

## BIERES BELGES

## BELGIAN BEERS



### \* Sas Pils : Bière blonde régionale de fermentation basse

*Premium Belgian Lager Beer*

**Goût malté charnu, mais un arôme rafraichissant et une amertume équilibrée.**

*Malty flavour, refreshing aroma and a nicely-balanced bitterness.*

**Leroy Breweries à Watou près de Poperinge**

**2.50 €**



### \* Kriek Boon:

**Grâce aux cerises et au lambic jeune, le goût naturel, frais et doux-amer de cette bière rouge et authentique surprend. Voilà une kriek sans compromis ni colorants ou arômes artificiels.**

*Thanks to cherries and to young lambic, the natural, fresh and soft - bitter taste of this red and authentic beer surprises. Here is a kriek without compromise nor colouring agents or artificial aromas.*

**Brasserie Boon**

**3.60 €**



### \* Gueuze Boon à l'ancienne:

**Découvrez la saveur moelleuse et fruitée de pamplemousse et de gingembre, avec un soupçon de muscat. La fin de bouche sublime la rencontre de la culture brassicole et viticole (passage en fût de chêne).**

*Discover the soft and fruity flavor of grapefruit and ginger, with a suspicion of muscatel wine. (aged in oak barrel.)*

**Brasserie Boon**

**3.60 €**



### \* Abbaye de Forest: Bière d'Abbaye à fermentation haute type

**triple régionale** *Beer of Abbey with high fermentation typical triple and regional*

**Arôme discrètement parfumé suivi d'une saveur délicatement amère. Au palais elle laisse un subtil fruité de raisin sec qui se conclut par un amer tonifiant très agréable au gosier.**

*Aroma discreetly perfumed followed by a delicately bitter flavor. To the palate it leaves a subtle fruity of raisin which ends in a bitter tonic very pleasant to the throat.*

**Brasserie de Silly**

**4.50 €**



### \* Ramée Ambrée : Bière d'Abbaye artisanale à fermentation

**haute**

*Craft Beer of Abbey with high fermentation*

**Ronde en bouche, son arôme est malté, épicé et houblonné suivie par une légère amertume néanmoins équilibrée par le sucré d'appréciables saveurs de fruits.**

*Round in mouth, its aroma is malted, spiced and hopped followed by a light differentiating bitterness nevertheless balanced by the sweet food of considerable flavors of fruits.*

**Brasserie du Bocq**

**4.80 €**



**\* Duvel:** **Bière blonde Spéciale de fermentation haute refermentée en bouteille** *High fermentation Special blond beer with refermentation in the bottle*  
**Agréablement houblonnée, fruitée, riche en arômes et fin de bouche légèrement amère.** *Pleasantly hopped, fruity, rich in aromas and at the end of slightly bitter mouth.*

**Brasserie Moortgat**

**4.90 €**



**\*Triple Karmeliet:** **Bière Spéciale à haute fermentation**  
*Special Beer with high fermentation*

**Brassée selon une recette de 1679 (Carmélites de Dendermonde), elle a un goût doux et de belles saveurs épicées, fruitées comme le citron, l'orange ou encore la vanille et le froment.**

*Brewed according to a recipe of 1679 (Carmelites de Dendermonde), it has a soft taste and beautiful spicy, fruity flavors as the lemon, the orange or still the vanilla and the wheat.*

**Brasserie Bosteels**

**4.80 €**

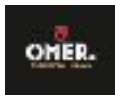


**\*Saison Dupont:** **Bière blonde de fermentation haute refermentée en bouteille** *High fermentation blond beer with refermentation in the bottle*

**Brassée depuis 1844 et conservée en tonneaux, elle servait à désaltérer les ouvriers agricoles. Elle est d'un blond cuivré, aux arômes de houblons, à l'amertume bien prononcée et très désaltérante.** *Brewed since 1844 and preserved in barrels, it served to quench the farm labourers. It's of a copper-colored blond, in the aromas of fine hops, in the well pronounced, dry and very thirst quenching bitterness.*

**Brasserie Dupont**

**3.80 €**



**\*Omer:** **Bière blonde de fermentation haute refermentée en bouteille** *High fermentation blond beer with refermentation in the bottle*  
**Ses ingrédients lui confèrent un arôme fin et fruité, ainsi qu'une amertume subtile. Elle se caractérise par un goût généreux et une arrière-bouche douce amère.** *Its ingredients confer it a fine and fruity aroma, as well as a subtle bitterness. It's characterized by a generous taste and a bitter soft pharynx.*

**Brasserie Omer Vanderghinste**

**4.50 €**



**\*Chouffe Houblon:** **Bière blonde triple à haute fermentation avec refermentation en bouteille non filtrée** *High fermentation Triple blond beer with refermentation in the bottle and unfiltered*

**Il s'agit d'une Bière de type « Indian Pale Ale », offrant un harmonieux équilibre entre un agréable fruité et une amertume bien prononcée : trois types de houblons entrent dans sa composition.** *'IPA' type of beer, with a harmonious balance between a marked bitterness and a pleasant fruitiness.*

**Brasserie d'Achouffe**

**5.50 €**



**\*La Trappe Blanche :** *L'unique Trappiste Blanche*

**Bière blanche Trappiste non filtrée à fermentation haute et refermentée en bouteille** *White Trappist beer with high fermentation not filtered, refermentation in the bottle*  
**Exclusivement brassée avec de l'eau, du blé et du houblon. Sans ajout d'herbes ou d'épices. Le houblon Saphir donne une odeur d'agrumes à la bière. Une véritable bière désaltérante.** *Exclusively brewed with water, wheat and hop, without addition of herbs or spices. The hop Sapphires gives a smell of citrus fruit to the beer. A real thirst - quenching beer.*

**Brasserie de l'Abbaye Koningshoeven (Hollande)**

**3.50 €**



**\* La Trappe Quadruple :**

**Bière Trappiste ambrée non filtrée à haute fermentation refermentée en bouteille.** *Trappist beer ambrée not filtered with high fermentation and refermentation in bottle*  
**Le goût chaleureux, intense est plein et bien équilibré. Bien maltée et sucrée, légèrement brûlée avec une fin de bouche tout en douceur, arômes de banane, d'amande et de vanille.** *It has a warm, intense flavor that is full and well balanced. Malty sweet, slightly toasted and pleasantly bitter with a sweet aftertaste. Its aromas include banana, almond and vanilla.*

**Brasserie de l'Abbaye Koningshoeven (Hollande)**

**5.10 €**



**\* Un Orval :**

**Bière Trappiste ambrée à haute fermentation**

**non filtrée.** *Trappist beer ambrée with high fermentation unfiltered*  
**C'est une bière de dégustation, à la belle couleur orangée et au nez aromatique de fruits acides et amers. En bouche, l'arôme est mêlé de tons de levure acre et de houblons aromatiques. La saveur est simplement extraordinaire, son amertume sèche et intense, son corps ample et velouté révèle une légère acidité salée/sèche.** *It's a beer of tasting with an aromatic nose of bitter fruits. Its aroma is mixed by tones of yeast acre and of aromatic hops. Dry and intense bitterness, its ample and velvety body reveals a light salty/dry acidity.*

**Brasserie de l'Abbaye d'Orval à Orval**

**6.50 €**



**\*Achel Blonde :** **Bière Trappiste blonde triple et à haute fermentation** *Trappist blond beer and triple with high fermentation*

**Nez classique de bière triple mais citronné. Une attaque pétillante en bouche qui est suivie par un côté malté et persistant de fruits jaunes, laissant place à une certaine amertume plutôt désaltérante.** *Classic triple nose of beer but lemony. A sparkling attack in mouth which is followed by a malted persistent side of yellow fruits, leaving place with a certain rather thirst-quenching bitterness.*

**Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Saint Benoît à Achel**

**5.50 €**



**\*Rochefort 10 :** **Bière Trappiste brune à haute fermentation avec**

**refermentation en bouteille.** *Trappist dark beer with high fermentation and refermentation in bottle.* **Elle a une couleur acajou foncé, une mousse compacte, un fort goût fruité, un arôme de figes et elle est mielleuse en bouche.** *It has a color dark mahogany, a foam compact, a strong fruity taste, an aroma of figs and it is honeyed in mouth.*

**Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Saint Rémy de Rochefort**

**7.20 €**



**\* Chimay Bleue :**

**Bière Trappiste brune à haute**

**fermentation brune avec refermentation en bouteille et non**

**pasteurisée.** *Trappist dark beer with high fermentation and refermentation in bottle*

**Sa robe marron obscur assez opaque, sous une mousse dense, divulgue à la dégustation une amertume enrobante, signe d'une torrification prononcée, menant vers une belle longueur en bouche maltée.** *Its brown dress dark rather opaque, under a dense foam reveals in the tasting a coating bitterness, signs of a pronounced roasting, leading towards a beautiful length in malted mouth.*

**Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont à Forges 5.50 €**



**\* Chimay Blanche :**

**Bière Trappiste blonde triple et à haute**

**fermentation.** *Trappist blond beer and triple with high fermentation*

**D'une couleur dorée, cette bière Trappiste allie douceur et amertume avec un rare équilibre. L'arôme de la bière perçu en bouche provient des parfums du houblon: ce sont surtout des touches fruitées de types muscat et raisin sec, voire de pomme mûre.** *With a golden color, this Trappist beer combines sweetness and bitterness with a rare balance. Its aroma in mouth results from flavors of the hop: they're especially fruity touches of muscatel wine and raisin, even of mature appel.*

**Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont à Forges 4.50 €**



**\* Triple Westmalle :**

**Bière Trappiste blonde à haute fermentation**

**avec refermentation (3 sem.) en bouteille.** *Trappist blond beer with high fermentation and refermentation (3 weeks) in bottle.*

**C'est une bière complexe qui dégage des arômes fruités et un parfum de houblon aussi agréable que nuancé. Elle est soyeuse et veloutée, légère amertume mais bien fruitée et une arrière bouche longue et savoureuse.**

*It's a complex beer which releases fruity aromas and flavor of hop so pleasant. It's silky and softened, light bitterness but very fruity and a long and delicious after mouth.*

**Brasserie de l'Abbaye de Westmalle**

**5.00 €**



**\* Double Westmalle :**

**Bière Trappiste brune à haute fermentation**

**avec refermentation en bouteille** *Trappist dark beer with high fermentation and refermentation in bottle*

**La saveur est à la fois riche et complexe, fruitée et épicée, avec une finale amère tout en fraîcheur. C'est une bière de qualité équilibrée, ronde en bouche et une longue finale sèche.** *The flavor is rich and complex, fruity and spiced, with one finale bitter everything in freshness. It is a beer of well-balanced, round quality in mouth and long final one dry.*

**Brasserie de l'Abbaye de Westmalle**

**4.50 €**



**\* Hommelbier :**

**Bière blonde Spéciale de haute fermentation,**

**refermentation bouteille.** *High fermentation Special blond beer with refermentation in the bottle.*

**Elle a un couleur dorée-ambree et possède un caractère très houblonné. Elle a un arôme épicé et de levure et un goût doux agréablement malté et fruité.** *It has one golden-amber color and it's a bier with strong hopped character. It has a spicy aroma and of yeast and a pleasantly malted and fruity soft taste.*

**Leroy Breweries à Watou près de Poperinge**

**3.80 €**



**\* Straffe Hendrik Triple: Bière blonde triple haute fermentation, refermentation en bouteille.** *High fermentation triple blond beer, refermentation in the bottle. Elle révèle des arômes épicés de poivre noir, de coriandre et de gingembre avec une touche finale d'orange. Fortement houblonnée, elle est puissante et bien équilibrée L'attaque en bouche tend vers le caramel, pour révéler ensuite une certaine amertume et se terminer par une note subtile de banane allée à la présence bien sensible de senteurs d'agrumes.* *It reveals spicy aromas of black pepper, coriander and ginger with a final touch of orange; strongly hopped, it's powerful and well balanced. In mouth, it aims towards the caramel, to reveal then certain bitterness and ends by a subtle note of banana combined to a very sensitive touch of scents of citrus fruits.*



**Brasserie De Halve Maan à Bruges (centre ville) 5.50 €**

**\* Straffe Hendrik Quadruple : Bière brune de haute fermentation foncée, refermentation en bouteille.** *Dark beer high fermentation, refermentation in the bottle. C'est une bière riche, onctueuse tout en rondeur et à la robe très foncée. Ses élégants arômes d'épices sont teintés de notes subtiles de torréfaction. Brassée à base d'un mélange raffiné de malts spéciaux, cette bière racée d'une grande complexité combine la pureté de son astringence à des notes de coriandre, de fruits noirs, d'anis et de châtaigne grillée. La finale est subtilement plus sirupeuse.* *It's an intense beer, dark in color and full in taste. The aroma is elegant, spicy and slightly roasted. The sophisticated blend of special kinds of malt give the beer a complex character, combining a delicate dryness with hints of coriander, dark fruits, anise and roasted chestnuts. The palate finishes in a syrupy taste.* **Brasserie De Halve Maan à Bruges (centre ville) 6.00 €**



**\* Hornes : Bière blonde artisanale de haute fermentation, refermentation bouteille.** *High fermentation Special blond beer with refermentation in the bottle. Bière totalement nouvelle et artisanale (micro production). Elle est dry (sans sucre ajoutés) et résulte d'un savant mélange de houblons européen et américain, ainsi que d'un houblonnage à crû ce qui lui confère son petit goût d'agrumes : fraîcheur, amertume et finesse parfaitement équilibrées.* *Newly created and craft beer. It 's dry (no added sugars), and results from a mix of european and american hops, as well as from houblonnage in grown which gives it, its taste of citrus fruits: perfect balance of freshness, bitterness and delicacy.* **Brasserie de Jandrain Jandrenouille 5.00 €**



**\* Bright Hornes : Bière blonde artisanale de haute fermentation, refermentation bouteille.** *High fermentation Special blond beer with refermentation in the bottle. Légère, elle est généreusement houblonnée avec le houblon aromatique le plus fin (symco), lui conférant un caractère très rafraîchissant et un nez qui rappelle les agrumes. Une amertume agréablement présente mais bien équilibrée grâce à l'apport aromatique du malt, du houblon et de la fermentation.* *Light, it's generously hopped with the finest aromatic hop (symco), conferring it a very refreshing character and a nose which calls back citrus fruits.*

**Brasserie de Jandrain Jandrenouille 5.00 €**



**\* LeFort Tripel:**

**Bière blonde triple haute fermentation, refermentation en bouteille.** *High fermentation triple blond beer, refermentation in bottle.*

**Bière à la robe blonde dorée, qui se distingue par sa fraîcheur, son arôme fruité ainsi que sa douceur et rondeur en bouche. La fermentation haute donne une bière aux arômes de vanille et de clou de girofle, doublés d'une saveur fruitée de bananes et de pommes rouges. Avec ses agréables touches d'agrumes, de citron vert et de rose, c'est une bière à la fois équilibrée et complexe.**

*Tripel LeFort is a golden blonde beer and sets itself apart through its crisp, fruity aroma and beautifully rounded full flavour. The top-fermenting yeast used for Tripel LeFort results in a beer with vanilla-clove aromas as well as a fruity taste of bananas and red apples. Pleasant hints of citrus, lime and roses make this into a balanced beer that is intriguingly complex at the same time. It has one golden-amber color and it's a beer with strong hopped character. It has a spicy aroma and of yeast and a pleasantly malted and fruity soft taste.*

**Brasserie Omer VanderGhinste**

**4.80 €**



**\* Malheur 10 :**

**Bière blonde Spéciale haute fermentation, refermentation en bouteille.** *High fermentation Special blond beer with refermentation in bottle.*

**La Malheur 10 révèle un arôme de pêche aux soupçons de rose, avec des notes épicées de zestes d'orange et de citron. Cette bière, à la robe littéralement jaune soleil et à la riche texture mielleuse, présente un corps solide et bien équilibré avec une touche d'amertume un peu acide en arrière-bouche, mais avec une finale chaude et puissante.** *In mouth Malheur 10 reveals an aroma of peach with touches of rose, with spicy notes of orange peels and lemon. This beer, with its yellow sunny dress and its rich honeyed texture, presents a solid and well balanced body with a touch of savoury bitterness in pharynx, but with one finale powerful, smooth and silky.*

**Brasserie de Landtsheer**

**5.50 €**



**\* Malheur 12 :**

**Bière brune de haute fermentation avec refermentation en bouteille.** *Dark beer with high fermentation and refermentation in the bottle.*

**C'est une bière brune forte avec des reflets rouges. Sa robe est à la limite trouble, assez épaisse. Au nez, le malt se fait bien ressentir avec un houblon très floral, mais malgré sa forte teneur en alcool, c'est une bière bien équilibrée. En bouche, ce sont les fortes saveurs de chocolat, de fruits mûrs et d'alcool qui ressortent mais les épices telle que la cannelle et la coriandre se joignent à elles pour cette dégustation.** *Its dress is shady, rather thick. The malt is felt well in the nose with a very floral hop, but in spite of being strong, it's a beer well balanced. In mouth, it's the strong flavors of chocolate, ripe fruits and alcohol that stand out but spices such as cinnamon and coriander join them for the tasting.*

**Brasserie de Landtsheer**

**6.30 €**



**\* Triple Swaf :** **Bière blonde de soif refermentée en bouteille sur base d'une recette 100% originale.** *Blond beer far more than a thirst-quencher refermented in the bottle.*

**A la dégustation, cette triple débute par un côté épice au nez (coriandre) pour se poursuivre sur une amertume discrète mais bien présente. Tout cela sur un corps généreux avec une très belle longueur en bouche.**

*In the tasting, this triple begins with a side spiced in the nose (coriander) to continue on a discreet but very present bitterness. All this on a generous body with a very beautiful length in mouth.*



**Brasserie de Silly**

**5.50 €**

**\* Kapittel Prior :** **Bière brune d'Abbaye foncée de haute fermentation refermentée en bouteille.** *Dark brown high fermentation Abbey ale with secondary fermentation in the bottle.*

**Charnue en bouche, elle fait partie des meilleures bières brunes d'Abbaye.**

**Le nez est équilibré entre le fruité (agrumes, banane, figue), le caramel et le miel. Le goût complexe renferme des notes fruitées, maltées et caramélisées.**

**Fin de bouche légèrement amère avec une touche finale douce.**

*It is considered the cream of the crop among the dark Abbey beers because of its full flavour. The nose is balanced between the fruity (citrus fruits, banana, fig), the caramel and the honey. The complex taste contains fruity, malted and caramelized notes. At the end of slightly bitter mouth with a soft final touch.*

**Leroy Breweries à Watou près de Poperinge**

**4.50 €**