









**GAMME
PERMANENTE
2026**

WINCH LAGER



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blonde légère
-  Jaune paille
-  Note céréale, fraîcheur houblonnée
-  Pilsner, CaraPils
-  Magnum, Herkules, Marynka, Lubelski
-  Basse

 30 l  33 cl

5,0% VOL.

Pour cette recette, notre maître brasseur 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^e siècle. On utilise une levure autrichienne révolutionnaire, qui ne produit aucun soufre durant la fermentation. La **Winch** à la fine pétillance, développe une belle couleur jaune paille, des notes maltées et citronnées grâce à sa fraîcheur houblonnée. Très accessible elle ravira vos clients qui en redemanderont !



Au 16^e siècle, Guillaume IV de Bavière promulgua 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



PERMANENTE

PORTRAIT RAPIDE

-  Blonde amère
-  Cuivrée, brillante
-  Agrume, fruits exotiques, maltée
-  Pilsner, Melanoidin, blé
-  Herkules, Cascade, Mosaic, Simcoe
-  Haute

 30 l  33 cl

6,0% VOL.

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.



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.



SCÉLÉRATE

TRIPLE



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Triple
-  Blonde, brillante
-  Maltées, épicées, fruitées
-  Pils, Carahell, blé
-  Magnum, Savinjski Golding
-  Haute
-  Sucre Candi

 20 l  33 cl

8,0% VOL.

À l'image de cette vague légendaire des mers, notre **Scélérate** est une triple qui, sans crier gare, vous emporte avec force dans des arômes maltés prononcés et caractéristiques de ce style belge, à forte teneur en alcool. Elle se pare d'une robe blonde dorée et effervescente, à la mousse blanche persistante. Au nez, un bouquet harmonieux d'épices, d'agrumes et de notes florales, soutenu par une pointe de miel. En bouche, des saveurs épicées et fruitées se mêlent à une rondeur maltée, avec une amertume équilibrée et une finale sèche. L'alcool, discret et chaleureux, s'intègre parfaitement à l'ensemble.



Le secret des triples belges réside dans le sucre candi clair, ajouté au brassage. Il allège le corps tout en boostant l'alcool, donnant cette robe dorée et une finale sèche qui contraste avec leur richesse aromatique.

SPERED AMBRÉE



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Ambrée
-  Ambrée rouge, claire, brillante
-  Biscuit, noix, caramel et miel
-  Pilsner, Munich, Red X, blé foncée, Melanoidine, Carafa 1
-  Herkules, Elixir
-  Haute
-  Miel de Bretagne

 20 l  33 cl

5,5% VOL.

Cette bière ambrée séduit par sa robe cuivrée brillante et sa mousse fine. Au nez, elle dévoile des arômes de caramel, biscuit et fruits secs, rehaussés par une note florale et miellée. En bouche, l'attaque est ronde et maltée, la douceur du miel de Bretagne veloute le palais, tandis que l'aromatique du houblon français équilibre l'ensemble. La finale, longue et harmonieuse, révèle le **Spered** breton (« esprit »), rappelant la puissance de la mer et l'âme de la Bretagne.



Ajouté en fin d'ébullition, le miel de forêt de Thibaut Chauve (Kervignac) préserve ses arômes et vertus. Issu des ruches nichées dans les bois de châtaigniers, ce nectar butiné de mai à août apporte une touche bretonne authentique et subtile à la bière.








SAINT ELME

BLANCHE



PERMANENTE

PORTRAIT RAPIDE

-  Blanche
-  Jaune paille, naturellement trouble
-  Fruitée, douce, agrumes
-  Orge, blé, avoine
-  Mandarina Bavaria
-  Haute
-  Graines de coriandre, écorces d'oranges

 20 l  33 cl

5,0% VOL.

Blonde et élégante, cette witbier s'inspire de ce que la Belgique a de meilleur à offrir. Sa robe pâle et légèrement voilée est surmontée d'une mousse blanche et persistante. Au nez, elle révèle agrumes frais, fleurs blanches et coriandre, subtilement soutenus par la douceur du blé. En bouche, le blé apporte rondeur et onctuosité, tandis que les agrumes et épices fines offrent fraîcheur et vivacité.

Son nom est un clin d'œil au feu de **Saint Elme**, des arcs électriques lumineux, phénomène physique bien connu des navigateurs.









Une bière de blé est légère, trouble et rafraîchissante. Pour être qualifiée ainsi, elle doit contenir au moins 50 % de malt de blé dans sa composition. Faiblement amère, elle offre une texture douce et mousseuse, idéale pour une dégustation en toute saison.

STE BARBE BLACK LAGER



PERMANENTE

PORTRAIT RAPIDE

-  Brune
-  Noir foncé
-  Torréfiée, café et chocolat
-  Pilsner, Caramunich, Carafa, Vienna
-  Herkules
-  Basse

 20 l  33 cl

6,0% VOL.

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.









Ce nom fait également référence aux espaces des navires où autrefois les maîtres canoniers stockaient la poudre à canon et le matériel d'artillerie.

WIPE OUT NEW ENGLAND IPA



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blonde houblonnée fruitée
-  Blonde naturellement trouble
-  Ananas, noix de coco, fruits exotiques
-  Pale ale, Carapils, blé, flocons d'avoine
-  Mosaic, Sabro, Ekuanot, Idaho7
-  Haute

 20 l  44 cl

6,2% VOL.

La **Wipe Out** 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 par les flocons d'avoine. Elle finit par une faible et agréable amertume. Une bombe aromatique et « juicy » qui ravira vos papilles! En 2024 la Wipe Out est double médaillée lors des très réputés concours France Beer Challenge et le concours international de Lyon.










Notre NEIPA s'appelle la « WIPE OUT » car comme la chute involontaire d'un surfeur dans l'eau, vous vous faites surprendre, happer par l'intensité des arômes et des saveurs houblonnées et fruitées de cette bière.

GOSE MANGUE PASSION



PERMANENTE

PORTRAIT RAPIDE

-  Fruitée acidulée saline
-  Orange jus de fruit
-  Notes fruitées, exotiques, salines
-  Pilsner, Carahell, blé
-  Herkules
-  Haute
-  Passion, mangue, graines de coriandre, fleur de sel de Guérande

 20 l  44 cl

6,0% VOL.

La **Gose Mangué Passion** (qui se prononce “Gôzeuh”) est une bière atypique originaire d’Allemagne. Bière de blé où la rondeur céréalière rencontre les notes salines de la fleur de sel de Guérande, celles fruitées de la mangue et de la passion ainsi que les touches épicées des graines de coriandre. À l’apparence jus de fruit, elle dégage une bonne odeur de fruits tropicaux, un goût de mangue qui vient se finir sur la passion. Moins sucrée que les bières aromatisées, elle a une belle longueur fruitée en bouche et une finale légèrement saline.



La ville de Goslar située en basse Saxe est traversée par une rivière appelée également Goslar. Ses alentours étaient connus pour ses nombreuses exploitations minières et ses récoltes de sel dont les nappes phréatiques étaient gorgées.