



---

**GAMME  
PERMANENTE**

---

# WINCH

## Lager



5,0 % VOL.

### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : BLONDE LÉGÈRE

ASPECT : jaune paille

ARÔMES : simples avec

une note céréale

agréable et une délicate

fraîcheur houblonnée

MALTS : Pilsner, Cara Pils

HOUBLONS : Magnum, Magnat

Marynka, Lubelski

FERMENTATION : basse



## PERMANENTE

Pour cette recette, **Jonas Trummer**, notre maître brasseur, diplômé de la prestigieuse école de brassage de Munich - Weihenstephan a sélectionné pour vous les meilleurs ingrédients : des malts nobles de Bavière, d'anciennes variétés de houblons aromatiques Marynka et Lubelsky cultivés par la famille Plwat dans leur ferme familiale depuis le 19<sup>e</sup> siècle. Une levure autrichienne révolutionnaire, qui ne produit aucun soufre pendant la fermentation. La **Lager** à la fine pétillance, développe ainsi une belle couleur jaune paille, des notes maltées et citronnées grâce à une fraîcheur houblonnée.

 44 cl

Au 16<sup>e</sup> siècle, Guillaume IV de Bavière promulguait la fameuse loi de pureté, *Reinheitsgebot*, qui établissait que la bière ne pouvait être fabriquée qu'à partir de trois ingrédients : l'eau, l'orge malté et le houblon. Loi, que nous avons suivie pour l'élaboration de notre lager.

# EXOCET

## American India Pale Ale

6,0 % VOL.



### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : BLONDE AMÈRE

ASPECT : cuivrée, brillante

ARÔMES : d'agrumes, de fruits exotiques et malté

MALTS : malts d'orges

Pilsner, Melanoidin

et de blé

HOUBLONS : Cascade

Mosaic, Simcoe

FERMENTATION : haute



## PERMANENTE

Appréciée pour sa franche amertume qu'elle tire de sa grande teneur en houblon, l'India Pale Ale (ou IPA) est une bière qui a le vent en poupe. Notre brasseur vous propose une American IPA, un style caractérisé par l'usage conséquent de houblons fruités élaborés par les américains dans les années 80, lors de l'essor du mouvement craft beer. À l'image de ce petit poisson volant des mers chaudes, notre **Exocet**, à la robe cuivrée, ondule ainsi entre l'amertume caractéristique de cette boisson et de légères saveurs d'agrumes et de fruits exotiques, qu'elle survole avec douceur.

 33 cl



L'IPA faisait partie de ces boissons qui pouvaient, à l'époque, voguer sur de longues traversées entre l'Angleterre et les Indes. Contenant des principes actifs freinant le développement de micro-organismes (bactéries, champignons), le houblon conserve la bière.

# SPERED

## American Pale Ale

5,0 % VOL.



### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : **BLONDE**

ASPECT : brillante, claire  
blonde légèrement dorée

ARÔMES : amertume fraîche  
pétillance fine, florale et  
ponctuée d'agrumes

MALTS : malts d'orge Pilsner,  
Carahell et Carapils

HOUBLON : Cascade et Citra

FERMENTATION : haute



## PERMANENTE

Petit clin d'œil aux origines finistériennes de Jérôme, cofondateur du LAB, notre **Spered** ("esprit" en breton) est notre bière de soif. Cela signifie par exemple que c'est celle que l'on vous servira d'office lorsque vous viendrez nous commander au bar "une bière, s'il vous plaît". Blonde, légère, à la robe claire et brillante, c'est la première bière que notre maître-brasseur, a élaboré au sein de notre établissement. Il a souhaité faire de la Spered une bière accessible qui tend vers des saveurs florales et s'enrichit de subtiles notes d'agrumes.

 33 cl



S'inspirant de l'American Pale Ale, la Spered qui signifie « Esprit » en Breton est houblonnée au Cascade et au Citra. Blonde légère à la robe claire et brillante. Le parfait équilibre entre l'amertume du houblon et la douceur du malt. Yec'hed mat!

# SAINT ELME

## German Hefeweizen

5,0% VOL.



### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : BLANCHE

ASPECT : jaune paille  
naturellement trouble

ARÔMES : fruitée  
(banane verte), girofle subtile  
douce et rafraîchissante

MALTS : malts de blé et d'orge

HOUBLON : Magnat

FERMENTATION : haute



## PERMANENTE

Pour l'élaboration de notre blanche, notre brasseur a souhaité sortir un peu des sentiers battus en vous proposant un style traditionnel de bière blanche allemande, l'hefeweizen. Bière de blé, son nom est un clin d'œil au feu de **Saint Elme** phénomène physique bien connu des navigateurs. Elle se distingue par un aspect naturellement trouble et une couleur pastel qui n'est pas sans nous remémorer celle des champs de céréales. Les notes fruitées et épicées qui la caractérisent apportent de la fraîcheur dans votre verre.

 33 cl



« Hefe » (« levure » en allemand) fait référence aux levures en suspension qui lui donne cette cape nuageuse consistante. À cela s'ajoute « Weizen » (« blé » en allemand), en référence au grain utilisé pour le brassage, ici composé à 45% de blé et à 55% d'orge.

# SCÉLÉRATE

## German Doppelbock

8,0 % VOL.



### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : DOUBLE AMBRÉE

ASPECT : ambrée, brillante

ARÔMES : caramel au beurre  
et fruits confits

MALTS : malts d'orges  
Pilsner, Munich

Caramunich T1 et T3

HOUBLON : Magnat

FERMENTATION : basse



## PERMANENTE

À l'image de cette vague légendaire des mers, notre **Scélérate** est une double ambrée qui, sans crier gare, vous emporte avec force dans des arômes maltés prononcés et caractéristiques de style allemand doppelbock, à forte teneur en alcool.

Elle se pare d'une corpulente robe ambrée et nous délivre avec simplicité des touches de caramel et de fruits confits. Sa fermentation basse et sa longue garde dans les cuves de la brasserie en font une bière d'exception.

 33 cl



Peu chargée en houblon mais fortement maltée, la Doppelbock était d'ailleurs traditionnellement brassée par la communauté des moines de Bavière pour mieux résister au jeûne annuel draconien, et s'est rapidement démocratisée en tant que bière printanière.

# SAINTE BARBE

## Black Lager



6,0 % VOL.

### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : BRUNE

ASPECT : noir foncé

ARÔMES : torréfié, café  
et chocolat

MALTS : malts d'orge

Pilsner, Caramunich

Carafa et Vienna

HOUBLON : Magnat

FERMENTATION : basse



## PERMANENTE

Appréciée pour sa légèreté et son intensité, notre **Sainte Barbe** est une black lager, un style caractérisé par l'usage de malt spéciaux et une fermentation basse de type lager. Notre brasseur a souhaité pour cette bière trouver le juste compromis entre un baltic porter et une schwarzbier.

La Sainte Barbe, à la robe brune, vous séduira par son côté désaltérant et ses arômes intenses de céréales torréfiées, de café et de chocolat.



20 l



33 cl



La Sainte Barbe est la sainte patronne des sapeurs-pompiers, synonyme de festivités et de convivialité. Ce nom fait également référence aux espaces des navires où autrefois les maîtres canonniers stockaient la poudre à canon et le matériel d'artillerie.

# WIPE OUT

## New England IPA

6,2 % VOL.



### PORTRAIT RAPIDE

STYLE : **BLONDE FRUITÉE**

ASPECT : blonde trouble

ARÔMES : ananas, noix de coco  
fruits exotiques

MALTS : malts d'orge pale ale  
Carapils, de blé et  
flocons d'avoine

HOUBLONS : Mosaic, Cascade  
Sabro, Ekuanot, Citra, Idaho 7

FERMENTATION : haute



## PERMANENTE

La **New England IPA** a une robe blonde trouble, elle dévoile un bouquet d'arômes fruités et intenses d'ananas, de noix de coco et de fruits exotiques grâce aux variétés de houblons américains sélectionnés. On retrouve en bouche ce punch fruité, la bière possède également un peu de texture grâce à la base maltée dont les flocons d'avoine, et finit par une faible mais agréable amertume. Une bombe aromatique et « juicy » qui ravira vos papilles !

 44 cl

Les caractéristiques d'une NEIPA sont obtenues en utilisant une combinaison de techniques de brassage, dont l'utilisation de souches particulières de levure, les différentes étapes de brassage où le houblon est ajouté et l'ajustement de la chimie de l'eau.