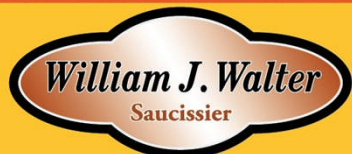


Bières de microbrasserie



450.420.4555

## WILLIAM J. WALTER Blainville

947, Boul. du Curé-Labelle  
Blainville, (Québec), J7C 2L8

Tel.: (450) 420-4555  
Fax : (450) 420-9765

[saucisserieblainville.com](http://saucisserieblainville.com)  
[saucisserieblainville@bellnet.ca](mailto:saucisserieblainville@bellnet.ca)

MAI 2012

# LISTE DES BIÈRES

347

DESCRIPTION

CATÉGORIE

ALCOOL

## À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

Îles-de-la-Madeleine

<b>ÉCUME, BIÈRE DES ILES</b>	BLONDE	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
Rustique et aux accents salins, Origines maritimes. Amertume franche, Notes salines et végétales				
<b>BELLE SAISON</b>	BLONDE	<b>5,8</b>	%	<b>1</b>
Notes chaudes d'agrumes et de fleurs accompagnées d'une amertume rafraîchissante				
<b>TERRE FERME</b>	BLONDE	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
Houblonnés, Riches arômes floraux. Amertume à la fois vive et délicate,				
<b>CORNE DE BRUME</b>	BRUNE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
ONCTUEUX - CAMEL BRULÉ - Vieillis en fût de chêne				
<b>CORPS MORT</b>	AMBRÉ - VIN D'ORGE	<b>6 PACK</b>		<b>1</b>
Salin et robuste. Grains fumés ayant frayés avec le hareng du « Fumoir d'Antan », Saveurs riches				
<b>PALABRE - DU TONIC DU CHARLATAN</b>	AMBRÉ - IPA DE GRUIT	<b>11,9</b>	%	
IPA est fortement aromatisée au houblon - EXTRA FORTE				
<b>PALABRE - BOT ' AOUELLE</b>	IMPÉRIAL PILSNER	<b>7,3</b>	%	<b>1</b>
FORTE				
<b>PALABRE - L'INTENDANT</b>	BLONDE - ANNEDD'ALE	<b>4,5</b>	%	
Levure récoltée de l'ancienne brasserie de l'Intendant Jean Talon à Québec				

## À LA FÛT, Micro-Brasserie

Saint-Tite

<b>CUVÉE HOUBLONNÉE #4</b>	PALE ALE AMÉRICAINE	<b>5,3</b>	%	<b>1</b>
<b>CUVÉE HOUBLONNÉE #5</b>	AMBRÉ - IPA	<b>5,7</b>	%	<b>1</b>
Hopfenweisse, équilibre entre la légèreté des weizens allemandes et le houblonnage des IPA				
<b>CRIQUE BLANCHE</b>	BLANCHE	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
11 IBU - Bière de blé aux cerises de type griottes, Douces et fuitées				
<b>LA MÉKINOISE</b>	BLANCHE BELGE	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
12 IBU - Saveurs de blé, d'épices, d'agrumes et des levures - Grains de coriandre et du curaçao				
<b>MA PREMIÈRE BLONDE</b>	BLONDE - PILSNER TCHÈQUE	<b>5,4</b>	%	<b>1</b>
35 IBU - Bière à la fois maltée, amère et aromatique - Fermentation basse				
<b>LA BRITISH ÉRABLE</b>	BRUNE ANGLAISE	<b>4,7</b>	%	<b>1</b>
<b>LA BRITISH</b>	BRUNE ANGLAISE	<b>4,7</b>	%	<b>1</b>
18 IBU - Goût de noix. Les différents malts lui donne sa couleur et son goût. <b>Aucune noix ajouté</b>				
<b>LA RUINE PAPILLE</b>	BLONDE - IPA AMÉRICAINE	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
60 IBU - Saveurs citronnées et de pamplemousse tout en se mariant bien aux malts caramélisés				
<b>BÊTE NOIR</b>	STOUT	<b>4,7</b>	%	<b>1</b>
<b>FUT DE BIÈRE / 10 LITRES</b>			%	

**L'ALCHIMISTE, Micro-Brasserie**

Joliette

<b>BLANCHE</b>	BLANCHE - ALLEMANDE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - Type Weizen aux arômes de pain grillé, de fruits exotiques et d'herbes fraîches				

<b>CLAIRE</b>	BLONDE - LAGER	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE				

<b>INDIA PALE</b>	ROUSSE - IPA	<b>5.5</b>	%	<b>1</b>
45 IBU - MALTÉ - Saveurs d'orange amère et de malt caramel				

<b>ÉCOSSAISE</b>	BRUNE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
5 IBU - FAIBLE AMERTUME - Saveurs de caramel et de toffee anglais				

<b>BOCK DE JOLIETTE</b>	AMBRÉ	<b>6.1</b>	%	<b>1</b>
Goût chaleureux de pain d'épice, de malt grillé et de fruits rouges				

<b>BOCK D'HIVER</b>	AMBRÉ	<b>6.1</b>	%	<b>1</b>

<b>EISBOCK</b>	BRUNE - BIÈRE DE GLACE	<b>9,5</b>	%	<b>1</b>
25 IBU - Technique ancestrale allemande, bière de glace liquoreuse de couleur acajou				

<b>IMPÉRIAL STOUT</b>	STOUT	<b>4,9</b>	%	<b>1</b>
65 IBU - Goût de chocolat noir se mariant à l'alcool, orge rôtie et du houblon résineux				

<b>LA METROPOLE</b>	BLONDE DORÉE - PILSNER	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
20 IBU - Sèche et à la finale fruitée, Floral - Bière officielle du club de rugby XV de Montréal.				

**ARCHIBALD, Micro-Brasserie**

Lac Beauport

<b>LA JOUFLUE</b>	BLANCHE - BELGE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - AGRUME ET CORRIANDE				

<b>LA MATANTE</b>	BLONDE - AMÉRICAINNE	<b>4,9</b>	%	<b>1</b>
Malt québécois - Arôme du houblon - Amertume légère				

<b>LA CHIPIE</b>	CUIVRÉ - PALE ALE AMERICAINE	<b>4,9</b>	%	<b>1</b>
Bien maltée avec du corps et présence d'amerture				

<b>LA CIBOIRE</b>	ANGLAISE - IPA	<b>5,6</b>	%	<b>1</b>
Subtile en caramel et en malt fin				

<b>LA BRISE DU LAC</b>	BLONDE - PILSNER	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
Type Münchner Helles - Douce et complexe, le houblon floral et le malt se retrouvent en équilibre				

<b>KWE</b>	BLONDE ARTISANAL	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Inspiration Wendat - Fine alliance d'eau , de malt, de houblon et de maïs				

<b>MIX PACK</b>	BLONDE ARTISANAL	<b>5,0</b>	%	
-----------------	------------------	------------	---	--

## **BARBERIE (La), Micro-Brasserie coop. Québec**

<b>LIME - FRAMBOISE</b>	ROSE ORANGÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE				

<b>BLANCHE AUX MURES</b>	BLANCHE AU MURE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE				

<b>BLONDE BIOLOGIQUE</b>	BLONDE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - Arômes de grains frais aux houblons subtils et à la finale herbacée				

<b>CUIVRÉ AU THÉ</b>	CUIVRÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - THÉ VERT - Infusion d'Earl Grey lui procure des arômes typés de thé et de bergamote				

<b>INDIA PALE ALE</b>	CUIVRÉ - IPA	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Franche amertume. Arômes floraux de houblons.				

<b>ROUSSE BITTER</b>	ROUSSE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
Fortement houblonnée et légèrement caramélisée. Finale sèche.				
<b>ROUSSE FORTE AU FRUIT</b>	ROUSSE	<b>7,5</b>	%	<b>1</b>
Malts caramel très présents aux parfums de kirsch et de gâteau aux fruits.				
<b>BRASSE CAMARADE</b>	ROUSSE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - GUSTATIF - Malts grillés et caramélisés. Riche onctuosité adoucit son amertume				
<b>STOUT IMPERIALE</b>	NOIR	<b>7,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Arômes de grains grillés (café et cacao) et à la finale houblonnée.				
<b>BLONDE AU CHARDONNAY</b>	BLONDE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
Hybride de bière et de vin brassé à partir de malt blond, de chardonnay et de levure champenoise.				
<b>BENELUX, Brasserie artisanale et café</b> Montréal				
<b>GRANDE ARMADA</b>	ALE	<b>11,9</b>	%	
EXTRA FORTE				
<b>BILBOQUET (Le), Microbrasserie</b> St-Hyacinthe				
<b>L'ARCHANGE</b>	BLANCHE - ALLEMANDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - Notes de banane et poire, typiques aux Hefe Weisen.				
<b>COLONEL CORNWALLIS</b>	JAUNE OCRE - IPA	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - Son astringence coupe la soif.				
<b>LA CORRIVEAU</b>	NOIR A L'AVOINE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
Arômes d'expresso et de chocolat noir. Amertume tranchante				
<b>LA MACKROKEN FLOWER</b>	SCOTCH ALE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - VIEUX PORTO				

<b>LA MACKROKEN FLOWER</b>	SCOTCH ALE AU MIEL	<b>10,8</b>	%	<b>1</b>
FORTE - VIELLI EN FUT DE CHÊNE - Caramel. Tissée de dattes, de pruneaux confits.				

<b>CHAMPÊTRE</b>	BELGE DE SAISON	<b>7,0</b>	%	

<b>NELLIGAN</b>	BRUNE DE BLÉ	<b>5,0</b>	%	

<b>COUP DE CANON</b>	NOIRE AU CAFÉ	<b>5,0</b>	%	

<b>OLD ALE ( BIÈRES ET PLAISIRS)</b>	SCOTCH ALE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
Vieillie en fut de chêne - Boisée - Caramel				

## BOCQUÉBIÈRE, Microbrasserie Sherbrooke

<b>HOPKINS</b>	AMBRÉ - IPA	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Malts savoureux, notes subtiles de torrèfaction, houblons francs aux accents d'agrumes.				

<b>HOPKINS - DOUBLE IPA</b>	AMBRÉ - IPA	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>

<b>HOPKINS</b>	CUIVRÉ - BARLEY WINE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
72 IBU - FORTE - Malt joufflu, amertume souple et dégourdie du houblon, accents de fruits exotiques.				

<b>HOPKINS</b>	BRUNE - SCOTCH ALE	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>
26 IBU - Riches saveurs maltées aux notes de crème brûlée et de tire d'érable.				

<b>HOPKINS</b>	PORTER FUMÉ	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>

<b>HILDEGARD - BELGE IPA</b>	BLONDE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
79 IBU - FORTE - SUR LIE - Accents de fruits tropicaux				

<b>HILDEGARD - TRIPLE</b>	AMBRÉ - ALE	<b>7,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - SUR LIE - Saveurs maltées et des arômes de fleurs sauvages aux accents de rose				

<b>HILDEGARD - ROUGE DES CANTONS</b>	AMBRÉ - ALE	<b>7,5</b>	%	<b>1</b>
Notes boisées au caractère fruité et vineux d'une fermentation en fût de chêne				

<b>BARSTOWN</b>	BRUNE - ÉPICÉE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
Riche maltée, accents de cacao, d'épices et de fleurs sauvages, saveurs caramélisées, fruits confits				

<b>HILDEGARD</b>	AMBRÉ D'ÉPEAUTRE - BELGE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
100 % QUÉBÉCOIS - Fruité floral, houblons herbacés installent une amertume bien dosée.				

<b>ACERO</b>	BRUNE À L'ÉRABLE	<b>16,5</b>	%	<b>1</b>
LIQUOREUSE - FAIBLE AMERTUME				

## BRASSEURS DU TEMPS Gatineau

<b>TROIS PORTAGE</b>	JAUNE TRIPLE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
Nez très fruité, de pêche, d'ananas et d'orange poivrée - Légère amertume				

<b>SCIE TROUILLARD</b>	ROUGE ORANGÉ	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
Le caramel et le miel se partagent l'entrée de bouche, laisse place à la citrouille et aux épices				

<b>DUMDUMINATOR</b>	BRIQUE - DOPPLEWEISENBOCK	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
Explosion de banane, amplifié par des notes d'alcools et d'épices - Caramel				

<b>DIABLE AU CORPS</b>	AMBRÉ - IPA IMPÉRIAL	<b>9,5</b>	%	<b>1</b>
100 IBU - Arômes d'agrumes, de cerise, d'eau de rose et de boisé, - Houblons Columbus et Amarillo				

<b>MEA MAGAN CULPA</b>	CUIVRÉ - VIN D'ORGE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
Caramel écossais et d'orange confit. Alcool d'orange accompagne le caramel. - Baiser d'amertume				

<b>OBSCURE DÉSIRE</b>	STOUT - IMPÉRIAL	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
Arômes de grains et de liqueur de café. Ronde en bouche, elle marie le café et le chocolat noir.				

<b>LA CORNE ET LA MUSE</b>	STOTCH ALE - ACAJOU	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
Caramélisé, avec des notes de fruits rouges, terminant par un sucré mielleux et un rôti de pain grillé				

<b>MESSE DE MINUIT</b>	NOIR	<b>9,0</b>	%	
Flaveurs intenses d'anis, d'orange et de raisin explosent dans un débordement presque excessif				

## **BRASSERIE DUNHAM** Dunham

<b>WIT BLANCHE</b>	BLANCHE BELGE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Arômes de coriandre et d'écorce d'orange.				

<b>PALE ALE AMÉRICAINE</b>	BLONDE - APA	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Légère, sèche et amère, arômes d'agrumes, houblons américains Centennial, Cascade & Amarillo				

<b>ALE BLONDE</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Saveurs maltées et légèrement fruitées, balancées par des arômes floraux de houblons nobles				

<b>IPA ANGLAISE</b>	AMBRÉ - IPA	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Caractère résolument houblonné est balancé par des saveurs de malts caramélisés.				

<b>IPA BELGE</b>	AMBRÉ - IPA	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Fusion entre une India Pale Ale américaine et une Ale belge.				

<b>BLACK IPA</b>	NOIR - IPA	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>

<b>IMPERIAL BROWN ALE</b>	ALE - BRUNE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Vieillie en fut de Pinot Noir				

<b>SAISON</b>	BLONDE	<b>6,0</b>	%	
36 IBU - Saison rustique aux délicats arômes de houblons herbacés et épicés				

<b>XXX TRIPLE</b>	BLONDE BELGE	<b>8,5</b>	%	
36 IBU - FORTE - Style monastique, arômes de houblons herbacés et épicés				

<b>STOUT IMPÉRIAL RUSSE</b>	NOIR		%	<input type="checkbox"/>
Robuste aux arômes chocolatés et torréfiés balancés par une solide amertume				

**BRASSEURS DU HAMEAU** St-Joseph-de-Ham-Sud

<b>BLONDE AU MIEL</b>	EXTRA - BLONDE	<b>6,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>WEISEN</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>DELIRANTE</b>	AMBRÉ	<b>5,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>ROUSSE</b>	STOCH ALE - ROUSSE	<b>5,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>
LÉGÈRE AMERTUME				

<b>ROUSSE AU WHISKY</b>	ROUSSE	<b>6,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>ROUSPÉTEUSE</b>	ROUSSE	<b>7,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>
CANELLE				

<b>IPA</b>	ROUSSE - ANGLAISE	<b>5,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>
AMERTUME				

<b>SOUTHAM</b>	BRUNE AU MIEL	<b>6,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>CERF-VOLANT</b>	ROUSSE	<b>9,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
EXTRA FORTE				

<b>MONTGOLFIERE</b>	BRUNE	<b>9,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
EXTRA FORTE				

<b>JOHNNY JOHNNY</b>	NOIR	<b>5,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>NOIR À L'ORANGE</b>	NOIR	<b>5,5</b>	%	<input checked="" type="checkbox"/>
GOUT PUISSANT				

<b>RAMDHAM À LA LIME</b>	BLONDE	<b>5,5</b>	%	<input type="checkbox"/>
PULPE DE LIME				

<b>RAMDHAM AU CITRON</b>	BLONDE	<b>5,5</b>	%	<input type="checkbox"/>

<b>THUYA OCCIDENTAL</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
ESSENCE DE CÈDRE				

<b>PRIMA MELIOR</b>	VIN D'ORGE	<b>10,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
PURE MALT - EXTRA FORTE				

<b>RHUMANTONY</b>	ROUSSE	<b>7,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
RHUM				

<b>VOYAGEUSE</b>	CUIVRÉ - IPA	<b>5,5</b>	%	<input type="checkbox"/>

<b>ZEPPELIN</b>	NOIRE AU FRAMBOISE	<b>7,0</b>	%	<input type="checkbox"/>

## BRASSEURS ILLIMITÉS

St-Eustache

<b>PATRIOTE BLONDE</b>	BLONDE	<b>4,9</b>	%	<input type="checkbox"/>
LÉGÈRE - SANS AMERTUME				

<b>PATRIOTE ROUSSE</b>	ROUSSE	<b>4,9</b>	%	<input type="checkbox"/>
LÉGÈRE - CAMEL LÉGER				

<b>IPA SIMPLE MALT</b>	IPA	<b>6,4</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - HOUBLONÉ				
<b>GOLDING</b>	PALE ALE ANGLAISE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE				
<b>CASK</b>				
<b>CASCADE SIMPLE MALT</b>	IPA	<b>6,4</b>	%	<b>1</b>
CITRONNÉ - AGRUME - PUISSANT				
<b>CASK</b>				
<b>SCOTCH ALE SIMPLE MALT</b>	ÉCOSSAISE - BRUNE	<b>8,2</b>	%	<b>1</b>
Dense, opulente, savoureuse, sucres caramélisés, quelques notes épicées.				
<b>ALTBIER SIMPLE MALT</b>	BRUNE ALLEMANDE	<b>6,8</b>	%	<b>1</b>
HOUBLONNÉ - CAMEL				
<b>DOUBLE PORTER SIMPLE MALT</b>	NOIR CRÉMEUX	<b>6,4</b>	%	<b>1</b>
Riche et crémeux. Arômes de malt de whisky écossais alliés au fumé de bois.				
<b>IMPERIAL STOUT SIMPLE MALT</b>	NOIR	<b>8,1</b>	%	<b>1</b>
CHOCOLAT NOIR - AMERTUME				
<b>FUMÉE MASSIVE SIMPLE MALT</b>	NOIR MALTÉ	<b>8,6</b>	%	<b>1</b>
CAMEL - ÉRABLE - MÉLASSE				
<b>VIN D'ORGE</b>	BRUNE	<b>8,6</b>	%	<b>1</b>
Arômes dominants et soutenus de sucre d'orge et de bonbon, bien équilibrés par un houblon floral.				
<b>BETA #6</b>	BLONDE - BELGE TRIPLE	<b>8,9</b>	%	<b>1</b>
BIÈRE EXPÉRIMENTALE				
<b>S</b>	ROUSSE	<b>11,9</b>	%	<b>1</b>
EXTRA FORTE - Hybride bière/twany/cognac. Saveurs: fruits confits, cerises, dattes, caramels.				

<b>OR</b>	ROUSSE	<b>8,7</b>	%	<input type="checkbox"/>
FORTE - Mout de raisin vieilli 1 an. Arômes fruités, nectar harmonieusement malté.				

<b>MAGOUILLE</b>	ROUSSE	<b>6,7</b>	%	<input type="checkbox"/>
CITROUILLE				

<b>SEV - FAMILLE CONSTANTIN</b>	AMBRÉ	<b>6,9</b>	%	<input type="checkbox"/>
FORTE - ÉRABLE				

<b>TRIO DÉGUSTATION</b>		<b>341 ml</b>		
-------------------------	--	---------------	--	--

## **BRASSEURS DE MONTRÉAL** Montréal

<b>LA LONDON RUBY ANGLAISE</b>	ROUSSE	<b>3,8</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
LÉGÈRE - Notes de céréales rôties. Pure malt				

<b>LA CHI ORIENTALE</b>	BLANCHE NON FILTRÉ	<b>4,5</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Aromatisée au gingembre, à la citronnelle et aux agrumes. Fraîcheur et exotisme.				

<b>LA VAN DERBULL BELGE</b>	BLANCHE NON FILTRÉ	<b>5,0</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Brassée de malt d'orge et de blé aux arômes de coriandre et de curaçao				

<b>LA GRIFFINTOWN MONTRÉALAISE</b>	BLONDE DORÉ LIMPIDÉ	<b>5,0</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
AMERTUME - Ampleur aromatique de houblon. Belle finale de fraîcheur avec une touche florale.				

<b>LA REBELLE QUÉBÉCOISE</b>	AMBRÉ	<b>6,5</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
FORTE - Pur malt, au caractère puissant et raffiné. Subtil goût de clou de girofle et d'épices				

<b>LA BLACK WATCH ÉCOSSAISE</b>	BRUNE - SCOTTISH ALE	<b>4,7</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Mélange de malt caramélisé et roti. Généreuse et moelleuse				

<b>LA CŒUR BRISÉE</b>	BLONDE ROSÉ	<b>4,7</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
FRAMBOISE AU FUT DE CHÊNE				

<b>LA MILLÉSIME 2012</b>	BRUNE - BELGE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
VIEILLI EN FUT DE BOURBON - EXTRA FORTE				

<b>LA STOUT - CAFÉ * VANILLE</b>	STOUT	<b>6,6</b>	%	<b>1</b>

<b>LA STOUT - CACAO</b>	STOUT	<b>6,6</b>	%	<b>1</b>

<b>CHIHUAHUA MEXICAINE</b>	BLONDE	<b>4,7</b>	%	<b>1</b>
Aromatisée à la limette				

<b>Ô FRUIT</b>	ORANGE - BLANCHE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
Subtil goût de malt. Brassées avec du jus ou purée de fruits, goût naturel de fruit, faibles en glucides				

<b>Ô FRUIT</b>	CERISE -BLANCHE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
Subtil goût de malt. Brassées avec du jus ou purée de fruits, goût naturel de fruit, faibles en glucides				

<b>Ô FRUIT</b>	POMME - BLANCHE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
Subtil goût de malt. Brassées avec du jus ou purée de fruits, goût naturel de fruit, faibles en glucides				

<b>Ô FRUIT</b>	FRAMBOISE - BLANCHE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
Subtil goût de malt. Brassées avec du jus ou purée de fruits, goût naturel de fruit, faibles en glucides				

<b>LA MTL</b>	BLONDE - LAGER	<b>4,5</b>	%	
DOUCE - LÉGÈRE				

## **BRASSEURS De La MAURICIE, Mauricienne** Grand-Mère

<b>SAINT SOURCE BLANCHE</b>	BLANCHE DE BLÉ	<b>5,5</b>	%	
Zeste d'orange				

<b>SAINT SOURCE ROUSSE</b>	ROUSSE	<b>5,5</b>	%	

<b>SAINT SOURCE IPA</b>	CUIVRÉ	<b>6,7</b>	%	<input type="checkbox"/>

<b>SAINT SOURCE DOUBLE IPA</b>	CUIVRÉ	<b>8,0</b>	%	<input type="checkbox"/>
AGRUME CARAMÉLISÉ - FORTE				

<b>SAINT SOURCE BELGE</b>	BRUNE	<b>8,0</b>	%	<input type="checkbox"/>

<b>SAINT SOURCE SCOTCH ALE</b>	BRUNE	<b>9,0</b>	%	<input type="checkbox"/>

<b>SAINT SOURCE STOUT</b>	NOIR	<b>9,0</b>	%	<input type="checkbox"/>

## BRASSEURS DU MONDE St-Hyacinthe

<b>BLANCHE</b>	BLANCHE - ALLEMANDE	<b>4,5</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
LÉGÈRE - Soupçon d'épices. Effluves de cardamome, de clou de girofle et de banane.				

<b>BLONDE</b>	PILSNER BLONDE - TCHEQUE	<b>5,0</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
LÉGÈRE - Saveur légèrement maltée et son nez floral				

<b>ROUSSE</b>	ROUSSE - IRLANDAISE	<b>5,0</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Légèrement maltée. Notes sèches de caramel, de noisette et de blé grillé, Légère amertume.				

<b>L'INTERDITE</b>	IPA - AMÉRICAINE	<b>6,5</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
100 IBU Très amère, Notes florales et herbacées, saveurs complexe d'agrumes, légèrement malté				

<b>L'ASSOIFFÉ</b>	BRUNE - DOUBLE BELGE	<b>6,5</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Notes maltées de fruits secs, de mélasse et de noisettes grillées. Légèrement sucrée et peu amère.				

<b>L'ASSOIFFÉ 10</b>	DORÉE - TRIPLE BELGE	<b>9,2</b>	%	<input type="checkbox"/> <b>1</b>
Arômes d'agrumes et de fruits jaunes mûrs, saveurs soyeuses, finale douce, quasi mielleuse				

<b>L'EXPLOITÉ</b>	NOIRE - STOUT MOKA	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Légèrement vanillées. Saveurs de café alcoolisé, de chocolat et de malt brûlé				

<b>HOUBLON NOIR</b>	NOIRE - IPA	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
Amertume vivace, Agrumes et résine de conifères, maltée, céréales rôties et de biscuits grillés.				

<b>SAISON IMPÉRIAL 2011</b>	ALE FORTE	<b>8,1</b>	%	<b>1</b>
Nez d'orange, fruits jaunes confits, touche de caramel brûlé et des saveurs de poivre rouge.				

<b>NECTAREÜS</b>	BRUNE AU MIEL	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Fleurs sauvages et céréales légèrement grillées, amertume douce. finale maltée légèrement sucrée.				

<b>BIG BEN</b>	PORTER	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
Sec et saveurs de malts caramélisés un peu brûlés. houblons anglais, légère amertume				

## **BRASSEURS R J** **Montréal**

<b>FOLIE DOUCE</b>	ROSÉ	<b>5,0</b>	%	
BLEUET - DOUCE				

<b>TORD-VIS</b>	AMBRÉ À L'ÉRABLE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>BARBAR</b>	BLONDE AU MIEL	<b>7,8</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

## **BRASSEURS SANS GLUTEN** **Montréal**

<b>GLUTENBERG - SANS GLUTEN</b>	BLONDE - MILLET	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
15 IBU - DOUCE - Houblons floraux, de poivre blanc et d'écorces de citron				

<b>GLUTENBERG - SANS GLUTEN</b>	BLONDE - PALE ALE AMÉRICAINNE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
35 IBU - Arômes d'abricot et de pamplemousse.				

<b>GLUTENBERG - SANS GLUTEN</b>	ROUSSE - SARRASIN	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
24 IBU - DOUCE - Arômes de prunes mûres et de caramel				

<b>GLUTENBERG 8 - SANS GLUTEN</b>	BLONDE - ALE ATYPIQUE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
8 céréales				

<b>GLUTENBERG - SANS GLUTEN</b>	ALE BELGE DE SAISON	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
8 céréales				

## **BROADWAY, Brasserie artisanal** **Shawinigan**

<b>LA GINGER</b>	BLANCHE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
LEVURE BELGE - GINGEMBRE - Épices de toutes sortes. goût de piquant et rafraîchissant				

<b>SEIN DESPRIT</b>	BLANCHE - BAVAROISE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
WEINSEN ALLEMANDE - Arômes de banane et de clou de girofle				

<b>DON JUAN</b>	BRUNE - TRAPISTE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
EXTRA FORTE - Bières riches et complexes				

<b>LA TCHUCKÉ</b>	BLONDE - TRIPLE BELGE	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
AGRUME - Coriandre et de curaçao. Petite acidité d'agrumes				

<b>LA TURBINE</b>	BLONDE - ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
AGRUME - Soupçons d'agrumes et de conifères				

<b>B W</b>	BRUNE - BARLEY WINE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
Texture rappelant le vin. Intense, saveurs de malt, de liqueurs fortes et de confiseries, liquoreux.				

**BROUHAHA, Broue Pub**

Montréal

<b>GAZ DE COURSE</b>	AMBRÉ - VIN D'ORGE	<b>11,9</b>	%	<b>1</b>
EXTRA FORTE				

<b>SPECIAL B</b>	BRUNE BELGE QUADRUPLE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
CHOCOLAT - FRUITS ROUGE				

<b>SAISON VOATSIPERIFERY</b>	BLONDE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
Aromatisée au poivre Voatsiperifery de Madagascar - Bouquet explosif				

**CHARLEVOIX, Micro-Brasserie**

Charlevoix

<b>DOMINUS VOBISCUM BLANCHE</b>	BLANCHE BELGE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
CORRIANDE - CITRON ORANGE - CAMOMILLE				

<b>DOMINUS VOBISCUM DOUBLE</b>	ACAJOU VOILÉ	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
FRUIT CONFIS, RAISINS SEC - ANIS				

<b>DOMINUS VOBISCUM TRIPLE</b>	BLONDE VOILÉE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - AGRUME - Arome houblon frais et alcool - fin amère				

<b>LA VACHE FOLLE DOUBLE IPA</b>	AMBRÉ	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - Colombus - arômes d'arume				

<b>LA VACHE FOLLE ESB</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME				

<b>LA VACHE FOLLE MYSTÉRIEUSE</b>	DOUBLE INDIA PALE ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
MYSTÈRE				

<b>LA VACHE FOLLE IMPÉRIAL</b>	MILK STOUT - NOIRE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
AVEC LACTOSE				

<b>LA VACHE FOLLE YEOMEN</b>	CUIVRÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>

<b>LA VACHE FOLLE AMARILLO</b>	CUIVRÉ	<b>9,0</b>	%	

<b>LA VACHE FOLLE HERCULES</b>	AMBRÉ - DOUBLE IPA	<b>9,0</b>	%	
AMERTUME - EXTRA FORTE				

<b>LA VACHE FOLLE CENTENIAL</b>	AMBRÉ - DOUBLE IPA	<b>9,0</b>	%	
AMERTUME - EXTRA FORTE				

<b>LA VACHE FOLLE ARAMIS</b>	AMBRÉ - IPA	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - EXTRA FORTE - Floral et épicé				

<b>LUPULUS 2010</b>	BLONDE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
ÉPICÉ				

<b>HIBERNUS 2009</b>	BRUNE FONCÉ	<b>10,0</b>	%	

<b>FLACATOUNE</b>	BLONDE	<b>7,0</b>	%	
		<b>7,0</b>	%	
		ALE BELGE - PURE MALT	<b>500 ML</b>	

<b>BIÈRES ET PLAISIRS</b>	BRUNE BELGE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>

<b>MIX PACK VACHE FOLLE</b>		<b>4 PACK</b>
-----------------------------	--	---------------

<b>MIX PACK DOMINUS</b>		<b>4 PACK</b>
-------------------------	--	---------------

**CHOUAPE (La), Microbrasserie**

Lac St-Jean

<b>LA CHOUAPE BLANCHE</b>	BLANCHE DE BLÉ	<b>5,3</b>	%	<b>1</b>
TYPE BELGE - CORIANDE				
<b>LA CHOUAPE ROUSSE</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
<b>LA CHOUAPE AMBRÉE</b>	AMBRÉE	<b>5,3</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME				
<b>1881</b>	ROUSSE	<b>6,7</b>	%	<b>1</b>
FORTE - AMERTUME				
<b>LA CHOUAPE NOIR</b>	NOIR À L'AVOINE	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
<b>LA CHOUAPE IMPÉRIAL STOUT</b>	NOIR	<b>7,2</b>	%	<b>1</b>
SAVEUR MALTÉ - GRILLÉ				
<b>HARVEST ALE</b>	BLONDE - IPA	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
FORTE - AMERTUME - HOUBLON NON SÉCHÉ				

**CORSAIRE, Microbrasserie**

Lévis

<b>LA PERRUCHE</b>	BLANCHE ROSÉ	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
BAIE DE SUREAU				
<b>TANAKA</b>	BLANCHE	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
BLÉ - SARAZIN - GINGEMBRE				
<b>KIRKE</b>	AMBRÉ / ALE BRITANIQUE	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - TRÈS HOUBLONNÉ				

<b>SEERAÜBER</b>	BLONDE - PILSNER	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - MALTÉ				

<b>LA GALÈRE</b>	DORÉE - ENGLISH PALE ALE	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
HOUBLONNAGE PRONONCÉ				

<b>BRISTOL</b>	ESB (EXTRA SPÉCIAL BITTER)	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
CAMEL, FRUITS NOIR				

<b>DARK MILD</b>	NOIRE	<b>4,6</b>	%	<b>1</b>
DOUCE MALTÉ				

## **DIEU DU CIEL, Micro-Brasserie** **St-Jérôme**

<b>ROSÉE DHIBISCUS</b>	BLANCHE ROSÉE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
Fleurs d'hibiscus - Légère acidité et un parfum fort agréables				

<b>BLANCHE DU PARADIS</b>	BLANCHE DE BLÉ BELGE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
Coriandre et des écorces d'orange Curaçao - Non filtrée et contenant du blé et du malt d'orge				

<b>DERNIÈRE VOLONTÉ</b>	BLONDE - ABBAYE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Saveurs épicées et fruitées, Discrète touche d'alcool. Houblonné, amer.				

<b>PAIENNE</b>	BLONDE - ALE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
Arômes de malt, de fruits et de houblon - BIEN BALANCÉ				

<b>ROUTE DES ÉPICES</b>	BRUNE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
SEIGLE - POIVRÉ - Saveurs de malt, de céréales fraîches, Notes de fruits, de chocolat et de caramel				

<b>RESCOUSSE</b>	ROUSSE - ALTBIER ALLEMANDE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
Maltée - Arômes de pain grillé, laissant place à une finale de houblon qui mordille				

<b>CORNE DU DIABLE</b>	ROUSSE - IPA ANGLAISE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Ronde et caramélisée, Amertume tranchante et des arômes puissants dus à un houblonnage à froid				

<b>PÉCHÉ MORTEL</b>	STOUT IMPÉRIAL	<b>9,5</b>	%	<b>1</b>
Goûts de torréfaction prononcés. Café infusé, Puissant goût de café - AMERTUME				
<b>APHRODISIAQUE</b>	NOIRE - ALE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
Arômes et goûts de vanille, chocolat noir, bourbon et de malt rôti - Bière-dessert				
<b>CHAMAN</b>	AMBRÉ - DOUBLE IPA	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
Amertume forte, Alcool présent sans dominer. La finale est plus sèche				
<b>LA COMPLICE</b>	AMBRÉ - ALE BRUNE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
ÉQUILIBRE				
<b>RIGOR MORTIS ABT</b>	BRUNE - ABBAYE QUADRUPLE	<b>10,5</b>	%	<b>1</b>
Peu amère, MALTÉ, goûts sucrés, de chocolat et de caramel. Saveurs de fruits rouges et d'épices				
<b>LA CHARBONNIÈRE</b>	AMBRÉ - ALE - RAUCHBIER	<b>5,4</b>	%	<b>1</b>
Arôme malté et fumé. Ronde, maltée, légèrement sucrée, caractère fumé				
<b>EQUINOX DU PRINTEMPS</b>	BRUNE - STOCH ALE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
ÉRABLE - Saveurs boisées et maltées, soutenues par une discrète touche sucrée				
<b>SOLTISTE D'HIVER</b>	BRUNE - BARLEY WINE	<b>9,8</b>	%	<b>1</b>
Légèrement sucrée et liqueuse, Pointe de caramel brûlé. TRÈS AMER, saveurs des fruits rouges.				
<b>DECIBEL</b>	EXTRA PALE ALE	<b>5.0</b>	%	<input type="checkbox"/>
LÉGER FRUITÉ - CITRONÉ				
<b>6e SOIR</b>	PILSNER IMPÉRIAL	<b>8,5</b>	%	<input type="checkbox"/>
FORTE				
<b>ELIXIR CELESTE</b>	OR - PILSNER BOHÉMIENNE	<b>5.0</b>	%	<input type="checkbox"/>
Ronde et la douceur du malt s'impose avec une touche sulfureuse - AMERTUME				
<b>HERBE À DÉTOURNE</b>	BELGE TRIPLE	<b>10,2</b>	%	<input type="checkbox"/>
FORTE				

**FRAMPTON BRASSE, Ferme Brassicole**

Frampton

<b>SIEUR DE LÉRY</b>	BLONDE - PILSNER ALLEMANDE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
26 IBU - Fine amertume et échafaude une suite d'arômes, dont une finale suave				

<b>ST-EDOUARD</b>	ROUGEÂTRE - PALE ALE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
30 IBU - Nez floral et une belle amertume				

<b>NUIT D'AUTOMNE</b>	FONCÉ - ALE	<b>5.0</b>	%	<b>1</b>
70 IBU - Liquoreux possède, mousse onctueuse. Goût riche et caramélisé, finale torréfiée				

			%	

**FRÈRES HOUBLON (Les), Coopérative**

Trois-Rivières

<b>BLANCHE DES TROIS-RIVIÈRES</b>	BLANCHE SUR LIE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
À base de blé et d'avoine ainsi que de malt pâle - Décoction avec le blé et l'avoine				

<b>BLANCHE AUX BLEUETS</b>	BLANCHE SUR LIE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
BLÉ - AVOINE - ++ BLEUET				

<b>CANNEBERGE - BLEUET</b>	AMBRÉ	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
FRUITÉ - Triple fermentation				

<b>LA RÉSERVE</b>	AMBRÉ	<b>7,3</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>LA BRUNANTE</b>	BRUNE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>FONTAINE DU DIABLE</b>	BRUNE - BELGE	7,7	%	<b>1</b>
Mousse onctueuse, dégage une odeur de boisé caractéristique du cèdre				
<b>SAINT-SÉVÈRE</b>	BLONDE - IPA	7,2	%	<b>1</b>
TRÈS AMÈRE - 50 I.B.U.				
<b>COUREUR DES BOIS</b>	AMBRÉ - DOUBLE	8,0	%	<b>1</b>
FORTE - MALTÉ - HOUBLONNÉ				
<b>FRAMBOISE TRIPLE</b>		7,0	%	<b>1</b>
<b>CERISE TRIPLE</b>		5,8	%	<b>1</b>
<b>CANNEBERGE - CERISE</b>		5,8	%	<b>1</b>
<b>GRIMOIRE (Le), microbrasserie</b>				
			<b>Granby</b>	
<b>VITALE</b>	BLONDE - PALE ALE	5,0	%	<input type="checkbox"/>
<b>VITALE FRAMBOISE</b>	BLONDE - PALE ALE	5,0	%	<input type="checkbox"/>
<b>VITALE BLEUET</b>	BLONDE - PALE ALE	5,0	%	<input type="checkbox"/>
<b>VITALE PÊCHE</b>	BLONDE - PALE ALE	5,0	%	<input type="checkbox"/>
<b>GRIMOUSSE</b>	ROUSSE - PALE ALE ANGLAISE	5,0	%	<b>1</b>
Accent de caramelle et de chocolat				

<b>NOIRE SŒUR</b>	STOUT	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
CHOCOLATÉ				

<b>L'ARMURE</b>	AMBRÉ	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
MIEL AU MURE				

<b>L'INFERNAL</b>	BLONDE BELGE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>LA VIE DE CHATEAU</b>	AMBRÉ - RHUM BRUN	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
Goût unique				

<b>GOLIATH</b>	AMBRÉ - COGNAC	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>

<b>MALT AIMÉ</b>	BLONDE - IPA	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME				

<b>LE PATRIOTE</b>	AMBRÉ - SCOTCH ALE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>

<b>LA MISEAPRIX</b>	AMBRÉ	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>

<b>DÉSIRABLE</b>	AMBRÉ - ÉRABLE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
SIROP D'ÉRABLE				

<b>L'ARCHANGE</b>	BLONDE À L'ORANGE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>

**LAC SAINT-JEAN (Du), Microbrasserie** **St-Gédéon**

<b>SOLIDAIRE</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>

<b>VIRE-CAPOT</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
LIMPIDE				

<b>BOUTEFEU</b>	ROUSSE - MALTÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Saveurs maltées sous sa mousse crémeuse				

<b>GROS MOLLET</b>	BRUNE - D'ABBAYE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
MALT CARAMEL				

<b>GROS MOLLET (MAGNUM)</b>	BRUNE - D'ABBAYE	<b>10,0</b>	%	
MALT CARAMEL				

<b>GROS MOLLET - LUMBERJACK</b>	BRUNE - D'ABBAYE	<b>9,0</b>	%	
VIEILLI EN FUT DE BOUBON				

<b>TANTE TRICOTANTE</b>	BLONDE - BELGE TRIPLE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>FRAPPABORD</b>	VIN D'ORGE	<b>11,0</b>	%	<b>1</b>
Redoutable - Attaque puissante, amertume mordante et une finale de sirop d'érable et de sucre d'orge				

## LIEVRE (Du), Microbrasserie Mont Laurier

<b>BLANCHE À L'ABSINTHE</b>	BLANCHE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>

<b>PERDRIX BLANCHE</b>	BLANCHE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Écorce d'orange et coriandre				

<b>BLANCHE AUX BLUETS SAUVAGES</b>	BLANCHE	<b>6,7</b>	%	<b>1</b>

<b>LA MONTOISE</b>	BLONDE DORÉE - ALE	<b>5,4</b>	%	<b>1</b>
Saveurs de houblons légèrement fruités				

<b>LA FROUSSE</b>	CUIVRÉ - ALE	<b>5,4</b>	%	<b>1</b>
Délicate amertume - Fermentation haute				
<b>BRUNE AU MIEL</b>	BRUNE - ALE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>
Arômes chaleureux évoquent la vanille, le miel (fleur de trèfle) et le caramel - Amertume de rôti				
<b>GINGER</b>	BLONDE - ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Déliatement houblonnée, Forte saveur de gingembre, adoucie par un savant mélange d'épices.				
<b>CAROTTE</b>	ORANGÉ - ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Léger goût de légumes cuits et une belle amertume en fin de bouche				
<b>EL LAPINO</b>	BLONDE - ALE	<b>5,4</b>	%	<b>1</b>
JALPENOS - Arôme de piment, Amertume - Épicée, elle vous laissera une note chaleureuse à la fin				
<b>JOS MONTFERRAND</b>	AMBRÉ - ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Pur malt non pasteurisée. Mousse onctueuse, un goût caramélisé, Amertume légèrement prononcée.				
<b>IPA DU LIEVRE</b>	BLONDE - INDIA PALE ALE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
Goût prononcé de caramel. Elle possède un arrière-goût de houblon frais et très prononcé				
<b>IPA IMPÉRIAL</b>	AMBRÉ - INDIA PALE ALE	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Goût léger de caramel. Son arrière-goût de houblon moins prononcé				
<b>EL DIABLO</b>	VIN D'ORGE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
Arômes de vanille et de fûts de chêne - finale légèrement amère				

## LION D'OR, GOLDEN LION, Brasserie Lennoxville

<b>BLONDE DES CANTONS</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE				
CRUCHON				

<b>BISHOP'S BEST BITTER</b>	CUIVRÉ	4,8	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - AMERTUME				

<b>BLEUETS ET MELON D'EAU</b>	BLONDE	4,8	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - FRUITÉ				

<b>AMBRÉE D'AMOUR</b>	AMBRÉE	4,8	%	<b>1</b>
DOUCE				
CRUCHON				

<b>LION'S PRIDE</b>	BRUNE	4,8	%	<b>1</b>
DOUCE				
CRUCHON				

<b>IRISH STOUT</b>	STOUT	4,8	%	<b>1</b>
MALT GRILLÉ				

<b>MC AUSLAN, Brasserie</b>	<b>Montréal</b>
-----------------------------	-----------------

<b>MC AUSLAN ABRICOT</b>	DORÉ - ABRICOT	5,0	%	<b>1</b>
NON SUCRÉ				

<b>MYSTIQUE</b>	CIDRE DE POMME - CLAIR	4,5	%	<b>1</b>

<b>MYSTIQUE ROSÉ</b>	CIDRE DE POMME - ROSÉ	4,5	%	<b>1</b>

<b>ST-AMBROISE BLONDE</b>	BLONDE	5,0	%	<b>1</b>
Houblonnée, fruitée et savoureuse				

<b>ST-AMBROISE NOIR</b>	NOIR À L'AVOINE	5,0	%	<b>1</b>
Café espresso et de chocolat. Mousse à saveur de moka. Fortement houblonnées,				

<b>ST-AMBROISE IPA</b>	BLONDE - IPA ANGLAISE	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
Alcool très élevée et une importante quantité de houblon				

<b>ST-AMBROISE SCOTCH ALE</b>	BRUN RUBIS - SCOTCH ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Douce et maltée, rehaussé de soupçons de vanille et de caramel.				

<b>ST-AMBROISE FRAMBOISE</b>	ROUGE RUBIS	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Notes de fruits frais et douce amertume				

<b>ST-AMBROISE CITROUILLE</b>	AMBRÉ	<b>5,0</b>	%	

<b>ST-AMBROISE - SPÉCIAL RÉSERVE</b>	STOUT - RUSSE IMPÉRIAL	<b>9,2</b>	%	<b>1</b>
Brassée avec du bois vieilli dans le bourbon, arôme fûmé, de vanille, d'espresso et de chocolat				

<b>ST-AMBROISE - VINTAGE ALE 2010</b>	ORANGÉ	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
Mélange de malts d'orge et de froment, incluant du malt Munich, non filtré.				

## **MULTI-BRASSES, Micro-Brasserie** Tingwick

<b>LA BOUCHARDAISE</b>	BRUNE ANGLAISE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
<b>BRASSÉE POUR LE BIER-FEST BLAINVILLE 2012</b>				

<b>BLANCHE DE KINGSEY</b>	BLANCHE DE BLÉ	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
Levure de type Belge - Gout de coriandre fraîche - lég`erement épicé				

<b>BLANCHE DE KINGSEY</b>	BLANCHE DE BLÉ	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
CLASSIQUE				

<b>BUCK BLONDE - VELOUTÉ</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Goût velouté - Orge deux rangs				

<b>BUCK BLONDE - MALTÉ</b>	BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Orge deux rangs et malt Vienna - AMERTUME				

<b>BUCK ROUSSE</b>	CUIVRÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Saveur de caramelle - Légère acidité suivi d'une dose d'amertume				
<b>ROSE AIMÉE</b>	BLONDE À LA ROSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE				
<b>FROMAGÈRE</b>	ROUSSE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
<b>TOKÉE</b>	ROSÉ	<b>5,1</b>	%	<b>1</b>
POMME & CANEBERGE - Goût acidulé de la canneberge				
<b>LA COULÉE</b>	AMBRÉ - ÉRABLE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
<b>TR'HOUB</b>	AMBRÉ - IPA	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
3 HOUBLONS (NUGGET - CASCADE - SAAZ)				
<b>CLAIR DE LUNE</b>	NOIRE - POMME	<b>4,9</b>	%	<b>1</b>
<b>ST-PIERRE</b>	NOIR	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Très houblonné - Orge torréfié - Ajout d'avoine				
<b>GLADIAMORT</b>	BRUNE - BELGE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
<b>STOUT FRAMBOISE</b>	STOUT	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
FRAMBOISE - CHOCOLAT				
<b>BELLE HÉLÈNE</b>	BLONDE - POIRE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - MOUT DE POIRE				
<b>ATOKA</b>	DORÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
CANNEBERGE - ÉRABLE				

<b>GOULD</b>	BRUNE - SCTOCH ALE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
ÉCOSSAISE				

<b>DIABLESSE</b>	BRUNE - VIN D'ORGE	<b>10,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>PENTECÔTE BRUNE</b>	BRUNE - BELGE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - ÉPICÉE				

## **NAUFRAGEUR (Le), Micro-Brasserie** Carleton, Gaspésie

<b>DOUBLE BLANCHE</b>	BLANCHE	<b>7,4</b>	%	<b>1</b>
<b>CRUCHON</b> - Aux herbes Gaspésienne				

<b>LA LÉONNE</b>	BLANCHE - BELGE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
AGRUME ET CORRIANDE				

<b>LA MALAUZE</b>	BLONDE DORÉ	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE AMERTUME				
<b>CRUCHON</b>				

<b>LA COLBORNE</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
CARAMÉLISÉ				
<b>CRUCHON</b>				

<b>LA SAINT-BARNABÉ</b>	STOUT	<b>5,2</b>	%	<b>1</b>
CHOCOLAT - CRÉMEUX				

<b>LA CORTE-REAL - CRUCHON</b>	BLONDE DORÉ - PALE ALE	<b>5,6</b>	%	<b>1</b>
ARÔME FLORAL				

<b>LA SWORDFISH</b>	BRUNE	<b>6,8</b>	%	<b>1</b>
CARAMEL - CHOCOLAT				

<b>CHANTIER NAVAL</b>		<b>6,8</b>	%	<b>1</b>
<b>RACoon</b>	BLACK IPA IMPÉRIAL	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
85 IBU - Goûts de caramel et de chocolat ainsi que l'amertume à la fois puissante et très froale				
<b>LA BIENFAISANT - CRUCHON</b>	AMBRÉ - DOUBLE IPA	<b>7,6</b>	%	<b>1</b>
<b>LA CARRICK - CRUCHON</b>	BRUNE -SCOTCH ALE	<b>9,1</b>	%	<b>1</b>
FORTE				
<b>LA BOURDAGE - CRUCHON</b>	BLONDE AU FRAISE	<b>7,7</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE AMERTUME				
<b>MACHAULT ESB - CRUCHON</b>	AMBRÉ - EXTRA SPECIAL BITTER	<b>5,2</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME				
<b>LA COURLIEU - CRUCHON</b>	BLONDE - BELGE	<b>5,9</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - ÉPICÉ				
<b>PÉNÉLOPE</b>	PILSNER TCHÈQUE	<b>5,9</b>	%	<b>1</b>
CRUCHON				
<b>U 165 - TWO PENNY</b>	BRUNE CHOCOLATÉE	<b>5,9</b>	%	<b>1</b>
18 IBU - Brassée à même les grains qui ont servi à la U-165 est ce qu'on appelle une Two Penny				
CRUCHON				
<b>FOREING STOUT</b>	STOUT	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
CRUCHON - Vanille et orange				
<b>EMBALLAGE CADEAUX</b>			%	<b>1</b>
2 x TWO PENNY + 2 x RACoon + VERRES				

**NOUVELLE-FRANCE, Micro-Brasserie**

Saint-Alexis-des-Monts

<b>CLAIRE FONTAINE</b>	BLONDE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>

<b>BLONDE D'EPAUTRE</b>	DORÉE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
FRUITÉ - FAIBLE AMERTUME				

<b>AMBREE DE SARRASIN</b>	LIMPIDE CUIVRÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DENSE - VELOUTÉ				

<b>LA MESSAGERE - SANS GLUTEN</b>	BLONDE - AU MILLET	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>

<b>LA MESSAGERE - SANS GLUTEN</b>	BLONDE	<b>4,7</b>	%	<b>1</b>

<b>LA MESSAGERE - SANS GLUTEN</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>

**ORLÉAN (D'), Micro-Brasserie**

Île d'Orléan

<b>MARIE BARBIER</b>	BLANCHE AU FROMENT	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - AGRÉABLE				

<b>ANNE BAILLARGEON</b>	EXTRA BLONDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>

<b>SUZANNE MARCEAU</b>	AMBRÉ À L'ÉRABLE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

<b>ÉLÉONORE DEGRANDMAISON</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Malt torréfié - Houblon Anglais				

<b>ABEL TURCAULT</b>	BRUNE - STOCH ALE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
RONDEUR - FORTE - Carramélisé et fumée				

<b>MONSEIGNEUR D'ESGLY</b>	NOIR - BIOLOGIQUE	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
MALTÉ - CHOCOLAT - VANILLE				

<b>FRANCOISE BOURGEOIS</b>	BLONDE - BELGE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
SAISONNIÈRE				

<b>JOSEPH BELLARMIN</b>	DORÉ - DOUBLE IPA	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>
RICHE - FORTE				

<b>LOUIS GABOURIT</b>	AMBRÉ - ÉRABLE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
SAISONNIÈRE - FORTE				

<b>JEAN DIT LAFORGE</b>	NOIR	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
SAISONNIÈRE - CACAO - CHOCOLAT - CAFÉ				

<b>ANTOINE PÉPIN DIT LACHANCE</b>	BLANCHE	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>
Type Weisenbock				

## **PIT CARIBOU, Micro-Brasserie** Percé, Gaspésie

<b>LA BLANCHE DE PRATO (475)</b>	BLANCHE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE - ÉPICÉ				

<b>LA BLONDE DE L'ANSE</b>	BLONDE - ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
VELOUTÉ				
CRUCHON				

<b>LA BONNE AVENTURE ROUSSE</b>	ROUSSE - ALE ANGLAISE	<b>4,5</b>	%	<b>1</b>
CARAMÉLISÉE				
CRUCHON				

<b>LA GASPÉSIENNE</b>	NOIR - PORTER	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
ORGE - CHOCOLAT				

<b>ÉTOILE DU BRASSEUR - BITTER</b>	ESB IMPÉRIALE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
Cinq différents cultivars. Douce en alcool, mais forte en arômes,				

<b>ÉTOILE DU BRASSEUR - IMPÉRIAL</b>	ESB IMPÉRIALE	<b>7,8</b>	%	<b>1</b>
100% QUÉBÉCOISE - houblon Cascade. Miel de trèfle printanier, finale sèche et le bon degré d'alcool				

<b>ÉTOILE DU BRASSEUR - IPA</b>	IPA - ANGLAISE	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
Variétés de houblons herbales et terreux - AMERTUME				

<b>ÉTOILE DU BRASSEUR - IPA</b>	IPA - AMÉRICAINE	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
Agrume et floral. Autant les résines que les huiles essentielles des houblons				

<b>OXYMORE - IPA</b>	AMBRÉ	<b>7,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Brassée avec du seigle				

<b>OXYMORE - WHEAT WINE</b>	Vin de Blé	<b>9,2</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Fait d'une grande portion de blé malté. Il contient jusqu'à 50% de malt de blé.				

## **SAINT-ARNOULD, Micro-Brasserie** **Mont-Tremblant**

<b>BLANCHE DES ANGES</b>	BLANCHE - ALLEMANDE	<b>4,0</b>	%	<b>1</b>
BLÉ MALTÉ - LÉGÈRE - Arôme fruitée,				

<b>PTIT TRAIN DU NORD</b>	BLONDE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - EXTRA SEC				

<b>LA VLIMEUSE</b>	AMBRÉ	<b>6,2</b>	%	<b>1</b>
TRÈS DOUCE - Riche et généreuse				

<b>RIVIERE ROUGE</b>	ROUSSE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
DÉLICAT - Arôme de caramelle				

<b>LA BIÈRE DE L'EVESQUE</b>	BRUNE - BELGE	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Brassée avec 10 céréales et houblon, aromatisée au miel				

<b>L'OR NOIR</b>	STOUT - ANGLAISE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
CAFÉ				

<b>MARIE FRAMBOISE</b>	BLONDE VOILÉE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - GOUT LÉGÉ				

<b>PÉRIPLÉ</b>	BLONDE - PALE ALE	<b>6,5</b>	%	<b>1</b>

<b>ESPIÈGLE</b>	ROUSSE	<b>7,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - AMERTUME				

<b>LA NOBLESSE</b>	BLONDE - BELGE	<b>8,5</b>	%	<b>1</b>

<b>CERIXIA</b>	SCOTCH ALE - SEIGLE	<b>9,0</b>	%	<b>1</b>
CERISE				

<b>TCHÈQUEBEC, Brasserie</b>	<b>Contrecoeur</b>
------------------------------	--------------------

<b>4.4 - CRUCHON</b>	BLONDE	<b>4,8</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE				

<b>5.1 - CRUCHON</b>	BLONDE	<b>5,3</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE RELEVÉ				

**TOUR À BIÈRE (La), Micro-Brasserie**

Chicoutimi

<b>BLANCHE DU FJORD</b>	BLANCHE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - LÉGÈRE AMERTUME				

<b>CAP TRINITÉ</b>	BLONDE NON FILTRÉ	<b>5,1</b>	%	<b>1</b>
FLORAL				

<b>MONTAGNAISE</b>	BLONDE NON FILTRÉ	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - LÉGÈRE AMERTUME				

<b>VICTOR</b>	BLONDE - ALE	<b>6,7</b>	%	<b>1</b>
AMER - FORTE - Citronné				

<b>FABULEUSE</b>	ROUSSE DE BLÉ	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
MOUELLEUSE - CAMEL				

<b>1912</b>	ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
FRUITÉ - GOUT DE FUMÉE				

<b>LA NOIR DE SAINT-ANTOINE</b>	NOIRE - CHOCOLAT	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
MI AMERTUME				

<b>LA MC LEOD</b>	BRUNE ÉCOSSAISE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
MI AMERTUME				

<b>L'AVIATEUR</b>	BLONDE - AMBRÉ	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
LÉGÈRE AMERTUME				

**TROIS MOUSQUETAIRES, Micro-Brasserie**

Brossard

<b>BLANCHE</b>	BLONDE - ALLEMANDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
BLÉ (KRISTALL WEINSEN) - Arôme de banane				

<b>BLONDE</b>	LAGER BLONDE - ALLEMANDE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Bière maltée				
<b>ROUSSE</b>	LAGER - ROUSSE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Saveur de sucre d'orge, gout franc, finale sèche, Légère amertume				
<b>NOIR</b>	NOIR	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Orge Québécois, Fermanté à froid, Saveur chocolatées et torréfiées. AMERTUME				
<b>MIX PACK</b>	4 X 3		%	<b>1</b>
BLANCHE - BLONDE - ROUSSE - NOIR				
<b>AMERICAINE</b>	DORÉ - PALE ALE	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
DOUCE - Saveur d'agrumes, Fleurs de houblon des Etats-Unis				
<b>OKTOBERFEST, BLONDE</b>	BLONDE - PILSNER ALLEMANDE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
<b>OKTOBERFEST, ROUSSE</b>	ROUSSE - PILSNER ALLEMANDE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
Léger goût de caramel, de céréales, Amertume floral expressive				
<b>KELLER BIER</b>	BLONDE - PILSNER ALLEMANDE	<b>5,5</b>	%	<b>1</b>
NON FILTRÉ - Arôme de grain frais, Amertume franche				
<b>MAIBOCK</b>	PAILLE - LAGER	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Houblon Allemand, Arôme de grain frais, note floral				
<b>WEIZEN IMPÉRIAL</b>	ORANGÉ VOILÉ	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Flaveur de vanille, fruits exotique (banane), Texture crémeuse, Amertume franche				
<b>STICKE ALT</b>	AMBRÉ	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
AMERTUME - Flaveur de caramel et de torréfaction, Amertume citronné et floral.				
<b>FESTBIER</b>	BRUNE	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
CORIANDE - ÉPICÉ - ORANGE				

<b>DOPPELBOCK</b>	BRUNE - LAGER	<b>9,5</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Flaveurs d'un biscuit au chocolat amer, caramel et vanille, Alcool discret				

<b>RAUCHBIER</b>	NOIR	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
Malt fumée, murie à froid				

<b>WEIZENBOCK</b>	BRUNE DE BLÉ - ALLEMANDE	<b>11,0</b>	%	<b>1</b>
EXTRA FORTE - Corps liquoreux, Flaveur de fruits confits				

<b>PORTER BALTIC</b>	NOIR PORTER - LAGER	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE - Saveur de café chocolaté, noix et du toffee, AMERTUME				

## VOIE MALTÉE Chicoutimi

<b>LA GRAINCHEUSE</b>	ROUSSE VOILÉE	<b>8,0</b>	%	<b>1</b>
CORRIANDE - ORANGE				

<b>LA CRIMINELLE</b>	NOIR	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
STOUT IMPÉRIAL - FORTE				

<b>LA POLISSONNE</b>	BRUNE - VIN D'ORGE	<b>10,0</b>	%	<b>1</b>
FORTE				

## SANS ALCOOL

<b>GERSTEL BRÄU</b>	BLONDE	<b>0,0</b>	%	<b>1</b>
Allemagne				

<b>BITBURGER DRIVE</b>	BLONDE	<b>0,5</b>	%	<b>1</b>
Allemagne				

## LES VERGERS DE LA COLLINNE

Ste- Cécille de Milton

<b>COCCINELLE</b>	JUS DE POMME	<b>0,0</b>	%	<b>1</b>
PÉTILLANT				

<b>COCCINELLE - FRAISE</b>	JUS DE POMME - FRAISE	<b>0,0</b>	%	<b>1</b>
PÉTILLANT				

<b>CID - LÉGER</b>	CIDRE DE POMME	<b>5,0</b>	%	<b>1</b>
MOUSSEUX				

<b>CID - ROSÉ</b>	CIDRE DE POMME	<b>6,0</b>	%	<b>1</b>
MOUSSEUX				