

Mélysine

Bières Artisanales **NOUVEAUTÉ
2023**



SABRO'S FÉÉRIQUE (33 cl) 6.5°

IPA

DOUBLE DRY HOPPING SABRO

Une DDH IPA à la robe jaune pâle et à la mousse blanche compacte, offrant au nez une présence marquée de fruits tropicaux et de noix de coco.

En bouche, sa texture se révèle soyeuse et crémeuse.

On retrouve des saveurs fruitées d'ananas et de noix de coco pour terminer sur une note d'amertume légère.

BICH

OFFRE SPÉCIALE CSE

BLANCHE

La Bich Blanche est une bière légère de couleur paille associant des arômes de blé léger, d'agrumes, de fruits tropicaux et d'épices.



BLONDE

La Bich Blonde à la robe jaune soutenue aux reflets cuivrés, mêlant des arômes de fruits tropicaux et d'épices.



PALE ALE

La Bich Pale Ale à la robe dorée pale, aux arômes floral et herbacé, avec des notes d'épices et de miel.



IPA

La Bich IPA à la robe orangée, mêle des arômes fruités, des épices légères et une amertume soutenue.



AMBRÉE

La bich Ambrée à la robe caramel, unit des arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de notes florales et herbacées.



BRUNE

La Bich brune est une bière de couleur chocolat mêlant des arômes torréfiés de chocolat, de café et une douce note herbacée.



Mélusine

Bières Artisanales

OFFRE
SPÉCIALE
CSE



BLONDE **MÉLUSINE 6.5° (33 et 75cl)**

La plus connue des bières de la brasserie Mélusine, c'est elle qui lui a donné son nom, c'est une blonde de style Ale et d'inspiration abbaye belge, aromatisée avec du miel et de l'angélique.

(33 et 75cl) **MANDRAGORE 4.8°** **BLONDE**

Une Pale Ale à la robe jaune dorée, offrant au nez de riches arômes de fruits exotiques, de fruits de la passion, de litchi et de mangue, accompagnés de notes maltées. En bouche, elle se révèle maltée et fruitée, marquée par des notes d'abricots, de litchis, et de mangue, accompagnées d'une amertume soutenue et fruitée.



BLANCHE **BLANCHE ÉCUME 5° (33 et 75cl)**

Une bière blanche offrant au nez des arômes fruités de raisin, d'abricot, de pomme et de banane, avec des notes florales de tilleul, de verveine, et épicées de coriandre. En bouche, elle se révèle rafraichissante et sucrée, marquée par des saveurs de céréales et d'agrumes, accompagnées d'une très légère amertume.

(33 et 75cl) **LOVE FLOWERS 4.2°** **BLANCHE**

En bouche, la texture est douce et crémeuse accompagnée d'une faible effervescence. En attaque, une saveur légèrement acidulée se fait ressentir, saveurs florales puis une touche d'amertume très légère.



AMBRÉE **CERVOISE 6.5° (33 et 75cl)**

Une Brown Ale à la robe ambrée foncée, offrant au nez des arômes expressifs et envoûtants de miel, de céréales, de noisettes grillées, de caramel et d'épices. En bouche, celle-ci se révèle d'une belle rondeur, marquée par des saveurs herbacées, épicées, et caramélisées, accompagnées d'un final sucré avec des notes de réglisse.

(33 et 75cl) **BARBE BLEUE 7°** **BRUNE**

Une bière stout, à la robe brune foncée, offrant au nez des arômes complexes et gourmands de café grillé, d'épices et de vanille, avec des notes herbacées. En bouche, elle se révèle moelleuse, légèrement acidulée, marquée par des saveurs de caramel, de noix, de chocolat et de réglisse, accompagnées de touches herbacées et épicées.



BLONDE **PUY D'ENFER 8.5° (33 et 75cl)**

Une Triple à la robe orange cuivrée, offrant au nez des arômes maltés et sucrés de céréales grillées, fruités avec des notes d'abricots de fruits confits, accompagnés de touches de miel. En bouche, elle se révèle marquée par des saveurs de fruits confits, d'amandes, de frangipane et d'épices et d'une pointe d'amertume renforcée par l'alcool.

Mélusine

Bières Artisanales

OFFRE
SPÉCIALE
CSE



BLONDE

MÉLUSINE BIO 5° (33 et 75cl)



Une bière blonde bio à la robe jaune dorée, offrant au nez des arômes maltés de céréales, fruités de poires, floraux et épicés. En bouche, elle se révèle richement maltée, légèrement sucrée, marquée par des saveurs de céréales, de fruits et de miel.



(33 et 75cl) **DAME BLANCHE 4.2°**

BLANCHE

Une Witbier bio, à la robe jaune paille, offrant au nez des arômes maltés, levurés, fruités et herbacés. En bouche, elle se révèle rafraîchissante, légèrement acide puis sucrée, marquée par des saveurs fruitées d'agrumes et maltés de céréales, accompagnées de notes herbacées et épicées.



AMBRÉE

VIA CRUCIS 5.6° (33 et 75cl)



Une bière ambrée bio, offrant au nez des arômes de caramel, de noisettes, de pain et de céréales grillées. En bouche, elle se révèle crémeuse, gourmande, marquée par des saveurs sucrées et douce de caramel et de confiture de lait, accompagnées d'une douce amertume.

(33 cl) **5.6° NONETTE**

BRUNE

Nonette est une bière brassée avec des ingrédients naturels qui, lorsqu'elle est versée dans un verre, dévoile une robe marron avec une fine mousse beige. Au nez, elle libère des arômes fumés, grillés et chocolatés, pour des saveurs riches et douces, avec une amertume délicate issue du cacao.



IPA

HELFEST 6.66° (33 cl)

La bière Helfest tient son nom du plus grand festival français de musique Rock / Heavy métal. Cette IPA à la robe dorée, de fermentation haute est houblonnée à cru avec du mozaïc. Au nez le houblon est ainsi fortement présent, et offre des arômes de fruits exotiques. Sèche et puissante en bouche, son goût est dominé par l'amertume. La dégustation se conclut sur une finale fruitée.



(33 cl) **MEDUSA 5.6°**

IPA

Une IPA bio à la robe jaune et trouble, offrant au nez d'intenses arômes de fruits tropicaux et de céréales. En bouche, elle se révèle rafraîchissante, marquée par des saveurs fruitées d'abricot et fruits de la passion, accompagnées d'une belle amertume persistante.

