



ORGE & HOUBLON

CLERMONT-FERRAND



CARTE DES BOISSONS



2 rue Pierre et Marie Curie 63360 Gerzat

Les commandes se font exclusivement au comptoir

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



Les Pressions

Paix Dieu Triple (10°)

Triple artisanale onctueuse, équilibrée entre les malts et les houblons.

Page 24 Ambrée (6.9°)

Arômes épicés et poivrés, de fruits et de grains grillés. Saveurs biscuitées et caramel.

Floris Cactus (4.2°)

Bière fruitée verte avec des senteurs et saveurs de citron vert, quinine et chlorophylle.

Under Acid (4.5°)

Fruits rouges, groseille, cranberry, cassis et citron. Légèrement acidulée.

Camille IPA Blanche (4.5°)

Infusion légère aux saveurs d'agrumes et un parfum de houblon.

Marika Blonde (6.5°)

Légèrement trouble car non-filtrée. Nez marqué par le fruit et nez herbacé.

Marika Triple (9°)

Nez fruité et rondeur en bouche. Sucrosité maîtrisée et amertume persistante.





Les Blondes

Abb. Clairmarais Triple (8.5°)

Très aromatique et peu amère. Réhaussée par une pincée d'épices. 33cl.

Achille (6°)

Bière brassée avec du pain aux notes fruitées et épicées. 33cl.

Anosteke Blonde (8°)

Bien équilibrée avec une amertume fine. 33cl.

Anosteke IPA (6°)

Aux arômes de fruits. Une pointe florale et légèrement épicée. 33cl.

Anosteke Prestige (8°)

Bière à la robe jaune dorée, aux arômes céréales-pain, floral. 33cl.

Bracine Triple (9°)

Bière blonde dorée aux arômes fruités (banane). 33cl.

Cordillère des Flandres (7°)

Bière apéritive au caractère malté, fruitée avec une pointe d'amertume. 33cl.

Cornet (8.5°)

Subtil arôme de vanille grâce à l'ajout de copeaux de chêne. 33cl.

Hommel Bier (7.5°)

Saveur herbacée de houblon. Amère et fruitée sur la fin. 25cl.

Hoppy Yuzu IPA (5.8°)

Belle amertume et évocation des fruits de la passion, litchi et résineux. 33cl.

Ic t i s (6.2°)

Goût malté. Fraîche et légère en bouche grâce à l'emploi d'avoine. 33cl.



Les Blondes

Averbode (7.5°)

Notes fruitées, sucrées et Houblons. Saveurs fraîches et amères. 33cl.

Bière du Reuze Triple (8.5°)

Bière de haute fermentation . Robe jaune pale .

Bo Bière (6°)

Flaveurs épicées, fruitées et caramélisées.33cl.

Bon Secours 4 Houblons (5.9°)

Arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de litchi. 33cl.

Bon Secours Prestige (9°)

Notes d 'épices , arômes d 'agrumes et amertume légèrement prononcée . 3 3 c l .

Bonne Pioche (5.5°)

Fermentation haute avec léger trouble. Notes d'agrumes, florales et résineuses.33cl.

Le fort Triple (8.8°)

Arôme de vanille et de clous de girofle, doublés d'une saveur de banane et pomme rouge. 33cl.

Leonce Armentières (6.8°)

Saveurs aromatiques d 'un houblonnage fin .

Menabrea Bionda (4.8°)

Equilibrée entre les saveurs d'agrumes, d'amer et de nuances florales. 33cl.

Mongy Blonde (6.2°)

Nez floral et épicé. Equilibre entre céréales et houblon.

Mongy Triple (8°)

Nez complexe à la fois fruité , épicé et terreux .

Paix Dieu Triple (10°)

Nez finement marqué par le poivre, les noix et le caramel. 33cl.



Nos Blondes

Petrus Blonde (6.5°)

Au nez, arômes de pains, figues et fruitssecs. Au goût, final acide. 33cl.

Poule Mouillée (6.5°)

Notes d'agrumes (pamplemousse, citron), avec une franche amertume. 33cl.

P V L Tourbée (9.5°)

4 malts. Une bière de caractère aux notes de biscuit. 33cl.

WEED Chanvre (5.5°)

Bière au chanvre avec arômes herbacés . 3 3 cl .

XX-Bitter (6°)

Très amère avec un goût fortement houblonné. 33cl.

Nos Blanches

Blanche de Charleroi (5°)

Son arôme rappelle les oranges, la coriandre et l'ananas.
Pétilllement typique du champagne. 33cl.

PVL La Blanche (3.5°)

Infusion de gingembre et d'hibiscus. 33cl.



Nos Trappistes

Mont des Cats (7.6°)

Notes de caramel, de pain grillé, d'agrumes et de fruits noirs. 33cl.

Orval (6.2°)

Notes d'agrumes, caramel, épices et pain grillé. Robe ambrée aux reflets oranges/or. 33cl.

Rochefort 10 (11.3°)

Notes de caramel, chocolat, fruits secs, fruits noirs. Robe reflets rubis. 33cl.

Trappe (6.5°)

Equilibre parfait entre légère amertume et pointe de sucrosité. 33cl.

TYNT MEADOW (7.4°)

Notes de chocolat noir, poivre et figue. Mousse beige épaisse. 33cl.

Westmalle (9.5°)

Goût doux et crémeux avec une note amère portée par l'arôme des fruits. 33cl.

Zunder 10 (10°)

Notes herbacées, légèrement piquantes ainsi que des notes torréfiées de chocolat et de vanille. 33cl.

Nos Fruitées

Bacchus Framboise (5°)

Bière rubis au goût de framboise. 37.5cl.

Barbar Rouge (8°)

Bière aromatisée à la cerise avec des notes de miel, d'épices, de plantes aromatiques et de malt. 33cl.

Westmalle (9.5°)

Zundert 10 (10°)

Notes herbacées, légèrement piquantes ainsi que des notes torréfiées de chocolat et de vanille. 33cl.

Bon Secours Myrtille (6.4°)

Brassée avec de vraies myrtilles. Peu sucrée avec une belle amertume. 33cl.

Floris Pomme (3.6°)

Aux saveurs de cidre et pomme verte. 33cl.



Nos Softs

Jus d'abricot (20cl)

Jus d'ananas (20cl)

Jus de fraise (20cl)

Coca-Cola (33cl)

Fuze Tea pêche (20cl)

Kombucha bio (33cl)

Thé Poire Menthe

Planches

Venez découvrir nos planches pour accompagner vos
dégustations de bière.

(Terrine de campagne, saucisson, fromage, cornichons et pain)

Le tout issu de produits locaux auvergnats

Les commandes se font exclusivement au comptoir

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