

## 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**

**4.30 €**



### Saison Dupont Biologique



**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**

**4.00 €**

### 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 €**

### 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**

**5.50 €**

### Bardaf

### Bière Naturelle



**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 Adrien Lagneaux à Lasne pour la team Bardaf**

**5.50 €**

### 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 €**

## Belle Fleur



**Blonde IPA artisanale, houblonnage à crû, nez d'agrumes citron et pamplemousse, belle amertume et houblons aromatiques, robe ambrée et mousse blanche généreuse.**

Craft blond IPA, freshness (citrus aroma), nice bitterness and aromatic hops, amber color and generous white foam.

**Brasserie Dochter Van de Korenaar**

**6.50 €**

## Houblonde Organic Triple

**1ère bière dynamisée au monde**

**Blonde cuivrée bio artisanale, eau dynamisée, 3 houblons, 3 céréales, 3 élixirs floraux, bouche puissante maltée légèrement amère, arômes de miels et fruits murs, finale sur le safran et l'hibiscus.**

**1st dynamized organic beer in the world**

Craft organic copper blond beer with dynamized water, 3 hops, 3 cereals and 3 flower elixirs, powerful beer with floral aromas, biscuit and caramel flavors with a dash of vanilla and a slight bitterness.

**Brasserie de Brunehaut**

**6.30 €**

## 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



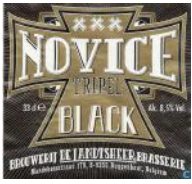
**Brune d'Abbaye foncée, charnue en bouche, parfait équilibre entre les notes fruitées (agrumes, bananes, figue), maltées et caramélisées, douceur et amertume en finale.**

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 €**

### Novice Tripel Black



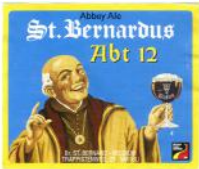
**Triple brune foncée , robe noire brillante, saveur sèche, douce amère, bel équilibre entre acidité et amertume, arômes de café, caramel et chocolat, finale citronnée.**

Tripel dark brown beer, glossy black sheen, dry sweet flavor, bitter citrus aftertaste, acidity and bitterness well balanced, coffee, caramel and chocolate aromas.

**Brasserie de Landtsheer**

**7.20 €**

### 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 €**

**LES TRAPPISTES .....**

### 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 €**



### 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



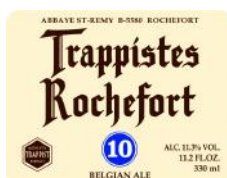
**Trappiste brune opaque, mousse dense, amertume par torréfaction prononcée, épicée, finale sèche et caramélisée.**

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 €**