'utilisation d'ingrédients locaux de qualité.

Cette recette a aussi un historique bien particulier et privilégié. Elle fut brassée pour la première fois en 2008 de façon amateur et elle a rapidement conquis les quelques amis qui ont pu y goûter. L'expérience fut donc répétée mainte fois tout en affinant quelques détails. Neuf ans plus tard, elle fut brassée officiellement avec la Microbrasserie La Chasse-Pinte. L'année suivante, ce fut au tour de la Microbrasserie Tadoussac et depuis 2019 elle est brassée avec la Microbrasserie La Forge du Malt. La recette a donc profité de l'expertise de plusieurs brasseurs professionnels pour en arriver à ce délicieux résultat dont nous sommes particulièrement fiers!

Comme nous aimons l'imager, avec cette bière, il fait toujours beau soleil et 28 degrés. ☀️



## Grand Pic

| Style saison | Racines de pissenlits 🌻

Alcool 6% IBU 25

Voici notre Rousse, une bière de style saison non conventionnelle à laquelle nous ajoutons des racines de pissenlits. Dans cette bière, nous utilisons six sortes de grain, dont le seigle, pour lui donner sa couleur rougeâtre et son goût malté et complexe. Nous avons aussi choisi de sortir des sentiers battus côté amertume. Plutôt que de miser sur celle du houblon, nous avons exploré l'amertume des racines de pissenlit qui ressort de façon plus herbacée et terreuse. Les levures saisons apportent une touche rustique naturelle se rapprochant des levures sauvages.

Le tout est un assemblage unique et particulier. Un équilibre dans le mélange de styles et d'ingrédients qui est accessible tout en ayant un côté intrigant. La meilleure bière est celle que l'on boit au bon endroit, au bon moment et surtout avec les bonnes personnes!



## El Weiss

| Hopfenweisse | DDH 🌿

Alcool 5,5% IBU 32

Voici notre IPA blanche, aussi connue sous son appellation allemande hopfenweisse. Cela signifie simplement qu'il s'agit d'une bière de blé, bien houblonnée. Pour cette recette, le blé représente plus de la moitié du bilan des grains, ce qui donne à la bière sa couleur jaune pâle. Nous avons choisi un assemblage de Belma et d'El Dorado que nous avons ajouté à plusieurs étapes du brassage (double dry hop) pour aller chercher une bonne amertume et un maximum d'arôme provenant de ces houblons prestigieux. Au nez, on y retrouve donc des notes rafraîchissantes de melons 🍈 et d'agrumes 🍊, tandis qu'en bouche c'est le côté amer qui prend le dessus pour le plaisir de vos papilles. Les levures Kölsch allemandes aident à rehausser les saveurs et les arômes fruités des houblons.

Attention, vous risquez de réellement tomber sous le charme de cette bière désaltérante!



## Choquée Noire

Espresso ☕ | Orge - Sarrasin

Alcool 5,5% IBU 35

Voici notre Noire, une bière de style stout espresso. Sa couleur opaque lui vient d'une généreuse part d'orge et de sarrasin torréfiés, ce qui lui donne un goût pouvant rappeler celui du chocolat noir. Une autre part des grains a été quant à elle caramélisée, ce qui laisse une rondeur en bouche en raison de la présence de sucre non fermenté. Nous ajoutons à cela du café espresso infusé à froid pendant la fermentation. La variété du café a été choisie avec Frank, le torréfacteur de Locomotive Roasters, un vrai passionné de café. Nous nous sommes entendus sur un café d'Amérique latine légèrement torréfié permettant d'avoir le plus d'arôme possible. Les houblons (Golding et Northern Brewers) sont ajoutés pour leur amertume et les levures de type belge apportent de subtiles notes d'épices.

Derrière beaucoup de corps et sous sa mousse riche et persistante, il s'agit d'une bière dont l'onctuosité vous enveloppe de saveurs réconfortantes.



# Bayonne

| NEIPA Florale 🌸 | Citra - Galaxy - Pacific Gem

Alcool 5,5% IBU 67

Voici notre NEIPA. Il s'agit de la bière idéale pour profiter pleinement de tout le potentiel aromatique et floral de cet or vert qu'est le houblon. À la base, les céréales utilisées (orge, blé et avoine) ainsi que les levures anglaises en suspension expliquent l'aspect trouble propre au style. S'ajoutent à cela des quantités de houblons démesurées de sorte que, au final, la bière se garde une belle robe bien opaque et orangée. Les saveurs d'agrumes et de jus de fruits y sont d'ailleurs bien représentées grâce à l'assemblage des houblons Citra, Galaxy et Pacific Gem qui sont principalement utilisés en houblonnage à froid. De cette façon, la bière conserve davantage le côté floral des houblons et laisse tomber une partie de leur amertume. En bouche, on peut apprécier son onctuosité et ses notes herbacées.

On peut donc en conclure que c'est du bon jus! 🍷



# Argose

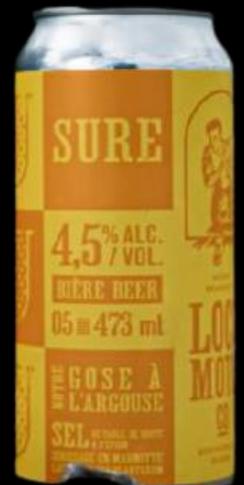
| Argouse 🌿 | Sels (table, route, Epsom)

Alcool 4,5% IBU 05

Voici notre bière sure. Il s'agit d'une Gose à laquelle nous avons ajouté des fruits d'argousier. Avec ce style de bière, nous devons chercher à diminuer le pH en surissage en marmite (Sour Kettle), c'est-à-dire augmenter l'acidité, pour créer un goût suret bien prononcé. Pour ajouter à ce profil, nous avons également choisi d'ajouter de l'argouse d'un producteur local puisqu'il s'agit de petits fruits à la fois savoureux et acides. Traditionnellement, les Goses sont aussi des bières salées. Nous avons donc concocté un assemblage de différents sels pour rehausser l'ensemble des saveurs.

Côté céréales, sur une base d'orge nous avons ajouté du blé et de l'avoine pour avoir une bière pâle qui a du corps. Nous l'avons légèrement houblonné avec du Chinook pour une touche d'amertume et nous l'avons fait fermenter avec des levures Kölsch allemandes, ce qui ajoute un caractère fruité.

Au final, nous avons une bière surette et salée, particulièrement rafraîchissante, bien pétillante et surtout savoureuse!



## Commune

| Thé au Jasmin 🌿 | Malt Munich

Alcool 5,5% IBU 27

Voici notre Ambrée! Il s'agit d'une Ale légèrement caramélisée à laquelle nous ajoutons du thé au jasmin. Ses saveurs maltées lui proviennent entre autre du grain Munich, qui participe également à la coloration de la bière. On se retrouve donc avec un riche goût de céréales qui se laisse adoucir par les notes subtiles du thé vert agrémenté de fleurs de jasmin. Ce dernier nous est fourni par « Au bon thé » de Berthierville, il est certifié biologique et il fournit des arômes inimitable. Des houblons classiques et prestigieux (Northern Brewer et Nugget) sont utilisés en petite quantité pour une légère amertume et une finale toujours bien sèche. C'est une bière à la foi goûteuse et délicate, pensée et conçue avec finesse et qui peut se déguster de la même manière.

Un style anglais, du thé chinois, du grain allemand, du houblon américain et 95% d'eau québécoise! C'est le meilleur des mondes!

Est-ce l'heure du thé ou l'heure de la bière? Pourquoi pas les deux!

## Scie Mécanique

Double IPA | Simcoe - Chinook - Idaho-7 - El Dorado - Magnum 🍺

Alcool 6,7% IBU 97

Voici la Scie mécanique! Oui oui, on lui donne un nom qui n'est pas une couleur ou son style cette fois! On déroge de notre nomenclature habituelle pour quelques bonnes raisons que voici. Tout d'abord, il s'agit d'une double IPA, donc une bière qui a une amertume tranchante. 🪚 Celle-ci lui vient d'une combinaison de houblons bien particulière : Simcoe, Chinook, Idaho-7, El Dorado et Magnum (les "finfinots" auront remarqué l'acronyme). 🤪

Tous des houblons avec un fort pourcentage d'acide alpha, donc un fort potentiel amérisant, qui apportent des saveurs résineuses. Sa teneur en alcool est aussi plus élevée avec un 6.7% alc./vol., il est d'ailleurs recommandé de la manipuler prudemment! Finalement, il s'agit encore une fois d'un de nos coups de cœur qui s'est peaufiné au fil des années de brassage maison. Nous l'avons brassé à maintes reprises, toujours avec cette même appellation évocatrice, elle a toujours su marquer les palais et parfois, il faut l'avouer, grafigner les souvenirs!

Une scie mécanique, ce n'est pas un jouet pour enfant! ⚠️

