



BIÉROTHÈQUE

CAVE • RESTAURANT • BAR

LABÈGE

• D'UNE BIÈRE, DEUX COUPS •

Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides). Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.

La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit.

Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

DRINKS

APÉRITIFS

KIR 12.5CL 4.50€

AMARETTO 4CL 26% 4.50€

VERMOUTH BLANC OU ROUGE 6CL 4.50€

SPRITZ 20CL 8.00€

COO Ô RICO (LIQUEUR DE MENTHE ARTISANALE) 6CL 7.00€

PROSECCO PARDI 12CL 7.00€

SOFTS

SAN PELLEGRINO 50CL / 1L 4.00€ / 6.00€

VITTEL 50CL / 1L 3.50€ / 5.50€

RED BULL 25CL 4.00€

DIABOLO MONIN 22CL 3.50€

SCHWEPES PREMIUM 20CL 3.50€

SODA 3.50€

Orangina (25cl), Sprite (25cl), Perrier (33cl), Fuzetea pêche (20cl), Coca-Cola (33cl), Coca sans sucre (33cl), Coca cherry (33cl), limonade (33cl)

LONDON ESSENCE 20CL 4.50€

ICE TEA MAISON 33CL 4.50€

JUS PRESSÉS 20 CL 4.00€

Citron et/ou orange

GRANINI BIO 20 CL 3.80€

Abricot, multifruits, ananas, orange, tomate

SIROP MONIN À L'EAU 22CL 2.50€

Citron, pêche, orgeat, menthe, grenadine, cassis, violette, kiwi, fraise, framboise, fruit de la passion, cerise, melon

COCKTAILS 9,50€

LES SOURS (WHISKY OU AMARETTO) 12CL

Amaretto ou Whisky Naked Malt, jus de citron frais, Sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

LES MULES (MOSCOW, JAMAICAN OU LONDON) 14CL

Vodka Zoladkowa ou Rhum Plantation Ambré ou Gin Citadelle, Jus de citron vert frais, Citron vert frais, Ginger Beer

OLD FASHIONED 7CL

Whisky Rye Lot N°40, Bourbon Buffalo Trace, sucre Muscovado, Angostura, bitter orange maison

WHITE RUSSIAN 14CL

Vodka Zoladkowa, Kalhwa, crème liquide
Déclinaison : Black Russian, Kriek Russian, White Chocolat Russian, White Russian du mois (9€)

ESPRESSO MARTINI 12CL

Vodka Zoldkowa, Kalhwa, espresso

MAI TAI 12CL

Rhum Plantation 3 Stars, Cointreau, Jus citron frais, sirop d'orgeat

MOCKTAILS 6,50€

SHIRLEY TEMPLE 20CL

Sirop de cerise, limonade, ginger beer

GRAPEFRUIT FLOWER 24CL

Jus de pamplemousse, Jus de pomme, jus de citron frais, purée de mangue, Perrier

REAL LEMONADE 24CL

Jus de citron frais, sirop de sucre de canne, Perrier



COCKTAILS À COMPOSER

GIN TONIC 24CL

Tonic water, baies de genévrier

Gin au choix :

Citadelle..... 8,50€
Christian Drouin 10,50€
Strawbale Knifemaker 10,50€
Strawbale Five O Clock 10,50€
Nikka Coffey 11,50€
Fair Gin 12,00€
Strawbale 1920 13,50€

MOJITO 16CL

Cassonade, menthe fraîche, citron vert frais, Perrier

Rhum au choix :

Plantation 3 stars..... 8,50€
Clairin Communal 10,50€
Rum Fire 11,50€
Fair Rum 11,50€
Hampden 8ans 13,50€

VINS

BLANCS SECS

DOMAINE DE LASCOURS, VIOGNIER, 2018 12,5cl / 75cl

I.G.P. OC, Bio 13° 4,50€ / 22,50€
Abricot, fruits jaunes, bouche aromatique, tout en rondeur

DOMAINE DES HUARDS, ROMO, 2018

A.O.C. Cour-Cheverny, Biodynamie 14° 6,50€ / 32,00€
Cépage typique du domaine et de l'AOC Cour-Cheverny, le Romorantin offre des notes fruitées, agrumes, minérales, bouche tendue, pure mais en gardant une touche gourmande

MONSIEUR S, JUSTE LE BLANC, 2020

Vin de France, Biodynamie 13° 5,00€ / 26,00€
Nez floral, fruité, la bouche offre un certain volume mais avec beaucoup de fraîcheur et de plaisir

PHILIPPE ZINC, PORTRAIT, 2019

A.O.C. Alsace Riesling, Biodynamie, 12.5° 6,00€ / 30,00€
Notes d'agrumes, florales, bouche gourmande et tendue

DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE, MUSCADET SÈVRE & MAINE, 2020

A.O.C. Muscadet Sèvre & Maine, Nature, 12° 4,00€ / 21,00€
Vin vif, fruité, sec, belle tension.

PHILIPPE GILBERT, MENETOU- SALON, 2019

A.O.C. Menetou- Salon, Biodynamie 13,5° 7,00€ / 35,00€
Sauvignon pur, vif, tendu, salin

BLANCS DOUX

DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE, JOUR DE FRUIT, 2019

A.O.C. Côtes de Bergerac, Bio 13° 5,00€ / 26,00€
Fruits à chair blanche. Bouche ronde, intense et fraîche

CAMIN LARREDOYA, LES GRAINS DES COPAINS, 2019

A.O.C. Jurançon, Biodynamie 13° 7,00€ / 35,00€
Nez exotique, mûr, agrumes. Bouche gourmande, ronde et fraîche, fruitée et équilibrée

ROSÉ

CHÂTEAU ROMANIN, GRAND VIN ROSÉ, 2020 12,5cl / 75cl

A.O.C. Baux de Provence, Biodynamie 13,5° 7,00€ / 35,00€
Nez floral, frais, très beau rosé de Provence, élégant, droit, sec

ROUGES

DOMAINE DES HUARDS, L'ENVOI, 2018

A.O.C. Cheverny, Biodynamie 13° 6,00€ / 30,00€
Joli fruit, croquant, légèrement épicé, gourmand, beaucoup d'éclat

DOMAINE JEAN DAVID, 2016

A.O.C. Côtes du Rhône 13,5° 4,50€ / 22,50€
Fruits rouges, épices, garrigue, bouche souple, avec du volume, juteuse, fraîche, beaux tannins

CHÂTEAU LASCOURS, NOBILIS, 2019

A.O.C. Pic Saint- Loup, Bio 13,5° 5,00€ / 26,00€
Fruits noirs, gourmand, bouche : ronde, épicée

DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT, MADIRAN TRADITION, 2017

A.O.C. Madiran, Biodynamie 14° 5,00€ / 25,00€
Beaucoup de finesse, de concentration et de gourmandise pour ce Madiran. Très bel équilibre

DOMAINE THIERRY NAVARRE, OLIVIER, 2019

A.O.C. Saint-Chinian, Biodynamie 13,5° 6,50€ / 32,00€
Raisins issus de vieilles vignes, vin profond, notes de fruits noirs, épices. Belle structure en bouche

CLOS DEL REY, LE SABINA, 2020

A.O.C. Maury Sec, Bio 14,5° 5,00€ / 26,00€
Nez avec un beau fruit, concentré, du volume en bouche, notes de garrigues, épices, fruits noirs ; très belle fluidité, joli jus

• À DÉCOUVRIR •

DOMAINE DE L'ARLAY VIN JAUNE, 2011

6cl / 12,5cl / 62cl

A.O.C. Côtes du Jura, 2011 14° 6,50€ / 12,00€ / 70,00€

Vin sec et puissant aux arômes oxydatifs de noix, obtenu à partir du cépage emblématique : le Savagnin. Issu de vieilles vignes, élevé près de 7 années en fût de chêne sans ouillage. Une expérience rare, à vivre au verre

Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. couverture

FORMULES MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI : 11H45 - 14H15 HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR	10,50€
OU PIÈCE DU BOUCHER	+2,00€
ENTRÉE + PLAT	14,00€
PLAT + DESSERT	14,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17,00€
OU CAFÉ GOURMAND	+2,00€



TAPLIST

Scannez et découvrez notre liste de **50 bières à la pression actualisée en temps réel**. Untappd c'est l'application de référence des amateurs de bière. Cela vous permet également chez vous de **consulter ce que nous proposons avant votre venue**. Vous pouvez **scanner et noter** les bières que vous dégustez afin de vous en souvenir.

LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15

LE SOIR

DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00
DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

MENU ENFANT.....8,90€

Classic USA ou aiguillettes de poulet panées, frites ou salade, boule de glace et sirop au choix

BEER FOOD

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15
LE SOIR DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00 / DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

PIÈCE DU BOUCHER UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE 12,50€

Accompagnée de frites et salade verte. **Sauce au choix** : relish, sauce Bièrothèque ou poivre

FISH & CHIPS 14,00€

Aiguillettes de poisson, frites, salade verte, sauce tartare

GRILLED CHEESE 9,90€

Pain brioché, jambon blanc, sauce Bièrothèque, croûtons de jambon, frites

MAC & CHEESE 12,00€

Macaronis aux fromages, sauce Bièrothèque, ciboulette, croûtons de pain et jambon

JAMBON GRILLÉ, MARINÉ À LA BIÈRE 10,50€

Tranche épaisse de jambon blanc mariné à la bière, frites, sauce BBQ, salade

HOT DOG 13,00€

Pain à hot-dog, Knack de la Maison Garcia, relish, sweet mustard, ketchup, oignons frits, servi avec frites

TARTARE DE BOEUF 15,00€

Tartare au couteau, condiment à la bière, échalotes ciselées, tabasco, salade, frites

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT 14,50€

Saumon cuit à basse température, snacké, accompagné de légumes, espuma citronnée

LA SAUCE BIÉROTHÈQUE

Avec cette sauce Cheddar à la bière, nous souhaitons rassembler les amateurs de bière et de porn food. Un savoureux mariage entre la générosité du Cheddar et l'amertume de la bière. Vous pourrez la retrouver en accompagnement sur les frites fraîches ou dans certains plats !

SHARE FOOD

DISPONIBLE TOUS LES SOIRS DE 18H30 À 22H00 & DU JEUDI AU SAMEDI JUSQU'À 23H00
LES DESSERTS SONT AUSSI DISPONIBLES SUR CES HORAIRES
* GRIGNOTAGE DISPONIBLE À TOUTE HEURE

FRITES 4,50€ Frites de pomme de terre, sauce BBQ, paprika, herbes de Provence	ACCRAIS DE CABILLAUD 5PCS. 6,50€ Accrais de cabillaud au citron combawa, sauce sweet chili	PIMENTOS DEL PADRON 7,00€ Pimentos del padron frits, fleur de sel, herbes de provence
CHEESE & FRIES 6,50€ Frites de pomme de terre, nappées de la sauce Bièrothèque	TATAKI DE BŒUF 9,50€ Emincé de boeuf mariné a la bière, condiments, sésame, herbes fraîches	HOT DOG À PARTAGER 12,00€ Pain à hot-dog, Knack de la Maison Garcia, relish, sweet mustard, ketchup, oignons frits
FRITO MISTO 11,00€ Friture de chipiron, citron, sauce tartare	TATAKI DE THON 10,00€ Emincé de thon, condiments, sésame, herbes fraîches, sauce Teriyaki	CROQUETAS 7,00€ Pomme de terre, chorizo, comté
NACHOS ET GUACAMOLE 7,00€ Chips de maïs, sauce Bièrothèque, guacamole d'avocat épicé, oignons frits, vert de cebettes	GNOCCCHIS DE LA NONNA LINA ... 9,00€ Gnocchis artisanaux frits, sauce Bièrothèque, grana padano, ciboulette	CROQUETAS VEGGIE 7,00€ Pomme de terre, légumes de saison, Comté, épices

LES PLANCHES

INDIVIDUELLES

JAMBON AFFINÉ DE LA MAISON GARCIA 9,00€
FROMAGES DU MOMENT 9,00€
* TERRINE DU MOMENT À LA BIÈRE 7,00€
* SAUCISSE SÈCHE DE PORC DE LA MAISON GARCIA 6,00€

À PARTAGER

CHARCUTERIES DE LA MAISON GARCIA 19,00€ Assortiment de charcuterie, cornichons, beurre
FROMAGES 18,00€ Cabecou, Comté, Fourme d'Ambert, Bethmale, salade, Grana Padano
MIXTE 24,00€ Assortiments de charcuterie de la Maison Garcia, fromages
MIXTE XXL CONSEILLE POUR 4 ÉPICURIEUX 65,00€

L'IMPÉRIAL « GAMBRINUS » 90,00€

Nachos, croquetas végés, croquetas chorizo, fromages sélectionnés, charcuterie maison Garcia, pimentos del padron, accrais de cabillauds, cheese and fries



120CM DE PUR BONHEUR !



ROLLS

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15
LE SOIR DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00 / DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

CHICKEN ROLLS 13,50€

Pain brioché, filets de poulet panés aux céréales, sauce tartare, salade, sauce Bièrothèque, oignons frits

OCEAN ROLLS 13,50€

Pain brioché, thon Albacore snacké, chou rouge mariné, guacamole

EGG N BACON ROLL 11,50€

Pain brioché, oeuf, lard grillé, mayonnaise estragon, salade, sauce Bièrothèque

CRAB ROLLS 13,50€

Pain brioché, chair de crabe, mayonnaise citronnée, chou chinois, pickles d'oignons rouges, zestes de citron

VEGGIE ROLLS 11,50€

Pain brioché, tomates séchées, poêlée de légumes, Rösti de légumes, salade, frites de patates douce

ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU SALADE

SALADES

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15
LE SOIR DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00 / DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

FISH SALAD 15,50€

Aiguillettes de poisson, salade romaine, ciboulette, sauce tartare, tomate, croûtons, Grana Padano

GOAT SALAD 13,50€

Toast Chèvre et miel, noix, jambon Serrano de la maison Garcia, salade, tomates séchées, vinaigrette à la Kriek

CAESAR SALAD 14,00€

Filets de poulet panés aux céréales, salade, sauce César, tomate, croûtons, oeuf mollet, ciboulette, Grana Padano

VEGGIE SALAD 15,00€

Salade romaine, pois-chiches, courgettes, Féta, câpres, graines de courges, tomates cerises

GAMBRINUS SALAD 15,00€

Burrata, tartufa, chiffonade de jambon blanc, huile de truffe, tomate, salade

Prix ttc service compris

Liste des allergènes cf. couverture

BURGERS

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15
LE SOIR DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00 / DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

LES INCONTOURNABLES

CLASSIC USA OPTION DOUBLE STEAK +2€ 12,00€

Buns, steak haché façon bouchère, sauce cocktail, salade, tomate, ketchup

CHICKEN BURGER 16,00€

Buns, filets de poulet panés aux céréales, cheddar, sauce tartare, salade, tomate

VEGGEVORE BURGER 12,00€

Buns, Rösti de légumes, tomates confites, pesto maison, coulis de betterave, frites de patates douces ou salade

FISH BURGER 14,00€

Buns, aiguillettes de poisson panés, sauce tartare, cheddar, salade, tomate et coleslaw

PULLED PORK BURGER 16,00€

Buns, échine de porc confite à la bière, Cheddar, sauce Bièrothèque, relish, salade

ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU SALADE

OPTION : BACON GRILLÉ +2€



LES GAMBRINUS BURGERS

GAMBRINUS BURGER 22,00€

Buns, 2 steaks hachés façon bouchère, œuf, sauce relish, sauce Bièrothèque, salade, tomate

PULLED DUCK BURGER 16,00€

Buns noir steak de canard confit à la bière, oignons caramélisés au piment d'espelette, rösti de pomme de terre, roquette, crème de Bethmale

BUFFALO TRACE BURGER 16,00€

Buns noir, sauce au bourbon, steak haché du boucher, sauce BBQ, tomate, salade

COMTÉ BURGER 13,00€

Buns, steak haché du boucher, sauce mayonnaise à la relish, oignons rouge, tranche de Comté

SPICY BURGER 16,00€

Buns rose, steak haché du boucher, Cheddar, salade, sauce Bièrothèque, sauce pimentée, tomate, poivrons confits

option 🌶️🌶️ pour les courageux

SIGNATURES

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H15
LE SOIR DE DIMANCHE À MERCREDI : 18H30 - 22H00 / DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H00

ARROW PIC AND CHEESE 55,00€

Brochette verticale de grilled cheese, pain brioché, jambon blanc, emmental, frites, sauce Bièrothèque, brisures de jambon, oignons frits, ciboulette

ARROW SMASHED BURGER 45,00€

6 cheese burgers en brochette, frites, sauce Bièrothèque, oignons frits

POUTINE BIÈROSTYLE 14,00€

Mix frites patates douce et pomme de terres, poulet pané émincé, sauce Bièrothèque, oignons frits, chips de jambon Serrano

LA BIÈROTHÈQUE C'EST QUOI ?

Une passion : la bière artisanale et plus généralement les boissons artisanales. Nous valorisons les produits artisanaux mais aussi les artisans au maximum. Nous sommes convaincus que le goût et la qualité prennent encore plus d'ampleur avec la connaissance des hommes et des femmes qui font les produits.

Ainsi on peut s'y sentir bien pour une soirée entre amis, un week-end en famille, une réunion de travail, un séminaire, chiller en terrasse, inviter un « date » en tête à tête, un déjeuner ou afterwork entre collègues, un anniversaire...

La Bièrothèque sera toujours l'endroit « sûr » dans lequel on a envie de passer ces bons moments et se faire plaisir.

« JEAN SANS PEUR » 3 KG 99,00€

Buns géant, 6 steaks hachés façon bouchère, 6 œufs, sauce BBQ, cheddar, sauce Bièrothèque, sauce relish, tomate, salade, frites

CE MEGA BURGER, CONSEILLÉ POUR 6 INTRÉPIDES (SOIT 16,50€/PERSONNE) MAIS TENTÉ PAR CERTAINS INTRÉPIDES SEULS (POUR CEUX QUI ONT UNE TRÈS TRÈS GROSSE FAIM ET QUI AIME LES DÉFIS)



Gambrinus est un roi mythique de Flandre et Barbant (une province de Belgique). Considéré comme le roi de la bière, c'est le symbole des amateurs de bières.

Pour nous il représente la bonne humeur, la joie de vivre, le partage et le côté épicurien. Lors d'une bataille il gagna son surnom de « Jean sans peur » pour récompenser son courage. Ce burger lui rend hommage et s'adresse à tous les téméraires



GOURMANDISES

DIGESTIFS 4CL

BLANCHE ARMAGNAC SAOUBIS 45%	7,00€
BAS-ARMAGNAC SAOUBIS VSOP 45%	6,50€
BAS-ARMAGNAC SAOUBIS XO 46%	9,00€
BAS-ARMAGNAC SAOUBIS HA 42%	10,50€
EAU-DE-VIE	7,00€
RHUM ARRANGÉ 35%	7,00€
BIÈRE STOUT DU MOMENT	SUR DEMANDE

CAFÉS

ESPRESSO / SERRÉ / ALLONGÉ	1,70€	CHOCOLAT À L'ANCIENNE	3,50€	THÉ BIO	3,20€
NOISETTE / DÉCAFÉINÉ	1,80€	CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS	4,00€	INFUSION BIO	3,20€
ESPRESSO DE PAPAOUASIE	2,50€	DOUBLE ESPRESSO	3,00€	PETIT CRÈME	2,50€
MOKA NOISETTE	2,50€	CAFÉ BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE	8,00€	CAFÉ FRAPPÉ	4,50€
GRAND CRÈME	3,50€	CAPPUCCINO	3,70€	Sirop «Maison Monin» au choix : chocolat, gingembre, cerise griotte, vanille, caramel, coco, noisette grillée	

DESSERTS

BURGER SUCRÉ	5,50€
Buns brioché, ananas, brisures de spéculos, Nutella, purée de passion	
TARTE À LA PART DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR	6,50€
TARTE ENTIÈRE	SUR DEMANDE
BROOKIE	5,50€
CAFÉ GOURMAND	7,00€
Café et assortiment de mignardises	
CARPACCIO D'ANANAS	6,50€
Ananas caramélisé, fruits croquant, sorbet fruits rouges, sirop mojito maison	
COUPE GLACÉE	7,50€
2 boules au choix, topping au choix (caramel, fraise ou chocolat), brisures Smarties ou Oreo ou Kit-kat, chantilly	

BRUNCH & CHILL

TOUS LES DIMANCHES
DE 11H00 À 15H00

BUFFET À PARTIR DE 30€

Offert pour les enfants de 12 ans ou moins
(1 enfant par adulte puis 15€ par enfant sup.)

ÉVÉNEMENTS



QUIZ TOUS LES LUNDIS
À PARTIR DE 19H00



BLIND-TEST TOUS LES MARDIS
À PARTIR DE 19H00

La Bièrothèque c'est aussi un lieu de divertissement. Tout au long de l'année nous proposons des événements récurrents ainsi que des événements ponctuels. Toujours orientés sur la découverte et la bonne humeur, ces événements sont organisés pour partager avec vous un moment de plaisir !



RETRANSMISSIONS
SPORTIVES



CONCOURS
D'ARCADES



SOIRÉES
MIXOLOGIE



FESTIVALS



MASTERCLASS



TAPE TAKEOVER

Et bien d'autres : suivez-nous sur Facebook et Instagram pour retrouver les détails de nos événements @labierothequelabege

• GROWLERS •

Experimental Brewery c'est la micro-brasserie sur place. Grâce aux growlers emportez chez vous des bières artisanales en bouteille de 1L servies en tirage pression. Renseignez-vous auprès de l'équipe.

• LOCATION TIREUSE •

Pour vos événements vous pouvez louer des tireuses mobiles et acheter des fûts. Demandez plus de renseignements à un manager.

• WEBSHOP •

L'espace boutique ferme ses portes à 21h30, vous pouvez néanmoins retrouver l'ensemble de nos produits sur le webshop 7/7 - 24/24 : www.labierotheque.fr

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux : @labierothequeshop



TAPLIST



Découvrez notre liste de **50 bières à la pression actualisée en temps réel**. Untappd c'est **l'application de référence des amateurs de bière**. Elle se positionne comme un guide pratique de la bière. Que ce soit pour les connaisseurs ou pour les néophytes.



ACIDE

ACIDITÉ/ACIDULÉ
CITRONNÉ, VINAIGRE

CÉRÉALIÉ

DOUCEUR
MIE DE PAIN, CÉRÉALE,
PAIN COMPLET

MALTÉ

SUCROSITÉ
MIEL, NOISETTE,
CARAMEL, FRUIT SEC
ET CONFIT

TORRÉFIÉ

GRILLÉ
CAFÉ, CACAO,
RÉGLISSE, BRULÉ,
FUMÉ

HOUBLONNÉ

AMERTUME
HERBACÉ, VÉGÉTAL,
FLORAL, RÉSINEUX