

Nos Bières

Our Beers



SAS Pils

Pils régionale au goût malté et charnu, rafraichissante.

Premium Belgian lager beer, malty flavor, refreshing aroma.

Brasserie Leroy

2.50 €



Kriek Boon

Lambic aux cerises fraîches , goût naturel, frais et doux amer.

Lambic with fresh cherries, natural, fresh and soft bitter taste.

Brasserie Boon

3.60 €



Gueuze Boon à l'ancienne

Saveur fruitée pamplemousse, gingembre ,soupon muscat.

Soft and fruity flavor of grapefruit, ginger, hint of muscatel wine.

Brasserie Boon

3.60 €



Abbaye de Forest

Triple régionale subtilement parfumée et fruitée (raisin sec), finale délicatement amère mais agréable.

Regional triple beer of Abbey, subtly perfumed and fruity (dry grape), delicately bitter but pleasant finish .

Brasserie de Silly

4.50 €



Triple Swaf

Triple régionale, bière de soif généreuse, nez épicé de coriandre, belle longueur et discrète amertume.

Regional triple generous thirst quencher beer, spiced nose (coriander), beautiful length and discreet bitterness.

Brasserie de Silly

5.50 €

Hommelbier

Blonde spéciale houblonnée, couleur dorée-ambrée, épices et levure, douce mais agréablement maltée et fruitée.

Special blond with strong hopped character, golden- amber color, spicy and yeast aromas, pleasantly malted and fruity soft taste.

Brasserie Leroy

3.80 €



Saison Dupont



Blonde régionale cuivrée, brassée depuis 1844, arômes de houblons, amertume bien prononcée, très désaltérante.

Regional copper-colored blond beer, brewed since 1844, hops aromas, well pronounced, dry and very thirst quenching bitterness.

Brasserie Dupont

3.80 €

Omer



Blonde aux arômes fins et fruités, goût généreux, amertume douce amère.

Blonde with fine and fruity aromas, generous taste, bitter sweet bitterness.

Brasserie Omer Vanderghinste

4.50 €

Ploegsteert Tripel = Queue de Charrue Triple



Triple aux reflets dorés, saveurs épicées et fruitées, arômes d'orge et de houblon, amertume prolongée et équilibrée.

Triple with golden reflections, spicy and fruity flavors, aromas of barley and hops, prolonged and balanced bitterness.

Brasserie Vanuxeem

4.50 €

Cuvée Watou



Triple blond doré, mousse crémeuse, goût fruité et délicat, notes peu amères d'agrumes et d'orange, rafraîchissante.

Triple, dress golden blond, creamy mousse, fruity and delicate taste, slightly bitter notes of citrus and orange, refreshing.

Brasserie Leroy

4.80 €

Straffe Hendrik Tripel



Triple, arômes épicés (poivre noir, coriandre, gingembre), fortement houblonnée, puissante mais équilibrée, bouche caramel mais sur l'amertume, finale banane et agrumes.

Triple, spicy aromas (black pepper, coriander, ginger), strongly hopped, powerful but well balanced, mouth caramel but on bitterness, banana and citrus finish.

Brasserie De Halve Maan

5.50 €

Duvel



Blonde Spéciale, houblonnée, fruitée, aromatique, amertume.

Special blond, hopped, fruity, aromatic, pleasant bitterness.

Brasserie Moortgat

4.90 €

Lefort Tripel



Triple dorée, fraîche (agrumes, citron vert, rose), fruitée (vanille, bananes, girofle, pommes rouges), douceur et rondeur, complexe mais bien équilibrée.

Tripel golden color, fresh (citrus, lime, rose), fruity (vanilla, bananas, cloves, red apples), soft and round, complex but well balanced.

Brasserie Omer Vanderghinste

4.80 €

Chouffe Houblon



Triple et IPA, bel équilibre entre un agréable fruité et une amertume bien prononcée.

Triple, harmonious balance between bitterness and pleasant fruitiness.

Brasserie d'Achouffe

5.50 €

Malheur 10



Blonde Spéciale jaune soleil et chaude, texture mielleuse (pêche et rose) mais épicée (zestes orange, citron), amertume et puissance bien équilibrée.

Special blond, sunny dress, honey texture (peach, rose) but spicy (orange and lemon zest), bitter and power well balanced.

Brasserie de Landtsheer

5.50 €

Hornes



Blonde IPA artisanale, houblonnage (européen/US) à crû, fraîcheur (agrumes), amertume et finesse bien équilibrées.

Craft blond IPA, freshness (citrus aromas), bitterness and finesse perfectly well balanced.

Brasserie de Jandrain Jandrenouille

5.00 €

Bardaf



Blonde style IPA artisanale Bruxelloise, belle touche d'amertume, fraîcheur (agrumes) et rondeur, bel équilibre.

Craft Brussels blond IPA, bitterness, roundness and freshness (citrus aroma), well balanced.

Brasserie En Stoemelings par Jonas Huberlant

5.00 €

Tripick 8



Triple artisanale houblonnée, épicée, puissante avec une amertume parfaitement équilibrée.

Craft hoppy triple, spicy, strong with a well balanced bitterness.

Brassée à la Brasserie les Trois Fourquets

6.50 €

Tripel Karmeliet



Blonde Spéciale, douce, épicée et fruitée (orange, citron, vanille et froment).

Special blond, soft, spicy and fruity (orange, lemon, vanilla and wheat).

Brasserie Bosteels

4.80 €

Ramée Ambrée



Artisanale Abbaye, moelleuse, arômes malt, épices et houblons, amertume équilibrée par sa finale fruitée et sucrée.

Craft Abbey beer, round, malt aromas, spices and hops, bitterness balanced by its fruity and sweet finish.

Brasserie Du Bocq/Brunehaut pour l'Abbaye de la Ramée

4.80 €

Kapittel Prior



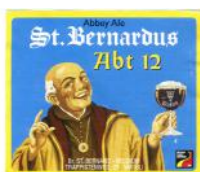
Brune d'Abbaye foncée, charnue en bouche, parfait équilibre entre les notes fruitées (agrumes, bananes, figue), maltées et caramélisées, douceur et amertume en finale.

Dark brown Abbaye Ale, full flavor, complex taste which contains fruity (citrus fruits, banana, fig), malted and caramelized notes, slightly bitter and softness in final.

Brasserie Leroy

4.50 €

Saint Bernardus Abt 12



Brune d'Abbaye foncée, arômes fruités et torréfiés (malt caramélisé, réglisse et poivre), chocolat, pruneau et eau de vie, arrière goût doux amer.

Dark brown Abbaye Ale, fruity and roasted aromas (caramelized malt, licorice, pepper), chocolate, prune and eau de vie, bitter sweet aftertaste.

Brasserie St Bernardus

5.00 €

Malheur 12



Brune maltée, puissante et florale, bel équilibre entre arômes (chocolat, fruits mûrs) et épices (cannelle, coriandre).

Dark beer, malty, powerful and floral, beautiful balance between aromas (chocolate, ripe fruits) and spices (cinnamon, coriander).

Brasserie de Landtsheer

6.30 €

Straffe Hendrik Quadrupel



Brune foncée, richement fruitée et épicée (coriandre, fruits noirs, anis, châtaigne grillée), onctueuse mais subtilement torréfiée avec une finale sirupeuse.

Dark brown, richly fruity and spicy (coriander, black fruits, anise, roasted chestnut), smooth but subtly roasted with a syrupy finish.

Brasserie De Halve Maan

6.00 €

Trappe Blanche



Trappiste blanche , brassage unique d'eau, blé et houblon Saphir (sans épices ni herbes), agrumes et fraîcheur.

White Trappist, only brewed with water, wheat and hops Sapphire (without herbs and spices) citrus aromas and freshness.

Brasserie de l'Abbaye Koningshoeven

3.50 €

Trappe Quadrupel



Trappiste ambrée, bien maltée, intense et sucrée (arômes banane, vanille, amande), finale douce, légèrement torréfiée.

Amber Trappist, malty, intense and sweet (aromas banana, vanilla, almond), soft and slightly roasted finish.

Brasserie de l'Abbaye de Koningshoeven

5.50 €

Orval



Trappiste ambrée-orangée, nez aromatique fruits amers et acides, arômes de levures acres et houblons aromatiques, ample et veloutée, amertume sèche et intense.

Amber-orange Trappist, aromatic nose bitter fruits, aromas of yeast acres and aromatic hops, broad and velvety, dry and intense bitterness.

Brasserie de l'Abbaye d'Orval

6.50 €

Chimay Blanche



Trappiste triple dorée, bel équilibre entre douceur (muscat, raisin sec, pommes mûres) et amertume (arômes houblon).

Triple golden Trappist, perfect balance between sweetness (muscat, raisin, ripe apples) and bitterness (hop flavors).

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont

4.50 €

Achel Blond Tripel



Trappiste triple, nez de triple mais citronné, pétillante mais maltée et fruitée (fruits jaunes), amertume désaltérante.

Triple Trappist, triple nose but lemony, sparkling but malty and fruity (yellow fruits), thirsty bitterness.

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Saint Benoît

5.50 €

Westmalle Tripel



Trappiste triple complexe, arômes fruités de bananes mûres et houblon aromatique, soyeuse, veloutée et savoureuse avec une légère amertume bien fruitée.

Triple Trappist, complex, fruity aromas of ripe bananas and aromatic hops, silky, velvety and tasty with a light bitterness quite fruity.

Brasserie de l'Abbaye de Westmalle

5.00 €

Westmalle Dubbel



Trappiste brune, riche et complexe, fruitée et épicée, ronde en bouche, finale longue sèche, soit amertume mais fraîcheur.

Trappist brown, rich and complex, fruity and spicy, round on the palate, long dry finish, bitter but fresh.

Brasserie de l'Abbaye de Westmalle

4.50 €

Chimay Bleue



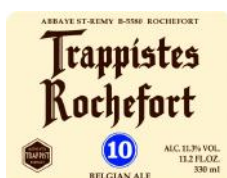
Trappiste brune opaque, mousse dense, amertume par torréfaction prononcée, épicée, finale sèche et caramélisée.

Trappist brown, opaque, dense foam, bitterness by strong roasting, spicy, dry but caramelized finish.

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont

5.50 €

Rochefort 10



Trappiste brune, acajou foncé, mousse compacte, goût malté, puissant et fruité, caramélisé, prune, chocolat et cacao, légère amertume en finale.

Trappist brown, dark mahogany, compact foam, malty taste, powerful and fruity, caramelized, plum, chocolate and cocoa, slightly bitter in the finish.

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

7.20 €