

TROMPE SURIS

BIÈRE ARTISANALE



BLONDE - 5 %

L'œil : Robe aux reflets Or.

Le nez : Profil épicé aux notes de coriandre.

La bouche : Des arômes d'agrumes et de fleurs blanches accompagnés de quelques notes d'amertume.

Les accords : Produits de la mer & terrine de poisson.



ROUSSE - 5 %

L'œil : Robe ambrée aux reflets brillants.

Le nez : Épicé, boisé. De belles notes de fruits rouges raviront vos narines.

La bouche : Des arômes riches, une bière fruitée et caramélisée.

Les accords : Charcuterie & viande de porc rôtie.



BELGIAN PALE ALE - 6,5 %

L'œil : Robe limpide, jaune et dorée.

Le nez : Le nez est gourmand sur des notes de fruits du verger.

La bouche : Des notes miellées s'entremêlent parfaitement avec le caractère malté.

Les accords : Crêpes salées à l'andouille de Guéméné, galette saucisse, pommes au chèvre chaud ou fromages à pâtes molles.



BLANCHE - 5 %

L'œil : Une couleur claire, une mousse fine et persistante.

Le nez : Épicé, floral et d'agrumes.

La bouche : Une belle amertume grâce à la coriandre et aux écorces d'orange amère.

Les accords : Poissons en sauce & fruits de mer.



IPA - 7 %

L'œil : Une robe cuivrée.

Le nez : Des arômes floraux de houblons.

La bouche : Parfaite cohérence entre le nez et la bouche, notes de céréales et d'épices.

Les accords : Tapas, poissons grillés & plats asiatiques.



GIVRÉE - 7,5 %

L'œil : Robe cuivrée aux reflets mandarine.

Le nez : Toasté, frais, puissant et épicé.

La bouche : Épicée aux arômes de gingembre, de menthe poivrée.

Les accords : Plats asiatiques & Tapas.



SESSION IPA - 3,5 %

L'œil : Robe dorée aux reflets de paille.

Le nez : Très aromatique d'agrumes et fruits tropicaux.

La bouche : Légère, portée sur les amères et le citron vert.

Les accords : Tapas & poissons grillés.



ROSE - BERLINER WEISSE - 5 %

L'œil : Mousse persistante aux reflets rose, robe lie de vin, tirant sur le rouge violet.

Le nez : Les tanins des fruits ressortent bien, rappelant les arômes de certains vins rouges légers et fruités.

La bouche : Légère acidité, bel équilibre entre la myrtille et la framboise.

Les accords : Poke Bowl, tous types de desserts au chocolat.



STE RADEGONDE - TRIPLE - 8 %

L'œil : Robe miel dorée.

Le nez : Agrumes et raisin sec.

La bouche : Fruits jaunes sec, abricot et raisin. Amertume persistante et gourmande à la fois.

Les accords : Viandes en sauce, Tapas & Fromages.



CHAT BRÛLÉ - DOUBLE STOUT - 8 %

L'œil : Robe brune, intense.

Le nez : Puissant de fruits torréfiés et de café.

La bouche : Bière onctueuse avec une belle longueur en bouche, finale boisée.

Les accords : Viandes rouges grillées & desserts aux agrumes.



GRUE JAUNE - 5 % - Américan Pale Ale



L'œil : Robe dorée et limpide.

Le nez : Fruits jaunes accompagnés de belles notes céréalières.

La bouche : Gourmande, une belle harmonie entre les houblons et les céréales, une amertume modérée.

Les accords : Croustillants Nantais aux poires avec sa mâche, fromages à pâtes molles, à croûtes lavées (Curé Nantais).

GRUE GRISE - 5 % - Urban Wheat Ale



L'œil : Jaune pâle, trouble avec une mousse persistante.

Le nez : Des notes d'agrumes délicates et un zeste de citron.

La bouche : Légère, une touche citronnée vient sublimer son pouvoir désaltérant.

Les accords : Saumon fumé avec une sauce ciboulette citron, chèvre et moules frites.

GRUE NOIRE - 5 % - Black IPA



L'œil : Mousse opaque et persistante, robe noire acajou.

Le nez : Résineux et herbacé, les malts torréfiés apportent de notes de chocolat noir intense.

La bouche : Attaque franche ponctuée par un bel équilibre des malts torréfiés.

Les accords : Fromages à pâtes persillés. Crêpes de blé noir à l'andouille de Guéméné.



DUCK BLONDE - 5 %



L'œil : Bière blonde joyeuse et lumineuse.

Le nez : Un profil belge dans la fraîcheur d'une forêt de pins.

La bouche : Cette bière est sèche fleurie et fruitée. Son corps léger et sa pétillance modérée lui apporte un réel pouvoir rafraîchissant.

Les accords : Poisson, crustacé, chèvre ou asperge.

DUCK ROUSSE - 6 %



L'œil : Bière ambrée aux reflets automnales.

Le nez : Un profil céréaliier et gourmand.

La bouche : La douceur des malts caramélisés, la texture moelleuse et équilibrée ainsi que de subtiles notes toastées.

Les accords : Charcuterie, comté, filet mignon ou barbecue.

DUCK TRIPLE - 7,5 %



L'œil : Bière blonde aux reflets cuivrés.

Le nez : La palette aromatique est complexe, très céréalière et fruitée à souhait.

La bouche : Juteuse, onctueuse et biscuitée, l'ensemble est riche et harmonieux.

Les accords : Tajine, Gibier, viande rouge ou foie gras, Fromage à croûte lavée.

DUCK BLACK - 7 %



L'œil : Double stout, bière brune foncée.

Le nez : Un concentré de malts torréfiés et chocolatés.

La bouche : Grillée, torréfiée et légèrement boisée. La finale est ronde, chocolatée laissant apparaître une douceur vanillée.

Les accords : Desserts au chocolat ou aux fruits rouges. Gibier ou fromages à croûtes lavées.

DUCK IPA - 6,5 %



L'œil : Blonde soutenue avec de légers reflets cuivrés.

Le nez : De très belles notes exotiques apportées par les houblons de cette IPA.

La bouche : Une attaque franche et juteuse, des parfums de fruits de la passion, d'orange et de pamplemousse. Une finale douce et céréalière.

Les accords : Apéritif, Burgers, pizzas, plats épicés, fromage gorgonzola.

DUCK DIP A - 7,5 %



L'œil : Bière blonde soutenue aux reflets cuivrés.

Le nez : Duo merveilleux de céréales et orange amère.

La bouche : Sèche et très généreuse grâce au malt et au houblon. Parfums d'orange et de pin.

Les accords : Apéritif, viande rouge, barbecue, Burgers, Fromages à croûtes lavées.