

Brasserie SICERIS Centre Ville 5,4°

📍 Lenharrée (51)



VIENNA LAGER



LAGER VS ALE

La différence fondamentale réside dans la levure et la température de fermentation



Fermentation à basse température

Cette fermentation à basse température produit généralement des bières plus nettes, plus douces et avec moins d'esters (arômes fruités) que les Ales.



Vienna Lager : Lager ambrée autrichienne

La Vienna Lager est un style distinctif de Lager, connue pour son caractère malté, ses notes de pain toasté, sa légère douceur et sa couleur ambrée.

Brasserie SICERIS

Centre Ville 5,4°



Accords Mets et Bières

- Saveurs fumées : les notes maltées complètent les saveurs fumées.
- Fromages doux : son profil de saveur équilibré ne dominera pas les fromages délicats.
- L'amertume modérée de la Vienna Lager peut aider à couper la richesse et la salinité des olives offrant un bel équilibre en bouche.

AU MENU

- Gressin aux olives
- Focaccine aux graines de sésame
- Scamorza fumée (lait pasteurisé)
- Tomme de Savoie (lait cru)
- Mimolette jeune (lait pasteurisé)
- Tête de Moine (lait cru)
- Fruits secs
- Olives

Brasserie JUMIE NEIPA - 6,2°

📍 Buchères (10)



New England India Pale Ale

Originaires de la région de la Nouvelle-Angleterre aux États-Unis, elles se distinguent des IPA traditionnelles par plusieurs caractéristiques :

✓ Robe trouble (Hazy)

C'est la caractéristique visuelle la plus distinctive. Les NEIPA ont une apparence opaque, souvent décrite comme ressemblant à du jus d'orange ou à un smoothie.

✓ Arômes intenses de houblon

Les NEIPA sont connues pour leurs arômes explosifs de houblon, souvent décrits comme fruités (fruits tropicaux et agrumes).

✓ Amertume modérée

Contrairement aux IPA de la Côte Ouest américaine, qui sont souvent très amères, les NEIPA ont une amertume beaucoup plus douce et ronde.

✓ Corps moelleux (Juicy)

La présence de malts comme l'avoine et le blé contribue à une texture en bouche douce, crémeuse, voire "juteuse"

Brasserie JUMIE

NEIPA - 6,2°



Accords Mets et Bières

- Les plats épicés : les notes fruitées et légèrement sucrées des NEIPA peuvent adoucir les épices.
- Les fruits de mer : les arômes d'agrumes de la NEIPA (pamplemousse, citron) se marient à merveille avec les fruits de mer.
- Les plats sucrés/salés : Les notes fruitées de la bière peuvent s'harmoniser avec les saveurs douces et fruitées.

AU MENU

- Dip de houmous
- Dip d'aubergine
- Carottes, concombre & radis
- Crevettes curry, coriandre & miel d'acacia
- Coeur de saumon fumé citron & basilic
- Melon, mozzarella di Buffala, Coppa & piment d'Espelette
- Dip de Soubressade
- Baguette poulet/curry
- Chorizo

Brasserie Les 3 loups Triple



Trélou sur Marne (02)



TRIPLE BELGE



La bière Triple nous vient des bières d'Abbaye

Une bière plus forte et plus « travaillée » qu'une simple bière blonde à destination des invités de marque



Triple

- 3 fois plus de malt ?
- 3 types de malt ?
- 3 fermentations ?



Principales caractéristiques :

- Teneur en alcool élevée
- Robe dorée
- Arômes complexes : le bouquet est dominé par des esters fruités et des phénols épicés
- Corps moyen à plein : la texture est généralement ronde et soyeuse

Brasserie Les 3 loups Triple



Accords Mets et Bières

ACCORDS PAR COMPLÉMENTARITÉ ET INTENSITÉ:

- Fromages à pâte pressée cuite: les saveurs de noisette et légèrement fruitées de fromages comme le Beaufort se marient bien avec la complexité maltée et les notes fruitées de la Triple. L'affinage plus long apporte une intensité qui tient tête à la bière.
- Charcuteries fines et légèrement relevé : un saucisson brioché peut voir sa saveur subtile rehaussées par la complexité fruitée et épicée de la Triple.

ACCORDS PAR CONTRASTE :

- Fromages à pâte molle à croûte lavée (puissants): des fromages comme le Maroilles avec leurs saveurs prononcées et leur côté "fermier", peuvent être adoucis et équilibrés par la richesse et la légère douceur de la Triple, tandis que la carbonatation nettoie le palais.

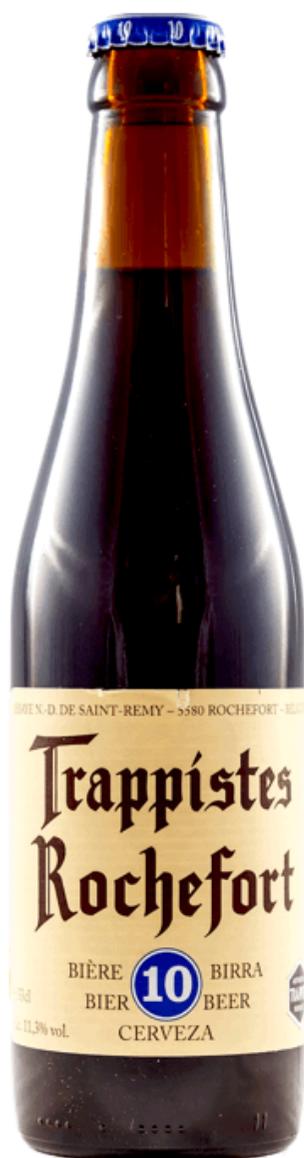
AU MENU

- Saucisson brioché pistaché
- Tarte au maroilles
- Beaufort
- Croix Suisse Ail des ours
- Gouda aux noix et noisettes
- Jambon de Reims
- Potjevleesch

Trappistes Rochefort 10



Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy de Rochefort BELGIQUE



Quadruple Belge

✓ Trappiste

"Trappiste" n'est pas un style de bière en soi, mais plutôt une indication de son origine et de son mode de production:

- Production au sein de l'Abbaye de l'Ordre Cistercien
- Supervision monastique
- Revenus pour l'Abbaye et œuvres caritatives

✓ Quadruple

- L'ABV se situe entre 9% et 14%, apportant une chaleur notable
- Saveurs riches de caramel, de fruits noirs et parfois de notes épicées
- Le corps est généralement plein, voire liquoreux
- Une robe allant de l'ambre foncé au brun profond, souvent avec des reflets rubis ou acajou

✓ Belgian dark strong ale

Trappistes Rochefort 10



Accords Mets et Bières

UN ACCORD EN COMPLEMENTARITE :

- Desserts riches au chocolat : les notes de malt torréfié et les arômes de fruits noirs de la bière complètent à merveille les desserts au chocolat noir intense, les fondants, les brownies ou les forêts noires.
- Desserts au caramel : les dessert au caramel et fruits secs s'accordent avec les saveurs similaires présentes dans la bière.

UN ACCORD EN CONTRASTE :

- Dessert aux fruits rouges : Contraste Acidité/Douceur Maltée

L'acidité vive des framboises offre un contraste rafraîchissant avec la richesse et la légère douceur maltée de la Rochefort 10 nettoyant le palais entre les gorgées.

AU MENU

- Tartelette aux noix de pécan caramélisées
- Brownie
- Tartelette aux framboises