

Bières Artisanales Classiques (selon disponibilités)

La Blonde :

La Cattus de Briançon Bio 6.5° 25 cl 3 € 60 75 cl 8 € 50
Département haute Alpes bière blonde d'abbaye foncée, malteuse avec du corps et un gout de miel

La Sulauze de Miramas Bio 5.5° 33 cl 4 € 20
Département : Bouches du Rhône Facile et douce à boire. Équilibré, légère amertume sur une dominante florale. Multi palier haute fermentation 4 semaine de maturité

La Sauvage de St Paul sur l'Ubaye Bio 5.7° 33 cl 4 € 20 75 cl 8 € 50
Département haute Provence légère odeur de pomme verte, souple et très équilibrée un corps bien malté, persistance d'une amertume à la fois très légère et longue en bouche. Une petite acidité bien rafraichissante.

La Blanche :

Sulauze de Miramas Bio 5.5° 33 cl 4 € 20
Département : Bouches du Rhône Bière fluide et légère au arômes d'Agrumes Mono-palier, haute fermentation 4 semaines de maturité. Malt : Pilsen, blé. Houblon

La Somnambulle de Mont Aiguille Bio 5° 33 cl 4 € 20
Département de l'Isère Légèreté, fraîcheur avec des notes d'agrumes

L'Ambrée :

Chatte en Feu de Briançon Bio 6.5° 25 cl 3 € 60 75 cl 8 € 50
Département des Hautes Alpes Bière avec du corps ses nombreux épices lui confèrent une large gamme d'arôme et son houblon fruités.

La Sulauze de Miramas Bio 5.5° 33 cl 4 € 20
Département : Bouches du Rhône Bière riche en arôme : épicé et exotique équilibrée. Mono-palier, haute fermentation 4 semaines de maturité. Pilsen, Froment, Chocolat, Munich, Cara Blond.

La sauvage de St Paul sur l'Ubaye Bio 5.5° 33cl 4 € 20 75 cl 8 € 50
Département haute Provence Nez généreux de malt caramel légèrement torréfié. Les malts forts et les houblons très aromatisants lui confèrent un caractère bien marqué, d'amertume moyenne

Bières Artisanales Classiques (selon disponibilités)

La Brune :

La Noctambulle de Mont Aiguille Bio 5,2° 33 cl 4 € 20

Département de l'Isère ★ Au guide Hachette des Bières

La robe est davantage cuivré foncé, et fait penser à la couleur du cognac, avec des reflets bordeaux. Au nez, elle présente des parfums fruités. En bouche, le corps est fluide et l'on perçoit, au travers des malts grillés, des arômes d'agrumes

La sauvage de St Paul sur l'Ubaye Bio 5.5° 33cl 4 € 20

Département haute Provence

La Dorée :

La Bull'ette de Mont Aiguille Clelle Bio 6.5° 33cl 4 € 20

Département de l'Isère Citée Au guide Hachette des Bières

Bière à tendance ch'ti, sa douceur et ses notes fruitées lui donnent une rondeur agréable.

La Rouquine :

Tiny Aile de Mont Aiguille Clelle Bio 3.8° 33cl 4 € 20

Département de l'Isère ★★ Au guide Hachette des Bières

Bière légère, houblonnée, typiquement anglaise. Aucun compromis entre goût et légèreté

Bières Artisanales Bouteille 75 cl

Brasserie Matheysine du Dauphiné. (La Mure Dep. 38)

Bouteille 75 cl

8 € 00 + 0,50 consigne

Brasserie Bio

Blanche	Rafraîchissante, aux écorces de citron bio et sauge du jardin	(5,0% vol)
Blonde	Désaltérante, rondeur maltée et douce amertume	(5,5% vol)
Brune	Puissante, aux notes de réglisse et de chocolat	(6,5% vol)

Bières Artisanales Spéciales (selon disponibilités)

La blonde a la fleur de Génépi

La sauvage de St Paul sur l'Ubaye Bio 6° 33cl 4 € 60 75cl 8€50

Département des Alpes de Hautes Provence Robe jaune doré. Arôme nez très typé Gout et longueur en bouche faible amertume, et le genépi arrive en fin.

La blonde a la branche de Genépi

La Féline de Briançon Bio 6° 25 cl 4 € 00

Département des Hautes Alpes. Très claire à laquelle le genépi apporte toute la richesse aromatique de cette plante d'altitude, amertume plus prononcé.

IPA : indian pale ale, bière à fermentation haute, d'origine anglaise, Fortement houblonnée. Plus amère.

La Pit Bulle de Mont Aiguille Clelle Bio 7° 33 cl 4 € 60

Département de l'Isère. Coup de ♥ Au guide Hachette des Bières

Une Amertume franche équilibrée par de puissants arômes de houblons.

Pan pan cul cul Domaine Sulauze Bio 7° 33 cl 4 € 60

Département Bouches du Rhône. Bière au seigle, riche en houblon. Equilibrée en bouche, sur des notes de résine et de fleur, mais reste simple à boire.

Sour noise Domaine Sulauze Bio 5° 33 cl 4 € 60

Département : Bouches du Rhône. Une Blonde surêtre houblonnée en mode IPA un jeu de mélange de styles fermentation lactique légère et houblonné. Un Gout d'agrumes

La Découverte Du Pizzaiolo

À demander selon les nouvelles Bières

33 cl 4 € 60 50 cl 6€

Bière Chaude de Briançon Bio pas degré d'alcool Bt de 1L 10 €

Département des Hautes Alpes Brassée à l'ancienne avec une Base de bière ambrée

*Le dépôt de levure au fond de la bouteille est tout à fait naturel puisque ce sont des bières re fermentées en bouteilles.
Contient du gluten,*

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

Les Origines de la Bière de Région

Les premiers écrits faisant état de la *bière* à l'époque mésopotamienne, plus de *5 000 ans* avant *Jésus-Christ* suivant deux courants Europe de l'est et du sud de la France.

Contrairement à ce que l'on croit, la bière a été fabriquée et consommée très tôt en Grèce et à Rome, avant d'être partiellement remplacé par le vin

Au début du siècle, la région *Provence* comptait encore *18 brasseries* : Citons les prestigieuses Brasseries de la Méditerranée et la Brasserie du Phoenix, devenue propriété du groupe Heineken. La culture brassicole française s'est appauvrie depuis le début du 20ème Siècle.

Sous l'effet des fusions & acquisitions et de la standardisation des goûts portée par les grandes unités industrielles puis le développement des enseignes de grande distribution, le nombre de brasseries en France est en effet passé de plus de *3 000 établissements* à moins d'une cinquantaine en l'espace d'un siècle. C'est toute une industrie qui a perdu son savoir-faire.

On observe un phénomène inverse *depuis maintenant 15 ans*, avec *une industrie brassicole artisanale en plein renouveau*, portée par une envie de consommer des produits locaux de caractère, fabriqués de façon responsable et respectueux de l'environnement. Alors qu'il n'avait été créé aucune nouvelle brasserie depuis les années 1940.

Pour mieux Connaitre Nos Brasseries

Bouches du Rhône

Brasserie de Sulauze a Miramas est installée dans une vielle bergerie de 300 ans du domaine. Deux jeunes autodidactes (Guillaume et Julien travaillent en partie grâce au céréales et houblons cultivés en biodynamie sur les terres du domaine.

De fermentations hautes et basses et de longues maturités, non pasteurisées et non filtrées. Les drèche les pellicules d'orges et blé qui reste vont nourrir les animaux du domaine. La chauffe de leur brassin est effectuée au feu de bois, grâce à ce système ils obtiennent une flamme plus douce et écologique.

L'eau que l'on retrouve dans les bières provient d'un forage capté dans la nappe souterraine de la « Crau » ce qui lui offre une particularité propre à *Sulauze*.

Isère

La Brasserie du Mont Aiguille Créée en 2009, élabore une gamme de bières authentiques à base de malt d'orge biologique pour l'essentiel.

L'eau nécessaire à la fabrication de la bière provient des montagnes sauvages du Vercors qui dominant la Brasserie. Elle est naturellement pure, équilibrée et fraîche en toute saison.

Ils portent une attention particulière à la protection de l'environnement.

Le bâtiment de la Brasserie du Mont Aiguille est une construction en ossature bois, isolé suivant les dernières exigences et très peu énergivore.

La fabrication et la maturation de la bière est au sous-sol afin de maintenir une température constante et fraîche tout au long de l'année.

Les résidus organiques de la fabrication (malt d'orge et houblon) sont entièrement recyclés.

Alpes de haute Provence

La Brasserie des Hautes Vallées à 1505m la brasserie la plus haute de France

Après 50 ans d'interruption, la bière est de nouveau brassée en Ubaye. La qualité de l'eau et les ingrédients BIO lui confèrent un goût local unique.

Les bières « La Sauvage » sont brassées dans la plus pure tradition brassicole, Non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteille.

De ce fait, elles conservent toutes leurs vitamines et oligo-éléments.

Ce sont des bières de garde, c'est à dire affinées par une garde à froid, elles sont de fermentation haute, et elles ne contiennent que des ingrédients BIO : malt d'orge et de blé, houblon, eau de source de haute montagne et levures.

Tout cela dans le soleil et l'air pur, loin de toute pollution !

Hautes alpes

la B3 Brasserie Bio de Briançon a ouvert en 2013 La production de bières et pétillants est 100% artisanale et biologique

Le brasseur Eric Winzberger a créé des bières originales et uniques en apportant à ses boissons des saveurs locales et une touche d'humour. Pour cause monsieur est un fan des petits félins.

Si la bière et sa saveur important à Éric, il souhaite aussi poser sa patte sur le développement durable ;

Quelle Bière Boire Avec la Pizza ?

Blonde Pizza classique (de préférence sauce tomate) : Apéritif, crudité, charcuterie, fromages, Où il y a des choses simples. Température 6° / 10°

Il faut juste amener un arôme de houblon. L'apport d'amertume va booster la tomate, les olives, le jambon, les champignons Mozzarella.

Pizza Végétarienne

Une pizza avec du saumon fumé s'accompagne d'une bière **ambrée** voire d'une **blonde** de fermentation **haute**

Ambrée Pizza un peu relevée charcuterie, viandes rouges, fromages forts. Température 9° / 10°

Bière douce et moelleuse complète le côté un peu fort de la pizza chorizo, figatellu roquefort, 4 fromages, hawaïenne.

Bière au malt non torréfié. Une attaque en bouche très légèrement sucrée et puis un petit arôme de caramel.

Pizza Villardienne, Orientale Bière **ambrée** ou **brune**

Brune Pizza relevée la couleur brune de ces bières provient du malt torréfié température 9° / 12°

Pizza, Merguez, Jaques, Arménienne, chorizo poivron

Blanche Pizza (De Préférence sauce blanche simple), ou poissons, fruits de mer, viandes blanches, chèvre température 6° / 8°

Bière au froment aromatisée d'épices ou d'agrumes

Lorsqu'on déguste une bière avec du fromage doux, l'accord d'opposition est extraordinaire, pour en booster le goût, La levure apporte, de l'arôme En bouche, La bière blanche ajoute également une toute petite pointe d'acidité".

Pizza, Chèvre miel, la forestière, anchois, jambon crème, Gisèle, Hawaïenne

IPA: indian pale ale, bière à fermentation haute d'origine anglaise, fortement houblonnée. Plus amère

Pale Ale : bière ambrée, houblonnée.

Les levures qui se trouvent au fond de la bouteille, les consommer à part apporte de nombreuses vitamines.

A stocker debout, servir entre 4 et 9 degrés.

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