

# BIÈRES

| Verre 12oz - 7.00\$ ou \*7.75\$ |

| Pinte 21 oz - 9.50\$ ou \*10.50\$ |

| Pichet 60 oz - 24\$ ou \*26\$ |

| Plateau de dégustation: 4X 5.5oz -17\$ |

## FÛT

### BACKDRAFT - 3%

**Grätzer** - Ale d'inspiration polonaise brassée avec du blé fumé aux copeaux de chêne. Servie à l'azote

### HIER J'ÉTAIS PAS NÉ - 4%

**Tmavé 10°** - *Collabo Isle de Garde* - Lager foncée d'inspiration tchèque. Servie au robinet tchèque, dans un bock

### TÊTE CARRÉE - 4.1 %

**Ambrée** - Bitter minérale anglaise

### APPALACHE - 5.5%

**Rousse** - Ale de feu boucanée

### LA PIOCHE - 5.8%

**Saison paysanne herbacée** - Rafrâchissante et de couleur paille, tire sa richesse des levures belges rustiques et d'une infusion d'herbes

### GASKET DE TÊTE - 5.9%

**Stout à l'avoine** - Noire au col moka avec des arômes de rôti, café, chocolat et quelques notes vanillées, servie à l'azote



### ŽITO BARRIQUÉE\* - 5.4 %

**Saison seigle brett barriquée** - Sauvage, fermière et rustique



### ÉTHER\* - 5.5%

**Saison** - *Collabo Dieu du Ciel! et Tranche Différente* - Saison au laurier sauvage des îles de la Madeleine



### BULLSEYE - 6%

**Saison funky** - Houblonnée généreusement aux variétés Sabro, Simcoe et Citra



### GROSSE FLEUR\* - 7%

**Saison florale** - Saison colossale aux fleurs locales

### BLANCHE TÊTE ET LES 7 GRAINS\* - 7%

**Blanche florale au riz basmati** - Caractère unique grâce à l'aromatique de ses houblons et une infusion d'herbes

### SCHLAGENLAGER\* - 7%

**Vienna Lager** - *Collabo Harricana* - Lager caramélisée aux épices hivernales

### IMPÉRIALE GASKET DE TÊTE\* - 10%

**Stout impériale russe** - Stout au caractère malté au corps riche et moelleux, 12 oz seulement

## BOUTEILLE / 500ML



### ŽITO - 4.4 %

**Saison seigle brett** - Sauvage, fermière et désaltérante 8,50\$

### PÉPITA ! - 5%

**Pilsner italienne** - Bière de soif houblonnée et rafraîchissante 8,50\$



### FÉE PRUNE - 7.7%

**Saison aux prunes locales** - Bière au goût frais et fruité, à l'acidité légère avec une rondeur enveloppante et sensuelle 11\$



### CRÉPUSCULE EN HEPTADE - 8.2%

**Saison noire** - Saison noire de seigle 11\$



### BAIE DES ABÎMES - 7.6%

**Assemblage barriqué** - Version #3 de cette Saison barriquée en fût de Gin Vieux 12\$

### CLAPP! - 10.8%

**Vin d'orge** - Fermenté aux poires locales 12\$

### L'AIGUILLE ET LE CHÂLE - 11.7%

**Vossøl** - Kveik originaire de Selland, Norvège 12\$



Ce symbole identifie nos bières de type **Saison**. Un style de bière profondément enraciné dans l'ADN de la Tête d'Allumette. Inspirées des traditions brassicoles belges, ces bières à l'âme fermière sont généralement pâles, sèches et débordantes de caractère.

Pour les autres boissons alcoolisées, demandez la carte à votre serveur.se