

Carte Spéciale des bières Belges

La Blanche fruitée: Grisette aux fruits des bois (3,5 % alc.) prix : 4 €

Cette blanche fruitée à la bouche gourmande et crémeuse est très appréciée des femmes.

Elle est brassée avec 1/4 de jus de fruits des bois naturel et dévoile des arômes de baies rouges, de mûres et framboises sauvages.

Se boit volontier à l'apéro, mais également avec des salades, de la volaille et du dessert.

Brasserie St Feuillien

La I.P.A. (India Pale Ale) : King Mule (5,7 % alc.) prix : 4,50 €

La petite dernière de la brasserie Cornelissen, est une Lager non filtrée à l'arôme complexe, fruitée avec une touche de mandarine et d'agrumes. Composée de plusieurs houblons américains tels que le Cascade et le Chinouk, elle offre une superbe amertume (60 ibu) et une grande longueur en bouche.

La King Mule IPA se consomme volontier avec du poisson, des crustacés, du fromage ou un plat épicé.

Brasserie Cornelissen

La Rouge des Flandres (Brune acidulée) : Oud Bruin (5,5 % alc.) prix : 4€

Cette bière à la robe acajou et au goût acidulé et fruité est une bière de haute fermentation, vieillie plusieurs mois (18 minimum) dans des fûts de chêne. Elle est une des quatre bières Flamandes rouge-brune reconnues et doit son goût unique à l'équilibre de son caractère fruité et à une douce acidité, offrant une belle fraîcheur finale particulièrement désaltérante.

A essayer sans attendre avec nos croquettes de crevettes grises (Maison)

Brasserie OMER Vander Ghinste

La Triple Lefort (8,8 % alc.) prix : 4,50 €

La Triple Lefort est une référence, médaille d'or 2018 à la World Beer Cup, représente réellement la triple blonde Belge par excellence. Elle a une robe dorée, fruitée avec une saveur de banane voir de pommes et dégage des arômes de vanille et de clou de girofle, offrant une fin de bouche douce.

Se savoure avec un pavé de saumon béarnaise, une salade gourmande, et même d'un plat de pâtes.

Brasserie OMER Vander Ghinste

Bière Ambrée De Koninck «Bolleke van Antwerpen» (5,2 % alc.) prix : 4€

Robe ambrée claire avec un beau col de mousse blanche à l'arôme légèrement malté avec des touches de caramel et une pointe de cannelle. Appelée aussi «bière de soif ou facile à boire.»

C'est une Ale D'Anvers.

A consommer avec nos spécialités de plateaux Bruxellois ou autres plats en sauce.

Brasserie De Koninck sous contrat avec Duvel Moortgat

Bière Brune : Lefort (9,50 % alc.) prix : 4,60€

Bière brune de haute fermentation, elle développe une touche sucrée et fruitée.

Le malte d'orge est torréfié, ce qui lui laisse en bouche une pointe de chocolat et de caramel.

Se déguste volontier avec des carbonnades flamande ou un Spare Ribbs caramélisé

Brasserie Omer Van Der Ghinste

Speciale kaart van Belgische bieren

Fruitige Witbier: Grisette Bosvruchten (3,5 % alc.) prijs : 4 €

Dit fruitig witbier met een volle smaak is ten zeerste gewandeerd door vrouwen.
Dit bier wordt gebrouwen met 1/4 verse bosvruchten sap, een aroma van rood fruit laat zich duidelijk waarnemen.
Op natuurlijke wijze gezoet, is dit bier digestief van karakter en bezit het een zeer licht alcoholgehalte.
Een echt aperitief bier, maar kan ook een perfecte combinatie zijn met salades, gevogelte en desrte.

Brouwerij St Feuillien

De IPA. (India Pale Ale) : King Mule (5,7 % alc.) prijs : 4,50 €

Het laatste nieuwe bier van Brouwerij Cornelissen is een lage gisting, ongefilterd bier met een complex fruitige aroma (agrumes en mandarijn), gebrouwen op basis van verschillende Amerikaanse hoppen zoals Cascade en Chinouk, dit bier biedt een geweldige bitterheid (60 ibu) met een lange aangename achtersmaak
De King Mule IPA past perfect bij vis, schaaldieren, kaas of zelfs bij een pittig gerecht.

Brouwerij Cornelissen

Oud Bruin (5,5 % alc.) prijs : 4€

Dit bier heeft een rood-bruine tint met een zoet zure smaak. Hoge gisting bier van minstens 18 maand oud, gerijpt op eikenhouten vaten (=foeders), bekommt men dit specifieke Zuid-Westvlaamse Rood-bruine bier.
Dit oud bruine, is een van de 4 resterende zuid-west vlaams bieren die hetzelfde type bier brouwen.
De typische smaak wordt gekenmerkt door een evenwichtige balans van de fruitigheid van de hoge gisting met de zachte zuurheid van het spontane gistingsbier en heeft een verfrissende en uitgesproken dorstlessende afdronk.

Past perfect met de grijse garnaalkroketten.

Brouwerij OMER Vander Ghinste

Triple Lefort (8,8 % alc.) prijs : 4,50 €

Is een referentie, behaalde de gouden Medaille 2018 op de world beer cup. Dit type bier vertegenwoordigt de echte Belgische blonde tipel. De Tripel LeFort is een goudblond bier van 8,8 % dat zich onderscheidt door zijn frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte en volle smaak. De hoge gist die voor dit bier gebruikt wordt resulteert in een bier met een vanille-kruidnagelaroma en tegelijk een fruitige smaak van bananen en rode appels
Aangename toetsen van citrus, limoen en rozen maken het bier evenwichtig en tegelijk comp.

Brouwerij OMER Vander Ghinste

De Koninck «Bolleke van Antwerpen» (5,2 % alc.) prijs : 4€

Amberkleurig, helder met een mooie witte schuimkraag.
Het Aroma is licht moutig met een toets van karamel, licht hoppig en een toets van kaneel.
Dit bier is ook genoemd «dorst bier», ook zeer toegankelijk
Dit bier past perfect met onze brusselse specialiteiten en andere sausgerechten

Brouwerij De Koninck sous contrat avec Duvel Moortgat

Lefort Bruin (9,50 % alc.) prijs : 4,60€

LeFort is een complex, donker bier van 9 % met zoete, fruitige en zachte toetsen. De bleke en geroosterde, donkere gerstemouten zorgen voor een perfect evenwicht. Reken daarbij nog het aroma van chocolade/karamel en de fruitigheid van de hoge gisting, en je proeft een donker bier met een volstrekt unieke smaak
Past perfect met vlaams stoofvlees of gekarameliseerde Spareribs

Brouwerij Omer Van Der Ghinste