

Bières Spéciales, Artisanales et Trappistes

Special, Craft and Trappist Beers

Pils:

SAS Pils



Pils régionale au goût malté et charnu, rafraichissante.

Premium Belgian lager beer, malty flavor, refreshing aroma.

Brasserie Leroy

2.50 €

Lambics:

Kriek Boon



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

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

Brasserie Boon

3.50 €

Gueuze Boon à l'ancienne



Saveur fruitée pamplemousse, gingembre ,soupon muscat.

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

Brasserie Boon

4.00 €

Blanche:

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 €

VI Wheat



Bière blanche naturelle, mélange de malt de froment et d'orge, non filtrée, non pasteurisée, fraîche et houblonnée en bouche.

Natural white beer, blend of wheat and barley malt, unfiltered, unpasteurized, fresh and hops on the palate

Brasserie de Jandrain Jandrenouille

4.50 €

Blondes délicatement amères:

Slightly bitter

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 épice 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 €

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

4.50 €

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

5.00 €

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 €

Houblonde Organic Triple

ère 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

6.50 €

Blondes moyennement amères:

Moderatly bitter

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 €

IV Saison

Bière naturelle blonde 100% malt d'orge, non filtrée, non pasteurisée, brassée uniquement avec les 4 ingrédients de base et 4 houblons différents qui lui donnent son caractère si particulier.

Natural blonde beer 100% barley malt, unfiltered, unpasteurized, brewed only with the 4 basic ingredients and 4 different hops that give it its special character.



Brasserie de Jandrain Jandrenouille

5.00 €

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 €

Blondes amères:

Bitter

Duvel



Blonde Spéciale, houblonnée, fruitée, aromatique, amertume.
Special blond, hopped, fruity, aromatic, pleasant bitterness.

Brasserie Moortgat

5.00 €

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 €

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 €

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 €

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

Hommelbier



Blonde spéciale houblonnée, couleur dorée-ambree, 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

4.00 €

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 €

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 €

Blondes amères +++:

Bitter +++

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 €

Chimay Verte



Trappiste blonde forte de couleur or pâle, amertume prononcée, mousse blanche et compacte. Arômes riches et floraux avec des notes de fruits secs et d'épices.

La bouche est équilibrée avec beaucoup de corps et une arrière note subtile rafraîchissante.

Trappist blond with pale gold colour, pronounced bitterness, white and compact foam. Rich aromas and floral with notes of dried fruits and spices. The palate is balanced with lots of body and a subtle refreshing aftertaste.

Brasserie de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont

6.00 €

Ambrées fruitées:

Fruity amber

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 4.50 €

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 €

Ambrées amères:

Bitter amber

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 €

Extase



Ambrée Double IPA puissamment houblonnée. Une robe dorée, au nez, une jolie palette sur le citron, le pin et le pamplemousse et de superbes notes florales. En bouche, des saveurs houblonnées de fruits exotiques (mangue et passion), ce qui amène peu à peu à une finale amère. Elle est puissante, généreuse, houblonnée, elle porte bien son nom.

Amber Double IPA powerfully hoppy. A golden dress, on the nose, a pretty palette on lemon, pine and grapefruit and superb floral notes. On the palate, hoppy flavours of exotic fruits (mango and passion), which gradually leads to a bitter finish. It is powerful, generous, hoppy, it bears its name well.

Brasserie Dochter Van de Korenaar 7.50 €

Brunes:

Dark

Novice Tripel Black



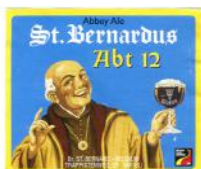
Triple brune foncée , robe noire brillante, saveur sèche, douce amère, bel équilibre entre acidité et amertume, arômes de café, caramel et chocolat, finale citronnée.

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

7.00 €

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

5.50 €

Bardaf La Brune



Brune de caractère, belle robe entre ambrée foncée et brune. La torréfaction de l'orge utilisé amènera des notes légères de café et chocolat en bouche , le poivre noir et la coriandre apporteront la fraîcheur nécessaire à cette dégustation.

Brown with character, beautiful color between dark amber and brown. The roasting of the barley used will bring light notes of coffee and chocolate in the mouth, black pepper and coriander will bring the freshness necessary to this tasting.

Brasserie Adrien Lagneaux à Lasne pour la team Bardaf

4.50 €

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

6.00 €

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 €

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 N. Dame de Saint Rémy de Rochefort

6.50 €