



CROISSANT SHOW

BISTROT

Authentique et lyonnais



NOS BIÈRES

	25CL	50CL
LA BLONDE DU CROISSANT - 4,9°	4,20€	7€
Lager. Arômes dominants de malts doux, caramel léger, clou de girofle et fruits subtils. Profil frais, bien équilibré et légèrement épicé, idéal à l'apéritif.		

LA BRASSERIE DU MONT BLANC

La Motte-Servolex, Savoie, France

Fondée en 1830 et relancée en 1999, la Brasserie du Mont Blanc brasse ses bières avec l'eau pure des glaciers du Mont Blanc. Elle propose des recettes alliant tradition, caractère alpin et créativité.

LA BLANCHE - 4,7°	4,50€	8,20€
Bière blanche brassée avec de l'eau des glaciers du Mont Blanc. Arômes dominants de blé tendre, écorces d'agrumes et épices douces. Profil frais, léger et désaltérant, idéal à l'apéritif ou en accompagnement de plats estivaux.		
CRISTAL IPA - 4,7°	4,70€	8,50€
Session IPA légère brassée avec l'eau pure du Mont-Blanc et un mélange subtil de houblons aromatiques. Arômes dominants de fleurs, agrumes citronnés et pine herbacé, suivi par une amertume sèche et rafraichissante, équilibrée par une douceur maltée délicate.		
LA VERTE - 5,9°	4,80€	8,70€
Sa couleur verte audacieuse et atypique, donne le ton d'une dégustation inédite, aussi rafraichissante qu'étonnante. En bouche, savourez une bière fine et harmonieuse aux notes florales de génépi. L'amertume est parfaitement dosée pour créer une expérience de dégustation originale.		
TRIPLE SYLVANUS - 8,3°	5,20€	9,50€
Bière triple biologique de style abbaye, brassée à l'eau pure du Mont-Blanc avec un mélange de 4 céréales (orge, blé, épeautre, seigle). Arômes dominants de vanille, girofle, agrumes frais, banane mûre, coriandre et poivre blanc. Profil généreux, puissant et doux, avec une finale fraîche et subtilement épicée		

Suppléments sirop :

- +0,30€ pour un Demi
- +0,50€ pour une Pinte

Suppléments Picon :

- +0,50€ pour un Demi
- +1€ pour une Pinte