



*Distributeur de bières artisanales  
du Pays Nantais*

**100 % ARTISANALES – 100 % LOCALES**



**A l'Affût Boissons Services**

DISTRIBUTION DE BIÈRES ARTISANALES

**02 55 07 04 06**

[a-l-affut.fr](http://a-l-affut.fr)





# Sommaire



NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE BIÈRES ARTISANALES DE LA RÉGION

PLORMEL .....	5	OUEST COAST BREWERY .....	35
NAMNÉT .....	9	BRASSERIE NAUTILE .....	37
LA CONVIVIALE .....	11	BRASSERIE DE LA B .....	39
L'OLIFANT .....	13	TRACTION .....	43
PAULETTE .....	17	SOUPAPE .....	45
DOCKSIDE .....	19	TÊTE HAUTE .....	47
X PRESSION .....	21	GRAND ZIG / COUREURS DE LUNE .....	49
LA NO DE NOIRMOUTIER .....	23	BIOMÈRE .....	53
DEUX BELIERS .....	25	LE DISTILOIRE .....	55
DILETTANTE .....	29	CHIPIZH .....	59
SYNDROME .....	33	OCTOBRE ROSE .....	61



# *Notre mission & notre savoir faire*

## **FAIRE EN SORTE QUE LES BIÈRES ARTISANALES REPRENENT LEURS PLACES**

Notre mission est de sélectionner et de faciliter la diffusion des bières des micros brasseries artisanales, tout en proposant aux revendeurs une offre complète en Futs et Bouteilles, répondant aux mieux à leur demande.

Nous avons l'ambition de révolutionner l'offre de bières dans la région avec des produits locaux de bonne qualité pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Grâce à notre expérience dans le milieu du CHR, nous répondons aux exigences des professionnels du secteur.

Nous vous accompagnons, de la sélection des produits jusqu'aux livraisons et vous garantissons un suivi régulier : Merchandising, animations...



**ASSURER UN FLUX RÉGULIER AUPRÈS DES BRASSEURS ARTISANAUX PARTENAIRES POUR LES AIDER À RÉGULER LEUR PRODUCTION**



**APPORTER À TOUS NOS CLIENTS, UNE GAMME COMPLÈTE ET TOURNANTE DE DIVERSES CATÉGORIES DE BIÈRES ARTISANALES LOCALES CARACTÉRISTIQUES**



**CONSTITUER DES STOCKS PERMANENTS EN FUTS ET BOUTEILLES POUR ALIMENTER RÉGULIÈREMENT ET SANS RUPTURES POUR NOS CLIENTS**





**NOM DU BRASSEUR :**  
**Mathieu Plormel**  
📍 Vieillevigne

# Plormel



LA BRASSERIE PLORMEL EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE FONDÉE EN 2009 REPRIS EN 2017 PAR SABRINA ET MATHIEU PLORMEL.

BASÉE À VIELLEVIGNE EN LOIRE ATLANTIQUE, SA PRODUCTION MENSUELLE EST DE 35 000 LITRES.

L'ERMIN EST UNE BIÈRE BIO PREMIUM DE TYPE ALE (DE HAUTE FERMENTATION), NON FILTRÉE, NON PASTEURISÉE, MULTI MÉDAILLÉES, BRASSÉE SELON DES RECETTES TRADITIONNELLES, AVEC DES TEMPS LONGS ET RESPECTUEUX DU TRAVAIL DE LA BIÈRE. L'ENTREPRISE EMPLOIE 12 PERSONNES. L'ENSEMBLE DES MATIÈRES PREMIÈRES EST SÉLECTIONNÉ AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

## IPA IPA - 5,5 %

Une bière au style West Coast, à la couleur dorée et aux arômes fruités (pamplemousse, mandarine, citron). Des notes herbacées et florales. Une explosion d'odeurs et de saveurs.

## PRINTEMPS Blonde - 4,5 %

La bière de printemps, une bière légère, facile à boire à la mousse fine nuageuse, aux arômes de fruits rouges. Victime de son succès !

## MILK STOUT Brune - 6 %

Originale et complexe, avec des notes torréfiées rappelant le caramel et le café. Le lactose et la vanille apportent le sucre nécessaire pour adoucir son parfum. Enfin une très belle mousse, beige, dense et persistante.

## SESSION IPA IPA - 3,7 %

Une bière peu titrée en alcool, fraîche, facile à boire, mais très très expressive. Un seul houblon "le cascade" qui apporte une aromatique fruitée de mangue, de fruits exotiques, de pamplemousse rose, voire de citron.

## TRIPLE Ambrée - 8,9 %

Une bière puissante de style belge, avec du corps et un vrai caractère en bouche. Des arômes d'épices et de fruits secs et une légère amertume.



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES

# Plormel



## **BLONDE** Blonde – 5,5 %

Une blonde pale ale qui se distingue par une mousse fine, une amertume modérée et des notes florales. Elle séduira les amateurs de blonde légère et désaltérante.

## **BLANCHE** Blanche – 5 %

Cette bière épicée et désaltérante, avec une mousse blanche généreuse, est parfaite pour se rafraîchir en terrasse. Son bouquet complexe, alliant coriandre et agrumes, en fait une boisson idéale pour les journées ensoleillées. Elle se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, évoquant convivialité et souvenirs de moments partagés entre amis.

## **FRAMBOISE** Fruit Lambic – 5,5 %

Elaborée avec 200kg de véritables framboises bio, l'imprégnation du fruit est profond, sans sucre ajouté avec une belle mousse laiteuse et une robe rose-rouge. Une bière qui ne se destine exclusivement aux amateurs de bières fruitées.

## **AMBRÉE** Ambrée – 6,5 %

Intense, pleine de caractère, à la mousse généreuse et à la couleur cuivrée, née d'un subtil mélange de malts torrifiés, caramélisés et de houblons aromatisants.

S'accompagne parfaitement avec : Les cuisines du Monde et les plats épicés !

## **AGRUMES IPA** IPA – 6,5 %

Une Impériale IPA avec de subtiles notes d'agrumes (clémentine, et pomelo AOP Corse) vous font vivre un moment extraordinaire de fraîcheur et d'intensité. Une mousse ronde et généreuse !



33 CL



75 CL



20 LITRES



est.

# NAMNÈT

2016

★ MICRO BRASSERIE ★  
TRADITIONNELLE GAULOISE



NOM DU BRASSEUR :

Laurent Fleury



La Planche

# Namnèt



LA BRASSERIE LE PONCEAU (NAMNÈT BEER) EST UNE NOUVELLE BRASSERIE SITUÉE À LA PLANCHE, AU SUD DE NANTES. TOUT Y EST BRASSÉ DANS UN ANCIEN PRESOIR. LES NAMNÈTES ÉTAIENT UN PEUPLE DE L'OUEST DE LA « GAULE CHEVELUE » COMME ON LES APPELAIT ! LES LASCARS VIVAIENT SUR L'EMBOUCHURE DE LA LOIRE ET ONT DONNÉ HUMBLEMENT LEUR NOM À LA VILLE DE NANTES.

## **HOPPY HOUR** Blonde IPA – 7%

Bière avec une amertume bien soutenue, équilibrée par un bouquet aux arômes de citron vert. Pour les amateurs de houblon, Médaille d'argent au concours régional des bières bretonnes 2017 en catégorie bières à dominantes houblonnées.

## **NAM'BLANCHE** Blanche – 6%

Brassée avec de la fève Tonka, cette bière blanche développe une légère douceur et une fine amertume. Une bière rafraichissante aux arômes discrets d'amandes.

## **DEOCH** Ambrée – 6,5%

Elle est brassée au pavot sauvage (fleurs de coquelicots et graines de pavot bleus) qui lui confère une belle robe rouge. Les notes florales et épicées sont soutenues par l'utilisation de houblon Willamette en houblonnage à cru.

## **APACHE** Blonde Pale Ale – 4,2%

L'APACHE est une Pale Ale légère et toute en rondeur. Son corps et ses arômes fruités et citronnés vous feront perdre le scalp.

## **BOUDZAN** Rousse – 6,5%

Bière rousse au caractère malté et caramélisé, une bouche riche et longue, intensifiée par de subtiles notes de réglisse et une légère amertume florale et herbacée.

## **BLACK BERNAK** Brune – 6%

Une bière brune, légère en bouche, brassée au sirop d'érable. Un savant assemblage entre le café, le caramel, les houblons et l'érable qui vient assouplir la fin de bouche.

## **KOMBO** Triple – 10%

Une bière forte brassée avec 3 céréales (orge, blé, avoine). Grâce à l'utilisation d'une levure « saison », l'amertume laissée par l'infusion de grué de cacao et les notes florales de la fleur d'oranger, on obtient une bière puissante et chaleureuse à l'aromatique complexe.





NOM DU BRASSEUR :

Etienne Borré



Château-Thébaud

OFFICIALE EN AOÛT 2017. LA BRASSERIE LA CONVIVIALE EST LE FRUIT D'UN PROJET PORTÉ PAR DEUX AMIS D'ENFANCE : NICOLAS BUREL ET ÉTIENNE BORRE. ORIGINAIRE DE LA RÉGION NANTAISE, LE DUO DÉCIDE D'ENTAMER UN CHAPITRE INÉDIT DANS LEUR VIE : CRÉER UNE BRASSERIE ARTISANALE, ÉTHIQUE ET BIO.

## L'INITIALE Blonde - 5,8%

Cette bière blonde simple malt jouit de notes de fruits exotiques avant de finalement ravir par une pointe d'amertume.

## L'ORIENTALE Ambrée IPA - 7%

Reconnaisable à ses notes d'agrumes et d'épices, cette bière ambrée séduira les amateurs d'amertume prononcée. Une création dans la pure tradition des IPA.

## LA JOVIALE Blanche - 4,5%

Subtilement acidulée, cette bière de blé légère se distingue par ses notes d'agrumes et de coriandre.

## LA CORDIALE Brune - 5,5%

Cette bière brune simple malt jouit de notes de fruits exotique avant de finalement ravir par une pointe d'amertume.

## LA CARDINALE Triple - 9,5%

La cardinale est une interprétation du style triple cher aux moines trappistes belges : 3 céréales, 3 houblons, des écorces d'orange amère et une levure d'abbaye. Vous obtenez une bière à la robe ambrée, puissante aromatique avec une pointe d'amertume.





**NOM DU BRASSEUR :**  
François Villain



 Grandchamp-des-Fontaines

# L'Olifant



**BRASSERIE ARTISANALE CO-RESPONSABLE CREEE EN 2019 PAR FRANÇOIS VILLAIN À GRANDCHAMP DES FONTAINES. LES BIÈRES SONT FABRIQUEES AVEC DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE TOUT EN PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS COURTS POUR L'APPROVISIONNEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES CONSOMMABLES.**

## **LA CUIVREE** Blonde - 6,5%

Une robe blonde limpide, parée d'une fine mousse blanche. Au nez comme en bouche, la Cuivrée dévoile des notes délicates de céréales, de fruits secs et d'agrumes. C'est une bière équilibrée, dont la faible amertume laisse deviner une légère sucrosité. Sa finale épicée et rafraîchissante enrichit l'expérience gustative et invite à y revenir.

## **L'APNESIE** Triple - 8%

Une robe blonde légèrement voilée, parée d'une fine mousse blanche.

Par bière triple, on entend « triple grain », avec plus de malt et donc plus d'alcool. L'Apnésie offre des arômes fruités, phénoliques et épicés caractéristiques du style, apportés par la levure et l'ajout d'écorces d'orange, de coriandre et de baies de genévrier. C'est une bière forte mais qui reste facile à boire, notamment grâce à sa finale sèche.

## **LA DRY HOP** Belgian IPA - 5,9%

Une robe blonde dorée et limpide, coiffée d'une fine mousse blanche. Cette bière est une variante de la célèbre IPA. Son amertume est modérée, et sa complexité résulte de l'harmonie entre les arômes fruités apportés par la levure belge et par les houblons américains. La technique du dry-hopping/houblonnage à cru, réalisée lors de la fermentation, permet aux houblons d'exprimer pleinement leurs arômes évoquant la mangue, l'ananas et le fruit de la passion.

## **L'HANNIBAL** Ambrée - 6%

Une robe grenat limpide, une mousse beige crème.

L'Hannibal dévoile des notes évoquant le caramel, les fruits confits, la céréale toastée et le biscuit. Délicatement maltée et sans dominante sucrée, sa faible amertume équilibrant l'ensemble, elle allie parfaitement gourmandise et buvabilité.



# L'Olifant



**BRASSERIE ARTISANALE CO-RESPONSABLE CREEE EN 2019 PAR FRANÇOIS VILLAIN À GRANDCHAMP DES FONTAINES. LES BIÈRES SONT FABRIQUEES AVEC DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE TOUT EN PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS COURTS POUR L'APPROVISIONNEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES CONSOMMABLES.**

## **LA PROCRASTINE** Blonde - 5%

Une robe blonde jaune paille et limpide, parée d'une fine mousse blanche persistante.:

Une « bière de soif » certes, mais qui a du caractère ! Elle nous offre des notes céréalières évoquant le pain frais, relevées par une touche citronnée et herbacée. Sa finale sèche, sa vive pétillance, une pointe acidulée et un soupçon d'amertume en font une bière parfaitement rafraîchissante.

## **WHITE NOT** Blanche Belge / Witbier - 4,3%

Une robe jaune paille naturellement voilée, à la mousse blanche crémeuse persistante

Une bière de blé rafraîchissante et tout en délicatesse. Sa texture soyeuse est vivifiée par une pointe acidulée et une vive pétillance. Elle révèle des notes céréalières, florales, végétales et d'agrumes, sublimées par une touche épicée

## **TROPIC'ALE** Session IPA - 4%

Une robe jaune pâle et limpide, couronnée d'une fine mousse blanche.

Une bière légère et désaltérante. Avec une amertume plus subtile que celle d'une IPA traditionnelle, notre Session IPA offre une expérience plus douce, plaisant à ceux qui n'apprécient pas l'amertume prononcée. La Tropic'ale révèle des notes exotiques d'ananas, de noix de coco et d'agrumes, provenant de l'ajout d'écorces de fruits.

## **SAINT COP** Brune - 7,8%

Une robe de couleur acajou et limpide, parée d'un onctueux col de mousse beige.

Une bière trappiste intense et gourmande, équilibrée par la douceur. Elle offre une complexité d'arômes de fruits noirs, fruits secs, épices, réglisse, miel, et des notes de café et chocolat du malt torréfié. Sa finale légèrement amère invite à une nouvelle dégustation.



33 CL



75 CL



30 LITRES





NOM DU BRASSEUR :

Fabien Frayssinet

📍 Montbert

# Paulette



LA PAULETTE DOIT SON NOM AU CLIN D'ŒIL FAIT PAR SON BRASSEUR FABIEN À SA GRAND-MÈRE « PAULETTE ». DEPUIS 2015 LA BRASSERIE BELLE COUR SITUÉE À MONTBERT (44) S'ÉPANOUIT PLEINEMENT AVEC SA JOLIE GAMME DE BIÈRES ÉVOLUTIVES ET ARTISANALES. LA PAULETTE S'ADRESSE À CELLES ET CEUX VOULANT PASSER UN BON MOMENT DESALTERANT ET GUSTATIF. SOYEZ CURIeux. OFFREZ À VOTRE PALET DE FINES BULLES BRASSICOLES ! L'ÉQUIPE DE LA BRASSERIE BELLE COUR VOUS SOUHAITE UNE BONNE DÉGUSTATION.

## BLONDE PILS AMERICAINE 4,5%

Le nez est très légèrement agrumé avec quelques notes florales, mais aussi d'épices. C'est une bière assez sèche avec une petite note maltée qui arrondit l'ensemble. La finale est finement houblonnée et doucement amère.

## AMBREE PALE ALE Ambrée - 5,5%

Une bière légère et caramélisée. Accompagnée d'un défilé d'arômes fruités et d'une note biscuitée.

## SAUVAGE & POIVREE 4,5%

Son goût frais et persistant accompagné de notes boisées et fleuries, sublimées par les houblons aux arômes de fruits tropicaux, d'ananas et de pin. Subtilement épicée par un poivre de Madagascar

## TRIPLE 8%

La Paulette Triple, une Bière Triple Artisanale, au cœur du vignoble Nantais. Une bière issue d'une triple distillation au goût plus affirmé et prononcé. Une invitation au voyage aux notes fruitées des tropiques.

## PAULETTE BLANCHE Blanche - 4,5%

Vous trouverez sous ma jolie robe trouble des saveurs d'agrumes se mêlant à des notes d'épices.

## BLONDE IPA IPA - 6,5%

Vous trouverez sous ma jolie robe blonde une combinaison de fraîcheur, d'arôme puissants, complexes et équilibrés conférés par les houblons. Votre dégustation sera accompagnée d'une amertume franche et désaltérante.



33 CL



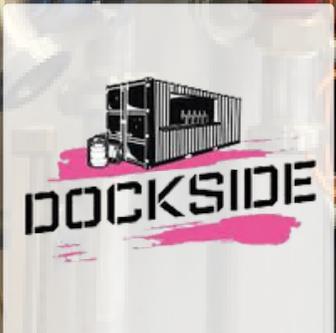
75 CL



20 LITRES



30 LITRES



**NOM DU BRASSEUR :**

**Mathieu Langlois**



**SAINT-HERBLAIN**

LA MICROBRASSERIE DOCKSIDE, SITUÉE À NANTES, EST UNE BRASSERIE ARTISANALE ALLIANT INNOVATION ET CONVIVIALITÉ. PASSIONNÉE PAR LA BIÈRE DE QUALITÉ, ELLE PROPOSE UNE GAMME VARIÉE DE BIÈRES, CRÉÉES À PARTIR D'INGRÉDIENTS LOCAUX ET DE SAISON, RESPECTANT À LA FOIS LA TRADITION ET LES TENDANCES MODERNES. LE PROCESSUS DE FABRICATION COMBINE TECHNOLOGIE ET SAVOIR-FAIRE POUR OFFRIR DES BIÈRES ÉQUILBRÉES ET RICHES EN SAVEURS. DOCKSIDE SE DISTINGUE PAR SON ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE, EN FAISANT UN LIEU DE RENCONTRE ET DE PARTAGE AUTOUR DE LA BIÈRE.

## **BLONDE** Blonde - 5,3 %

Cette blonde très légèrement ambrée, ses houblons Anglais et allemands lui confèrent une grande finesse, elle accompagne à merveille les fromages à pâte dure, l'accord parfait c'est avec des copeaux de tête de moine.

## **IPA** IPA - 4,5 %

Bière IPA Ambrée, ses 5 houblons subtilement assemblés lui donnent un caractère très floral qui équilibre parfaitement son amertume.

Elle accompagne très bien les fromages de chèvres mais aussi les plats épicés et les viandes rouges.

## **BLANCHE 3 AGRUMES** blanche - 5%

Bière aux écorces d'orange douce, de citron et de pamplemousse et de coriandre accompagnés de son houblon Alsacien aux notes herbales et épicées en font une bière rafraîchissante et tonique. accompagne les poissons et aussi le canard.

## **AMBRÉE** Ambrée - 5,2%

Robe et nez caramel soutenue sans sucrosité, de part les malts utilisés. Ces mêmes malt qui donnent à cette bière toute sa rondeur en bouche ainsi qu'une texture souple. Les notes sont caramel, céréales et une légère note boisée en fin de bouche. Bière ronde et très peu amère.





**NOM DU BRASSEUR :**  
Anthony Landreau  
Anthony Brisson

 SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU

# X'Pression



LA MICROBRASSERIE X'PRESSION CREE EN 2022 PAR ANTHONY « LE GRAND » ET ANTHONY « LE PETIT » À SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU PROPOSE UNE SELECTION DE 6 BIÈRES À DECOUVRIR TOUTE L'ANNEE.

## UNE DERNIÈRE POUR LA ROUTE Blonde légère - 5,2%

Une bière délicate et légèrement fruitée avec un Malt Pilsen et Cara ainsi que du Houblons CTZ et Brewer Gold.

## MONTRE PATTE BLANCHE Blanche - 4,5%

Une bière blanche et légère. Elle a été brassée avec du Malt Pilsen et du Froment infusés avec du houblon Cashmere et Azacca.

## LE FRUIT DU HASARD IPA - 5,7%

Bière de type IPA qui présente une amertume prononcée et un goût de fruits tropicaux apporté par les houblons azacca et citra

## CHÈ PAS !!! IPA - 5,2 %

Bière blonde à l'amertume légère. non sucrée et aux notes de fruits rouges bien marquées par l'apport de fraises, de framboises et de mûres naturelles en seconde fermentation.

## MONTER SUR SES GRANDS CHEVAUX Blonde triple - 8,4%

Blonde triple avec une forte présence du malt Whisky qui laisse ressortir des bonnes notes de « tourbée ».

## LA GALINETTE S'AMBREE Ambrée - 6%

Une bière ambrée avec une pointe de caramel et café. La «Galinette cendrée» vient du nom «Galinette» (petite boule) et «cendrée» qui définit la couleur des plumes de certains

## ÇA VA ÊTRE TOUT NOIR Brune - 8%

Elle n'est pas trop chargeante et se déguste très facilement. Référence au film « RRRrrrr » cette bière brune bien corsée avec une présence au malt chocolat enchantera plus d'un.



33 CL 75 CL



30 LITRES



**NOM DU BRASSEUR :**

Davy Rodriguez



**NOIRMOUTIER**

# La N° de Noirmoutier



LA BRASSERIE LA N° A ÉTÉ CRÉÉE EN 2015 PAR FRANÇOIS NICOUX ET ERIC FRIUX. UNIQUE BRASSERIE DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER À L'ÉPOQUE. ELLE PROPOSE UNE GAMME DE BIÈRE DANS UN STYLE CLASSIQUE DESTINÉ PRINCIPALEMENT AUX TOURISTES SAISONNIERS. LA GAMME SE DÉCLINE DORENAVANT AVEC DES STYLES PLUS MODERNES COMME DES NEIPA, DES DOUBLES IPA, DES SOUR, DES GOSES, ETC... MAIS CONSERVE SES BESTSELLER COMME LA NOIRMOUTRINE

## ATLANTIDE IPA - 5,8%

Cette bière, médaillée d'argent au Concours International de Lyon 2023, propose des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux qui laissent une amertume prononcée.

## ETELLE Blanche - 5,5%

Une bière de blé brassée avec de la coriandre et du gingembre. Un dry hop de Citra apporte de subtiles notes d'agrumes soutenues par une amertume légère.

## GOISE Ambrée - 4,5%

Cette ambrée de style anglaise présente des arômes plus maltés et biscuités. L'amertume modérée accompagne les houblons aux notes florales et herbacées.

## CYBEER PUNK DIPA - 8%

Une amertume prononcée, une belle couleur dorée, un double dry hopping. Avec la puissance aromatique des houblons Sabro, Mozaic et Talus, cette double IPA à 8° sera répondre aux amateurs de bière les plus exigeants.

## HOPS ISLAND Neipa - 5,6%

Cette bière, sans doute la plus aromatique de notre gamme sera vous surprendre par ces notes de fruits tropicaux. Dans le plus pur style des New England IPA, le double dry hop vous donnera l'impression de boire un véritable jus de fruit ...

## NOIRMOUTRINE Blonde - 4,5%

Cette Pale Ale sera vous rafraîchir avec ces houblons américains (Crystal et Citra) aux notes d'agrumes et de fruits exotiques ainsi que par sa douce amertume.

## PEAU BLEU Blonde triple - 8%

Une bière belge de caractère. Avec ces 8° d'alcool, ces notes caramel et son amertume légère, on comprend mieux pourquoi notre Triple, est également... triple médaillée.



44 CL



33 CL



75 CL



20 LITRES



30 LITRES



NOM DU BRASSEUR :

Jean-Philippe Soriano



BASSE GOULAINÉ

# Deux Béliers



DEUX BÉLIERS A POUR AMBITION DE PROPOSER AUX CONSOMMATEURS DE BIÈRES ARTISANALES SA VISION GASTRONOMIQUE DE LA BIÈRE. CETTE VISION SE DÉCLINE AU TRAVERS D'UNE GAMME PERMANENTE DE 9 BIÈRES DONT LES RECETTES ONT ÉTÉ CONÇUES POUR PROPOSER UN ACCORD PERTINENT AVEC LES METS. NOS BOUTEILLES, SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉES POUR LA BIÈRE ET FABRIQUÉES EN FRANCE. CONTRIBUENT À CETTE IDENTITÉ GASTRONOMIQUE EN OFFRANT AU CONSOMMATEUR UN VISUEL HAUT DE GAMME.

## ARISTÉE Ambre Ale - 7%

Aristée est le fruit de notre culture brassicole du Nord de la France. Cette bière ambrée, ronde et réconfortante, vous emmène directement dans ce plat pays avec ses notes de sucre candi et l'équilibre parfait entre malt et houblon.

## ASTERIA Blonde Ale - 5%

Asteria fait la part belle aux malts Pale Ale et Munich employés pour la brasser. L'arôme de ces deux malts est sublimé lors de la fermentation grâce à une levure de type belge qui va exacerber cette note maltée.

## ITHAQUE Berliner Weisse - 5%

Ithaque est une véritable Berliner Weisse : très légère en alcool avec à peine 5%, sa couleur jaune pâle, son acidité proche d'un mousseux et son absence d'amerthume vous emmèneront sur d'autres rivages et vous feront vivre une expérience totalement inédite.

## SCYLLA Sour framboise - 5%

Scylla et la petite sœur d'Ithaque. Son acidité et ses notes subtilement fruitées que lui apportent les framboises vont vous faire voyager. Laissez-vous surprendre par cette bière légère, délicatement acide et non sucrée



33 CL



75 CL



20 LITRES

# Deux Béliers



## CALISTA Neipa - 7,3%

Calista est un pur jus de houblon qui assume sa nature profonde. Brassée avec des houblons aromatiques qui apportent des notes d'agrumes et de fruits exotiques, sa saveur unique est adoucie par des houblons nobles qui vont lui apporter une note aromatique plus subtile.

## HESPÉRIDES Session IPA - 4,8%

Hespérides présente des goûts et arômes très floraux grâce à l'emploi de houblons aromatiques comme le Cascade, le Citra ou le Simcoe qui lui apporte une légère amertume. C'est tout simplement une bière IPA légère et rafraîchissante qui sublimerait vos papilles.

## CALLIOPE Porter - 4,8%

Calliope est brassée avec des malts légèrement torréfiés qui lui apportent de subtiles notes de café. Cette bière légère et son caractère franc vous feront vivre une expérience unique.

## MAKELO Stout - 7%

Makelo est une stout qui offre une belle robe sombre sans être pour autant une bière noire. Sa dégustation vous séduira avec ses saveurs torréfiées de cacao et de café. Les houblons nobles employés apportent une très légère amertume qui s'équilibre parfaitement avec les saveurs de miel qui entrent dans sa composition.

## ZÉPHYR Bière de blé - 5%

Aussi légère que le vent d'Ouest, Zéphyr offre un goût malté marqué par le blé. Les graines de coriandre ajoutées en cuisson apportent des notes d'épices et une fraîcheur en finale.



33 CL



75 CL



20 LITRES





 SAINT-NOLFF

LA BRASSERIE ARTISANALE LA DILETTANTE A ÉTÉ CREEE EN 2015 PAR TROIS COPAINS DE LONGUE DATE ET PROPOSE DES BIÈRES LABELLISÉES BIOLOGIQUES. HOUBLONNÉES ET RECREATIVES. INSTALLÉE D'ABORD À VANNES. ELLE DEMENAGE EN 2018 DANS SES LOCAUX ACTUELS ZA DE KERBOULARD À SAINT-NOLFF (56).

## LA COUELLE Double IPA - 8 %

C'est assurément une bière blonde intense marquée par une aromatique envoûtante. Savoureuse, elle offre des notes de zestes de citron et de fleurs blanches qui ne laissent personne indifférent. En bouche, sa rondeur sied à merveille avec les mets succulents des grandes tablées de copains.

## LA BRINGUE Blanche - 4,5 %

Hybride entre l'IPA et la blanche fruitée, La Bringue est notre petite bombe houblonnée. Sous ses airs de bière simple, elle en a sous le capot : c'est frais, léger et explosif en saveurs exotiques. Bref, parfait pour arroser une soirée funk ou 90's (Spice Girls, Hanson ou les Backstreet Boys...).

## LA FLEMME Pale Ale - 5 %

C'est notre blonde de soif, celle qu'on boit sans se prendre la tête. Avec des copains à l'apéro, autour d'un pique-nique champêtre, sur une plage du Morbihan, dans sa baignoire ou sur son poney de Monterufoli. Yec'hed Mat !

## LA FOUQUE IPA - 6 %

C'est notre bière-étendard. Elle respire l'exotisme des indes (litchi, mangue...) et goûte les zestes amers d'agrumes frais (pamplemousse, kumquat...). À boire en fin de soirée pour se remettre les idées au clair ou en début pour les troubler. Marche très bien aussi à table avec des fromages ou des plats épicés !



33 CL 75 CL



20 LITRES

## LA JAVA Neipa - 6 %

Cette NEIPA trouble et pâle séduit par ses arômes de fruits tropicaux et à noyau. Ces saveurs fruitées sont accompagnées par une douce amertume, tout en équilibre.

Une bière soyeuse, brassée pour ceux qui aiment avoir les papilles qui dansent.

## LA FIÈVRE Ambrée - 6 %

Les malts grillés viennent enrober le palais. Le houblon vient chauffer les oreilles. Cette bière est chaleureuse, gourmande, endiablée comme une bonne Fièvre. Pas celle qui vous cloue au lit. Celle qui vous donne envie de tenter des grands écarts dans un pantalon moulant à patte d'éph ou celle qui vous transforme en Didier Morville à l'écoute d'un son Hip Hop début 90.

## LA RED Red Ale - 6,5 %

Cette bière de blé arbore une teinte rouge éclatante, résultat de l'ajout savoureux de purée de cerise griotte. Peu amère, elle offre une bouche légère, rehaussée par une subtile acidité qui sublime la fraîcheur du fruit. Les arômes généreux de cerise griotte dominent la dégustation de cette bière fruitée, douce et réconfortante.

## LA OUACHE Triple - 8 %

Si tu cherches un peu de gaieté, viens faire un tour à Saint-Nolff. Cette trip' 100% bretonne à 8 volts te met la ouache dans le gosier. Sèche, chaleureuse, épicée et légèrement herbacée, elle te prend par la main et t'accompagne si tu as quelque chose à fêter.



33 CL



75 CL



20 LITRES



DILETTANTE  
LA BRINGUÉ  
la Blanche Qui  
Déhanche  
75cl  
WHITE SESSION IPA

la  
DILETTANTE

DILETTANTE

DILETTANTE  
LA OUAICHE  
la Trip Qui  
75cl  
DANS LE  
MET LAGEN  
1 B2H TRIPLE I

DILETTANTE  
LA FLEMME  
Blonde Qui  
LA COULE DOUCE  
75cl  
PALE ALE DE SOIF

DILETTANTE

DILETTANTE  
LA FOUQUE  
la Camère  
Boire  
75cl



**NOM DU BRASSEUR :**  
Jimmy Chauvin



**COUËRON**

# Syndrome



NÉE EN 2023 À COUËRON. LA MICROBRASSERIE SYNDROME EST LE FRUIT D'UNE PASSION PROFONDE POUR LA BIÈRE ARTISANALE. APRÈS CINQ ANS D'INSTALLATION À COUËRON, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE DONNER VIE À CE PROJET AMBITIEUX : PROPOSER DES BIÈRES AUTHENTIQUES, BRASSÉES AVEC EXIGENCE ET CRÉATIVITÉ. JIMMY, NOTRE BRASSEUR, A DÉCOUVERT L'ART DU BRASSAGE EN EXPÉRIMENTANT SES PREMIÈRES RECETTES DANS SA CUISINE. DEPUIS, CETTE PASSION S'EST TRANSFORMÉE EN UN VÉRITABLE ENGAGEMENT : ÉLABORER DES BIÈRES DE CARACTÈRE AUX PROFILS AROMATIQUES UNIQUES, QUI SÉDUISENT AUSSI BIEN LES AMATEURS CURIeux QUE LES CONNAISSEURS EXIGEANTS. NOTRE GAMME ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS, AVEC UNE VOLONTÉ CLAIRE : SURPRENDRE, ÉVEILLER LES PAPILLES ET METTRE EN LUMIÈRE TOUTE LA RICHESSE DES STYLES BRASSICOLES. NOS CRÉATIONS SONT PENSÉES POUR OFFRIR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ORIGINALE ET MARQUANTE, QUE CE SOIT EN BAR, EN RESTAURANT OU EN CAVE SPÉCIALISÉE.

## CALIFORNIA COMMON 6 %

Cette bière dévoile une mousse blanc cassé et un nez dominé par des notes céréalières et de caramel. En bouche, son corps moyen laisse place à une attaque maltée équilibrée, où l'aromatique du caramel se fond subtilement sans excès de sucre. La finale est sèche, légèrement amère, pour une dégustation tout en finesse.

## TRIPLE 9 %

Une bière de caractère à la robe jaune paille limpide, coiffée d'une mousse blanche crémeuse. Son nez mêle des arômes céréaliers, épicés et de banane. En bouche, le corps est moyen avec une légère rondeur sirupeuse. L'attaque dévoile des notes céréalières et épicées, avant de laisser place à des touches de banane, qui s'effacent progressivement pour laisser s'exprimer la chaleur de l'alcool.

## IPA 6 %

Une robe jaune paille limpide surmontée d'une fine mousse blanche. Au nez, des arômes de peau de pamplemousse et de coco, accompagnés d'une touche céréalière. En bouche, le corps est léger avec une carbonatation fine et vive. L'attaque est franche sur les agrumes, dominée par le pamplemousse, suivie de notes céréalières et d'une amertume modérée. Finale sèche et persistante, avec un subtil retour de coco en rétro-olfaction.

## HOPPY LAGER 5%

Une lager subtilement houblonnée, à la robe jaune pâle légèrement voilée, rappelant certaines IPA. Au nez, les esters typiques des lagers se marient aux notes d'agrumes du houblon Citra. En bouche, la céréale croustille, soutenue par une amertume longue et sèche, accompagnée de saveurs citronnées rafraîchissantes.



44 CL



30 LITRES



WEST COAST  
CRAFTED  
**STRANGE  
FELLOWS**  
*Brewing*  
OLD WORLD  
INSPIRED

**NOM DU BRASSEUR :**  
Régis Groleau

 **SAINT-HILAIRE-DE-CHALÉONS**

# Ouest Coast Brewery



APRÈS 12 ANNÉES PASSÉES À VANCOUVER, RÉGIS ET JÉRÔME CRÉENT LA BRASSERIE OUEST COAST DANS LA RÉGION NANTAISE EN 2020. FORT DE SON EXPÉRIENCE CANADIENNE, RÉGIS RÉALISE DES RECETTES D'INSPIRATION NORD-AMÉRICAIN !

## MISTER SEXAPILS Pilsner - 5%

Mister SexaPils est un classique du style Pilsner. Une bière rafraîchissante, aux notes aromatiques subtiles et si caractéristiques du houblon Saaz

## MISTER YANKEE Pale ale - 5,5%

Un corps malté, noyé dans des arômes houblonnés du nouveau monde, l'Américan Pale Ale est et restera un classique de la « American craft scene »

## MISTER HIP West coast IPA- 6,5%

Classique West Coast IPA, aromatique prononcé d'agrumes et de fruits exotiques avec une bonne amertume. En bouche, le caractère malté s'exprime peu et la bière est plutôt sèche dû au faible taux de sucre résiduel.

## MISS RUDY Witbier - 4,8%

Bière blanche, à la robe soyeuse, aux notes épicées et vachement rafraichissante.

## MISS HIP Wit IPA - 6%

Aux aromatiques résineux et fruités et à l'amertume prononcée. La combinaison de malt d'orge et de blé donne une rondeur et une sensation douce et crémeuse. Bière sèche et avec une bonne longueur en bouche.

## MISS ALMIRA Ambrée - 5%

Dryness, hop-forward balance and flavor, tous les attributs d'une Amber Ale, avec le charme subtil et coloré des malts torrifiés ...

## MISTER RUDY Session IPA 4,5%

Session IPA légère avec des arômes de fruits exotiques prononcés Houblons : Citra/Ekuanot



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES



**NOM DU BRASSEUR :**  
Clément Touzé



REZE

# Brasserie Nautille



LA BRASSERIE INDEPENDANTE NAUILLE A VU LE JOUR AUX PORTES DE NANTES. À REZE EN 2017. LES TROIS BRASSEURS PROPOSENT UNE GRANDE DIVERSITÉ DE BIÈRES DE QUALITÉ. LA BRASSERIE PROPOSE UNE GAMME FIXE DE 10 BIÈRES. ET BEAUCOUP D'EPHÉMÈRES.

## BLONDE PALE ALE 4,8 %

Une blonde fraîche et gourmande, au plaisir immédiat. Arômes d'agrumes et d'épices. Bouche ronde, concentré, où la friandise s'exprime avec une belle fraîcheur.

## WHITE THE FUCK White IPA - 5,2 %

La Bière White The Fuck est surprenante ! Cette IPA blanche délivre des arômes de fruits exotiques et des notes subtiles de caramel. Pour un apéritif très frais et haut en couleur !

## LE BON ET LE TRUAND Blonde - 7,5 %

Avec Le Bon et le Truand, la brasserie rezéenne surfe sur la vague de la tendance avec cette Brut IPA ! Une bière blonde pétillante et qui présente une belle aromatique sur le houblon bien dosé !

## AMBREE 5%

Une extrême douceur, une belle robe ambrée et des notes subtiles de caramel, la bière ambrée de la Brasserie Nautille ne manque pas d'atout charme !

## INDIA PALE ALE Blonde IPA 5,5%

L'India Pale Ale dévoile un bel aperçu du savoir-faire de la brasserie rezéenne. Ses arômes subtils composés de fruits exotiques, d'agrumes, un petit goût de biscuit et cette douce amertume sont autant de saveurs à découvrir.

## LA TRIPLE Blonde triple - 8,5 %

Une bière blonde d'apparence cuivrée. Une odeur sucrée et en bouche un goût rond et puissant.



33 CL 75 CL



20 LITRES



30 LITRES



**NOM DU BRASSEUR :**

**Sebastien Charron**



**PORNICHET**

# Brasserie de la B



PRODUIRE ARTISANALEMENT ET SÉRIEUSEMENT DES BIÈRES DE QUALITÉ...SANS SE PRENDRE AU SÉRIEUX ?  
ET VOUS ? VOUS ÊTES SÉRIEUX ?

C'EST L'ESPRIT QUI ANIME L'ÉQUIPE DEPUIS SA CRÉATION EN 2017... DAMIEN, SÉBASTIEN ET FLORENT SONT TROIS BRASSEURS PASSIONNÉS. DAMIEN COMME MAÎTRE BRASSEUR INDÉPENDANT DEPUIS PLUS DE 25 ANS. SÉBASTIEN COMME FONDATEUR APRÈS PLUSIEURS FORMATIONS ET PARTICIPATIONS À DES BRASSERIES RÉGIONALES. ET FLORENT BRASSEUR CONFIRMÉE EN LOIRE ATLANTIQUE ET AU JAPON.

## LA BAULOISE BLONDE 6,4%

Florale, avec une douce amertume, des notes de mandarin, de tangerine et d'amande douce.

## LA BAULOISE BLANCHE 4,5%

Bière de blé, beaucoup de profondeur avec la fleur de sureau et ses notes de litchi et d'agrumes.

## LA BAULOISE ROUSSE 5,5%

Légèrement caramélisée et fumée lui apportant de la texture et une bonne puissance gustative.

## LE PORC NICHE BLONDE 5,5%

Blonde rafraîchissante dorée, aux 3 malts sans amertume. À consommer dans votre petit Groin de paradis !

## LE PORC NICHE BLANCHE 4,5 %

Bière de blé, beaucoup de profondeur avec la fleur de sureau et ses notes de litchi et d'agrumes.

## LE PORC NICHE AMBRÉE 6,5%

Bière douce aux huiles essentielles d'orange et notes de caramel & noisette.



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES

# Brasserie de la B



## LA BEAULOISE IPA 6,2%

Amertume accessible, doucement dorée, levures et houblons utilisés lui apportant des notes de biscuit Nantais.

## NEIPA ... MAL ! 6%

IPA aromatique aux saveurs agrumes, pêche et fruits de la passion.

## LE PORC NICHE BLONDE TRIPLE

Bière puissante en bouche, aux notes de Banane onctueuse et gourmande.

8,5%



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES



# GAMME "BAULOISE"

# GAMME "LE PORC-NICHÉ"





Ferme Saint Charles



PLESSE

# Traction



L'HISTOIRE DE LA BRASSERIE SAINT CHARLES A DEMARREE EN 2020 AVEC LE RETOUR DE XAVIER DANS LA FERME FAMILIALE (À PLESSE). L'ENVIE DE CE RETOUR COMBINE À CELUI DE LA CREATION L'AMENA À CREER UNE GAMME DE 4 BIÈRES BRASSEES À LA FERME. SA PASSION POUR L'ELEVAGE ET LES CHEVAUX DE TRAIT BRETON FURENT UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR LE NOM DE LA GAMME DE BIÈRES: LA TRACTION !

## BLONDE 5,3%

La Blonde de Traction est une bière blonde dorée avec des saveurs rondes et sucrées. Elle a obtenu la médaille d'argent au concours International de Lyon.

## BLE NOIR 5,7%

Bière ambrée douce et parfumée brassée avec des malts d'orge et de blé noir. Elle a obtenu la médaille d'Argent au Concours Générale Agricole de Paris 2024

## PALE ALE 5,3%

La Traction Pale Ale est une bière blonde avec des notes d'agrumes et une légère amertume. Elle est médaillée d'argent en 2024 au Concours International de Lyon.

## TRIPLE 8%

La Traction Triple est une bière blonde chaleureuse et agréable en bouche. Elle est médaillée d'Or au Concours Générale Agricole de Paris 2024



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES



céspedes

céspedes



LA SOUPAPE  
Craft Beer

NOM DU BRASSEUR :

Alexandre Gourbil

LA CHAPELLE SUR ORDRE

# La Soupape



LA BRASSERIE LA SOUPAPE EST UNE MICROBRASSERIE ARTISANALE ET INDÉPENDANTE SITUÉE À COUËRON, PRÈS DE NANTES. FONDÉE PAR ALEXANDRE GOUBIL, UN PASSIONNÉ DE FERMENTATION ET DIPLÔMÉ EN ZYTHOLOGIE. LA BRASSERIE S'ENGAGE À PRODUIRE DES BIÈRES DE QUALITÉ, ALLIANT TRADITION ET INNOVATION. APRÈS UNE DÉCENNIE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE ET UNE PASSION INITIALE POUR LE VIN, ALEXANDRE S'EST TOURNÉ VERS LE BRASSAGE DE LA BIÈRE. EXPLORANT CHAQUE ASPECT DU PROCESSUS, DES LEVURES AUX MALTS ET HOUBLONS, POUR CRÉER DES RECETTES UNIQUES.

## **GOLDEN CRISP** French Kölsch - 5 %

Cette Kölsch est une bière blonde dorée, rafraîchissante, avec des saveurs sucrées et délicates. Brassée avec des houblons français, elle a des notes florales et agrumées, offrant une fraîcheur au nez avec des arômes briochés, et un équilibre de douceur maltée en bouche.

## **GOLDEN TOAST** American Amber Ale - 6 %

Cette American Amber Ale est une revisite d'une ambrée pour la rendre digeste et fraîche. On retrouve une attaque sur le citron grâce au gingembre, des notes d'écorces d'orange relevées par une touche épicée de seigle. La finale est sur les malts caramélisés. Une aventure garantie !

## **GOLDEN ZEST** American Pale Ale - 5,6 %

Cette American Pale Ale (APA) est une bière blonde légère et rafraîchissante, avec une faible teneur en alcool. Elle dégage des arômes d'agrumes et une touche tropicale grâce au houblonnage à froid. En bouche, elle présente une légèreté sur le malt avec des saveurs houblonnées délicieuses et bien présentes !

## **GOLDEN HOP** IPA - 6,2 %

Cette India Pale Ale (IPA) est une bière blonde houblonnée, équilibrée et fruitée, avec des arômes de fruits à noyaux et d'agrumes. En bouche, elle est ronde, légèrement maltée, et offre une finale digeste avec une explosion de houblons aromatiques.

## **JUICY JUNGLE** Neipa - 6 %

Cette New England India Pale Ale (NEIPA) est une bière blonde juteuse avec des arômes tropicaux et de fruits à noyaux. Elle présente des saveurs florales au nez et une explosion de fruits exotiques en bouche, offrant une finale longue et douce.

## **GOLDEN TITAN** IPA DDH - 8 %

Cette Double IPA DDH est une bière blonde houblonnée avec une amertume modérée, offrant des saveurs d'agrumes et de fruits à noyau. Elle se distingue par une belle rondeur en bouche, des arômes fruités, une touche de malt et une forte présence de houblons.



44 CL



75 CL



20 LITRES



30 LITRES



NOM DE L'ÉQUIPE :  
Tête Haute

 Le Cellier

TÊTE HAUTE EST LA TÈRE BRASSERIE D'INSERTION EN FRANCE. PRÈS DE NANTES. ELLE PRODUIT DES BIÈRES ARTISANALES ET CULTIVE DU HOUBLON EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE. ENTREPRISE D'INSERTION (EI) ENGAGÉE AUPRÈS DES PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI DEPUIS 2018. ENVIRON LA MOITIÉ DES SALARIÉS SONT ACCOMPAGNÉS ET FORMÉS DANS LEUR PARCOURS D'INSERTION. L'ÉQUIPE DE TÊTE HAUTE PORTE HAUT ET FORT LA VOIX DU BRASSAGE SOCIAL.

## GRAND WIT Wit beer bio - 4,5%

Elle dévoile au nez son caractère aux notes d'épices et de citron. Le houblon apporte un peu de longueur en bouche tout en gardant une note fruitée.

## L.A LAGER Pils bio - 4,4%

Bière blonde pale de fermentation basse, sa garde prolongée lui confère une robe limpide et lumineuse. Un nez franc, céréalier avec des notes de paille et d'agrumes. En bouche, la présence généreuse du malt apporte de la douceur, relevée par des notes citronnées de houblon (Cascade).

## LITTLE BIG Triple - 8%

Cette bière triple de fermentation haute développe une robe légèrement voilée et une belle couleur dorée avec un généreux col de mousse blanche persistant. Au nez, on retrouve un bouquet complexe de notes maltées. En bouche, le malt apporte une saveur sucrée équilibrée par la présence de l'alcool. Les épices donnent une touche de fraîcheur, la triple saura vous faire pétiller.

## COOL DOWN IPA sans alcool - 0,5%

Une IPA à la robe cuivrée et un col de mousse blanche généreux. Les odeurs de fruits et de résineux invitent au voyage. L'amertume est longue non agressive, contrebalancée par la rondeur des malts spéciaux.

## JOSEPH ALE American pale ale - 5%

Bière blonde de fermentation haute, typée américaine. Elle dévoile dans le verre une belle robe jaune aux reflets dorés surmontée d'une tête de mousse blanche de taille moyenne relativement persistante.

## SCALP IPA IPA bio - 6,75%

Une IPA à la robe cuivrée et un col de mousse blanche généreux. Les odeurs de fruits et de résineux invitent au voyage. L'amertume est longue non agressive, contrebalancée par la rondeur des malts spéciaux.

## EMBRASE MOI Ambrée bio - 6%

Tout le plaisir de l'orge, délicatement torréfiée, qui apporte des notes de cacao à cette bière. Les houblons lui donnent de légères notes herbacées et juste ce qu'il faut d'amertume. Le malt est prononcé, bien équilibré, on retrouve en fin de bouche la présence du houblon.



33 CL

75 CL

20 LITRES

30 LITRES



# Grand Zig



LA BRASSERIE DU GRAND ZIG GÉRÉE PAR ALEXANDRE BLANCHOVIN ET RODOLPHE GIQUEL A VU LE JOUR EN 2017. ELLE TIENT SON NOM DU SURNOM QUE L'ON DONNAIT AU GÉRANT LORSQU'IL ÉTAIT PETIT " GRAND ZIGOTO". CE SONT DES PASSIONNÉS DE BRASSAGE. DES FOUS DU HOUBLON ET DES ACHARNÉS DU BON GÔUT QUI METTENT TOUT LEUR SAVOIR-FAIRE POUR PROPOSER UN LARGE CHOIX DE BIÈRES DE QUALITÉ BRASSÉES AVEC LES MEILLEURES INGRÉDIENTS.

## **GOD SAVE THE PALE ALE** Hoppy Pale Ale - 5,5 %

Bière blonde désaltérante houblonnée à froid, ce qui lui confère des arômes d'agrumes se mariant parfaitement avec son amertume modéré.

## **TOP OF THE HOP** IPA - 6,5%

IPA cuivrée avec une amertume franche et de puissants arômes fuités et résineux apportés par son gros houblonnage à froid.

## **MALT COMPTE TRIPLE** Belgium Tripel - 8 %

Triple ronde et généreuse avec une amertume légère, des arômes de malt et de levure. Bière de dégustation accessible au plus grand nombre.

## **CARA BUNGA** American Amber Ale - 7 %

Bière ambrée bien maltée et copieusement houblonnée. Equilibre entre les notes biscuitées des malts et les arômes floraux des houblons.



33 CL 75 CL



20 LITRES 30 LITRES

# Coueurs de Lune



LA BRASSERIE LES COUREURS DE LUNE COGEREE PAR FRANCOIS-XAVIER DOLL ET DAVID GAUVRIT EST EN ACTIVITÉ DEPUIS 2015. LES COUREURS DE LUNE EST UN CLIN D'OEIL À L'HISTOIRE LOCALE. SON NOM TIENT DU SURNOM QUE L'ON DONNAIT AUX CONTREBANDIERS QUI TRAFIQUAIENT AUTREFOIS DU SEL, DE L'ALCOOL, DU TABAC ET AUTRES MARCHANDISES AVANT LE LEVER DU JOUR, PENDANT LES NUITS CLAIRES À LA BAIE DE BOURCNEUF.

## LA BLONDE Bière saison - 5,5 %

La bière blonde saison est authentique et généreuse. Elle est fermentée avec une souche de levure que nous entretenons nous-même avec soin.

## LA BLANCHE bière de blé - 4,6 %

Bière de blé fraîche et désaltérante pour l'été. Appréciez cette bière "à la française" légère et acidulée.

## LA RYE PALE ALE Bière de seigle - 5,5 %

Le seigle, céréale atypique, apporte une saveur douce, gourmande et biscuitée à la bière.

## LA TOURBÉE Bière fumée - 5 %

Bière fumée, légère et puissante à la fois. Parfait mariage entre le malt fumé à la tourbe écossaise et la finesse du houblon tchèque Saaz.

## LA PORTER Bière noire - 6,2 %

Bière à la robe et aux accents de café et de cacao avec une finale sur de la réglisse et des notes de vanille.



33 CL



75 CL



20 LITRES



30 LITRES





NM DU PRODUCTEUR :  
François Verdier

 CARQUEFOU

BIOMÈRE EST UNE JEUNE ENTREPRISE DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE. CRÉÉE EN 2017 ET INSTALLÉE À CARQUEFOU EN LOIRE-ATLANTIQUE DEPUIS 2022. SA MISSION : PROPOSER DES BOISSONS PLUS NATURELLES, PLUS RESPECTUEUSES DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT. LES QUINZE COLLABORATEURS DE BIOMÈRE ŒUVRENT AINSI AU QUOTIDIEN POUR DÉMOCRATISER UNE BOISSON ANCESTRALE ET OUBLIÉE : LE KOMBUCHA. ISSU DE LA FERMENTATION DE THÉ À PARTIR D'UNE SYMBOSE DE LEVURES ET DE BACTÉRIES, LE KOMBUCHA EST UNE BOISSON NATURELLE, PEU SUCRÉE ET AU CARACTÈRE ANTIOXYDANT. IL OFFRE AINSI UNE ALTERNATIVE PLUS SAINTE AUX BOISSONS SUCRÉES DU QUOTIDIEN : SODAS, JUS DE FRUITS... POUR LE REMETTRE AU GOÛT DU JOUR, BIOMÈRE PROPOSE SOUS SA MARQUE ATIKA UNE GAMME DE KOMBUCHAS ÉTHIQUES ET PLAISIR.

## KOMBUCHA CITRON GINGEMBRE

Un concentré de fraîcheur qui conjugue tonicité et plaisir ! Les notes acidulées du citron se mêlent au goût épicé du gingembre pour une boisson 100% vitalisante et désaltérante.

## KOMBUCHA HIBISCUS MYRTILLE

Le subtil mariage entre la note florale et acidulée de l'hibiscus et la gourmandise fruitée de la myrtille en fin de bouche. Un kombucha léger et tout en finesse.

## KOMBUCHA PÊCHE

Le kombucha gourmand par excellence ! La saveur ronde et gourmande de la pêche sublimée par le goût réconfortant du thé noir. Un délice qui saura conquérir tous les palais !

## KOMBUCHA CITRON VERT MENTHE

La fraîcheur de la menthe associée à la touche fruitée et acidulée du citron vert : un cocktail qui a fait ses preuves et qui donne le meilleur de lui-même en version kombucha. Une recette rafraîchissante et désaltérante à déguster sans modération !

## KOMBUCHA PASSION FRAMBOISE

Dépaysement garanti avec cette recette de kombucha aux accents exotiques ! une délicieuse association, entre le fruit de la passion, source d'antioxydants et de vitamine C, et la framboise sucrée et sa subtile saveur acidulée. Attention, kombucha très très gourmand !



33 CL



75 CL



20 LITRES



30 LITRES



**NOM DU DISTILLATEUR :**  
Benoît Chaigneau  
SUCÉ-SUR-ERDRE



**FONDE EN 2017 PAR BENOÎT CHAGNEAU. ANCIEN MAÎTRE DE CHAI DANS LE VAL DE LOIRE. LE DISTILOIRE EST PRODUCTEUR-AFFINEUR DE SPIRITUEUX. LIQUEURS ET APÉRITIFS ARTISANAUX BASE À NANTES. LA DISTILLERIE EST SITUÉE SUR LA COMMUNE DE SUCÈ-SUR-ERDRE. À UNE QUINZAINE DE KILOMÈTRES AU SUD-OUEST DE NANTES**

Le Distiloire s'inspire du concept des « craft-distilleries » anglo-saxonnes. Production en petits lots, mise en avant de matières premières locales et touche « val de Loire » caractérisent les spiritueux du Distiloire. Tous les produits du Distiloire sont certifiés Agriculture Biologique. Issu du monde du vin, Benoît Chagneau cherche particulièrement à travailler la complexité aromatique et la bouche des spiritueux. Le but est d'obtenir de la texture et de la longueur, comme sur de bons vins.



## SPICED RHUM 5.5

- Rhum ambré de dégustation
- Rhum d'origine Paraguay (100% pure mélasse de canne à sucre)
- Macération de 5 plantes et épices BIO de grandes qualités : Vanille, café, cannelle, zeste d'orange, cardamome
- Vieilli 3 ans en fût de bourbon et Finish de 5 mois minimum en fût de vin liqueux du Val de Loire
- Couleur : 100% naturelle, ambré foncé
- Certifié Agriculture Biologique
- Sucre : 20 g/L
- TAV : 40% vol.



## GIN 1924

- London Dry Gin (sans arômes ajoutés, sans édulcoration) polyvalent, se déguste aussi bien pur que dans tout type de cocktails
- Distillé de façon traditionnelle dans un alambic chauffé au bois, à flammes nues, pilotage manuel
- Tire ses arômes de ses 8 botaniques : Genièvre, coriandre, cardamome, citron, camomille, angélique, poivre du Sichuan et iris.
- Deux plantes locales, la camomille romaine et la racine d'angélique, apportent son style au Gin 1924.
- Certifié Agriculture Biologique.
- TAV : 43% vol.



20 CL



70 CL



BIB 5 L

# Distilaire



## PASTIS LE JAUNE DE LA GRUE

- Pastis artisanal aromatique, peu sucré et très rafraîchissant
- Elaboré par macération à froid de 20 plantes et épices pour une bouche complexe
- Porté par une belle réglisse de Calabre et trois plantes anisées : étoile de Badiane, fenouil et anis vert
- Enrichi par 6 herbes de Provence (thym, romarin), cannelle, fève Tonka, différents poivres et épices...
- Certifié Agriculture Biologique.
- Trois fois moins sucré qu'un Pastis industriel
- TAV : 45% vol.



## LIQUEUR DE CAFÉ BOLD CREW

La liqueur de café BOLD CREW est une extraction à froid (ou cold brew) d'un délicieux café de spécialité : un Arabica d'Ethiopie (Moka) cultivé en agriculture biologique et paysanne, en terroir d'altitude. Son nez intense de café torréfié s'accompagne d'une bouche gourmande rappelant les pâtisseries au café. Idéal en digestif et en cocktail.

Liqueur - 20% vol.



## VERMOUTH DOUCE FOLIE ROUGE ET BLANC

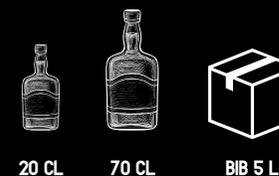
- Apéritifs à Base de Vins doux amers.
- Elaborés à partir des vins d'un artisan vigneron du val de Loire (Benoît Landron, Domaine Landron Chartier à Ancenis - 44)
- Base 100% Muscadet AOC (BLANC) et assemblage de 80% de Muscadet AOC et 20% de Cabernet Franc IGP Val de Loire (ROUGE) du Domaine Landron Chartier (Ancenis 49)
- Macération d'une quinzaine de plantes et épices bio dont Gentiane, Absinthe, Romarin, Orange amère, Citron, Camomille Romaine, Poivre de Madagascar et Vanille.
- Certifié Agriculture Biologique.
- Sucre Vermouth ROUGE : 120 g/L
- Sucre Vermouth BLANC : 80 g/L
- TAV : 17% vol.



## CHARMENTE

La liqueur de menthe CHARMANTE est issue d'une distillation d'un assemblage unique de 5 variétés de menthe. Son nez offre un bouquet complexe de notes mentholées et végétales. Sa bouche intense et soyeuse propose une agréable sensation de fraîcheur. La finale s'étire sur des notes de sève de pins et une pointe citronnée. Idéal en digestif et en cocktail.

Liqueur - 20% vol.







chipizh.  
 La chiperie Guérandaise  
 CHIPS ARTISANALES  
 • SEL DE GUÉRANDE •  
 Cuites au chaudron

Chipizh.  
 La chiperie Guérandaise  
 CHIPS ARTISANALES  
 • SEL DE GUÉRANDE •  
 Cuites au chaudron

NOM DU PRODUCTEUR :

Brewen Duneau



GUÉRANDE

# Chipizh - Nos chips régionales



CHIPS ARTISANALES CUITES AU CHAUDRON. À GUERANDE

100% NATUREL. NON RAFFINE ET SANS ADDITIFS.

NOS CHIPS SONT CUITES DE FAÇON TRADITIONNELLE AU CHAUDRON. COMME LE FAISAIT NOS GRANDS-MÈRES. TRIÉES À LA MAIN ET LÉGÈREMENT SALÉES.

Nos pommes de terre naissent d'une collaboration avec un agriculteur régional, un amoureux des traditions et du savoir faire agricole. Du sel de Guérande...évidement. Il est récolté à la main, selon le savoir-faire unique et ancestral des paludiers.



**Chipizh : chips  
assaisonnées au sel  
de Guérande.**



**Chipizh Surfises : chips  
ondulées assaisonnées  
au sel de Guérande.**



**Chipizh : chips aux  
truffes noires et sel de  
Guérande.**



**Chipizh : chips  
aromatisées au citron,  
au poivre et au sel de  
Guérande.**



**Chipizh : chips au piment  
rouge assaisonnées de sel  
de Guérande.**



**Chipizh : chips  
assaisonnées de sel de  
Noirmoutier.**



125 G



40 G



## **LE HOUBLON SE FAIT ROSE... BARS ET BRASSEURS S'ENGAGENT POUR OCTOBRE ROSE**

A l'initiative d'un distributeur de bières artisanales A l'affut et d'un porteur de projet caritatif Mister Crab's, les brasseries artisanales locales X'pression et Syndrome réalisent deux cuvées qui seront distribuées durant octobre rose dans les bars et restaurants partenaires du projet.

Durant tout le mois d'octobre, vous pourrez déguster ici une bière éphémère participative permettant de récolter des fonds qui seront reversés à une association locale de lutte contre le cancer du sein!

# NOS BRASSERIES



**BRASSERIE  
NAUTILLE**



**BRASSERIE  
OUEST COAST**



**BRASSERIE  
TÊTE HAUTE**



**BRASSERIE  
DE LA B**



**BRASSERIE  
LA N°0**



**BRASSERIE  
X'PRESSION**



**BRASSERIE  
CONVIVIALE**



**BRASSERIE  
SYNDROME**



**BRASSERIE  
DEUX BÉLIERS**



**BRASSERIE  
PLORMEL**



**BRASSERIE  
OLIFANT**



**BRASSERIE  
TRACTION**



**BRASSERIE  
PAULETTE**



**BRASSERIE  
NAMNET**



**BRASSERIE  
DOCKSIDE**



**BRASSERIE  
DILETTANTE**



**BRASSERIE LES  
COUREURS DE  
LUNE**



**BRASSERIE LE  
GRAND ZIG**

# Notre Sélection



## BLONDE

<b>PLORMEL</b>	la Printemps	4,5 %	P6
<b>NAMNET</b>	Apache	4,2 %	P10
<b>TÊTE HAUTE</b>	Dry Hopped Lager	4,4 %	P48
<b>PAULETTE</b>	Paulette Blonde	4,5 %	P18
<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Noirmoutrine	4,5 %	P24
<b>PAULETTE</b>	Sauvage & poivrée	4,5 %	P18
<b>NAUTILE</b>	Farmhouse	4,8 %	P38
<b>NAUTILE</b>	Blonde Pale Ale Bio	4,8 %	P38
<b>TÊTE HAUTE</b>	Américan Pale Ale	5 %	P48
<b>OLIFANT</b>	Procrastine	5 %	P15
<b>SYNDROME</b>	Hoppy lager	5 %	P34
<b>DILETTANTE</b>	La Flemme	5 %	P30
<b>X PRESSION</b>	Une dernière pour la route	5,2 %	P22
<b>TRACTION</b>	Blonde	5,3 %	P44
<b>SERIE B</b>	Porc niche Blonde	5,5 %	P40
<b>PLORMEL</b>	Blonde	5,5 %	P7
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Asteria	5,5 %	P26
<b>COUREURS DE LUNE</b>	La Blonde	5,5 %	P51
<b>GRAND ZIG</b>	God save the pale ale	5,5 %	P50
<b>COUREURS DE LUNE</b>	La Rye Pale Ale	5,5 %	P51
<b>CONVIVIALE</b>	L'initiale	5,8 %	P12
<b>DOCKSIDE</b>	Blonde	5,3 %	P20
<b>LA SOUPAPE</b>	Golden Toast (American pale Ale)	6 %	P46
<b>LA SOUPAPE</b>	Golden Crips	5 %	P46

<b>LA SOUPAPE</b>	Golden zest (american Pale Ale)	5,6 %	P46
<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Vendette	5,8 %	P24
<b>BAULOISE</b>	Blonde	6,3 %	P40
<b>OLIFANT</b>	Cuivré	6,5 %	P14

## AMBRÉE

<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Goise	4,5 %	P24
<b>COUREURS DE LUNE</b>	La Tourbée	5 %	P51
<b>NAUTILE</b>	Ambrée	5,2 %	P38
<b>PLORMEL</b>	Ambrée	6,5 %	P6
<b>TRACTION</b>	Blé noir	5,7 %	P44
<b>PORNICHE</b>	Ambrée	6 %	P40
<b>TÊTE HAUTE</b>	Amber Ale	6 %	P48
<b>X PRESSION</b>	La Galinette s'ambrée ( Légère )	6 %	P22
<b>SYNDROME</b>	Ambrée	6 %	P34
<b>DILETTANTE</b>	La Fièvre	6 %	P31
<b>NAMNET</b>	Deoch	6,5 %	P10
<b>OLIFANT</b>	Hannibal	6,5 %	P14
<b>CONVIVIALE</b>	L'Orientale Ambrée IPA	7 %	P12
<b>GRAND ZIG</b>	Cara Bunga	7 %	P50
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Aristée	8 %	P26

# Notre Selection



## IPA

<b>DOCKSIDE</b>	IPA	4 %	P20
<b>OLIFANT</b>	Tropic'ale (session IPA)	4 %	P15
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Hespérides (Session IPA)	4,8 %	P27
<b>PLORMEL</b>	Agrume IPA	6,5 %	P7
<b>PLORMEL</b>	Session IPA	3,7 %	P6
<b>PLORMEL</b>	IPA	5,5 %	P6
<b>NAUTILE</b>	IPA	5,5 %	P38
<b>X PRESSION</b>	Le Fruit du Hasard	5,7 %	P22
<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Atlantide	5,8 %	P24
<b>OLIFANT</b>	Dry Hop IPA	5,8 %	P14
<b>SYNDROME</b>	IPA	6 %	P34
<b>DILETTANTE</b>	La Fougue	6 %	P30
<b>SERIE B</b>	Bauloise IPA	6,2 %	P41
<b>GRAND ZIG</b>	Top of the hop	6,5 %	P51
<b>NAMNET</b>	Hoppy hour	7 %	P10
<b>TÊTE HAUTE</b>	IPA	7 %	P48
<b>DILETTANTE</b>	La Gouelle	8 %	P30
<b>LA SOUPAPE</b>	Golden Hop	6,2 %	P46

## NEIPA

<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Hops Island	5,6 %	P24
<b>SÉRIE B</b>	Neipa... Peur	7,2 %	P41
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Callista (Neipa)	7,3 %	P27
<b>DILETTANTE</b>	La Java	6 %	P31
<b>LA SOUPAPE</b>	Juicy Jungle	6 %	P46

## BLANCHE

<b>OLIFANT</b>	White not	4,3 %	P15
<b>TÊTE HAUTE</b>	Wheat	4,5 %	P48
<b>CONVIVIALE</b>	La Joviale	4,5 %	P12
<b>X PRESSION</b>	Montrer Patte Blanche	4,5 %	P22
<b>DILETTANTE</b>	La Bringue	4,5 %	P30
<b>COUREURS DE LUNE</b>	La Blanche	4,6 %	P51
<b>PLORMEL</b>	Blanche	5 %	P7
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Ithaque	5 %	P26
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Zéphyr (bière de blé)	5 %	P27
<b>SERIE B</b>	Bauloise Blanche	5,2 %	P40
<b>NAUTILE</b>	White the fuck	5,2 %	P38
<b>SÉRIE B</b>	le Porc niche Blanche	5,2 %	P40
<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Etelle	4,5 %	P24
<b>NAMNET</b>	Nam'Blanche	6 %	P10
<b>DOCKSIDE</b>	Blanche 3 agrumes	5 %	P20

## DIPA

<b>NAUTILE</b>	For old time's sake ( Double IPA)	8 %	P38
<b>LA SOUPAPE</b>	Golden Titan (DDH)	8 %	P46
<b>NO NOIRMOUTIER</b>	Cybeer Punk	8 %	P24

# Notre Selection



## ROUSSE—BRUNE—BLACK

<b>DEUX BÉLIERS</b>	Calliope (Porter)	4,8 %	P27
<b>CONVIVIALE</b>	La Cordiale (Brune)	5,5 %	P12
<b>SERIE B</b>	Bauloise Rousse	5,5 %	P40
<b>NAMNET</b>	Black Bernak (Brune)	6 %	P10
<b>COUREURS DE LUNE</b>	La Porter (Black)	6,2 %	P51
<b>NAMNET</b>	Boudzan (Rousse)	6,5 %	P10
<b>DEUX BÉLIERS</b>	Makelo ( Stout)	7 %	P27
<b>OLIFANT</b>	Saint Cop (Brune)	7,8 %	P15
<b>X PRESSION</b>	ça va être tout noir (Brune)	7,8 %	P22
<b>PLORMEL</b>	Milk Stout	6 %	P6

## TRIPLE

<b>TÊTE HAUTE</b>	Little Big	7,5 %	P48
<b>OLIFANT</b>	Apnésie	8 %	P14
<b>PAULETTE</b>	Paulette Triple	8 %	P18
<b>TRACTION</b>	Triple	8 %	P44
<b>LA N'O</b>	Peau Bleu	8 %	P24
<b>DILETTANTE</b>	La Ouache	8 %	P31
<b>GRAND ZIG</b>	Malt compte triple	8 %	P50
<b>X PRESSION</b>	Monter sur ses grands chevaux	8,4 %	P22
<b>SERIE B</b>	Porc Niché Triple	8,5 %	P41
<b>NAUTILE</b>	Triple	8,5 %	P38
<b>SYNDROME</b>	Triple	9 %	P34
<b>NAMNET</b>	Triple X	10 %	P10
<b>PLORMEL</b>	Triple	8,9 %	P6

## SOUR

<b>TÊTE HAUTE</b>	Pastry Sour	7 %	P48
<b>NAUTILE</b>	Passionante	4,5 %	P38
<b>DEUX BÉLIER</b>	Scylla	5 %	P26

## FRUITÉ

<b>DILETTANTE</b>	La Red (Red Ale)	6,5 %	P31
<b>PLORMEL</b>	Framboise ( Fruit Lambic)	5,5 %	P7
<b>X PRESSION</b>	Ché - pas	5,2 %	P22



EST. 2020  
**A L'AFFÛT**  
BOISSONS & SERVICES

**DISTRIBUTEUR  
DE BIÈRES  
ARTISANALES**  
**DU PAYS NANTAIS**

WWW.A-L-AFFUT.FR



# A l'Affût Boissons Services

DISTRIBUTION DE BIÈRES ARTISANALES

**02 55 07 04 06**

[a-l-affut.fr](http://a-l-affut.fr)

