**Brasserie de la Brouette** : bon de commande, toujours des bières bio avec plantes médicinales pour votre meilleure santé

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L’as de Pique | Noire de style Stout Porter, additionnée de prêle pour régénérer les cartilages et l’ossature, 6° |  | Suave et un peu fumée |
| La Décarbonée | Bière dorée, 6°, à la verveine, angélique et marjolaine pour réduire les flatulences, 6° |  | fruitée |
| La Diabolique | Bière blonde stimulante grâce au maté, la plante préférée des chiliens, 6° |  | Un léger piquant avec fond herbacé sympa |
| Bière de Barrique | Bière blonde, feuilles de cassis et vigne, pour les jambes lourdes, maturée en barrique, 5° |  | Acidulée et tannique |
|  |  |  |  |
| L’Ances’ | Ma bière blanche ancestrale, avec blé et fleurs de sureau, nettoyant et régénérant, 6° |  | Légèreté et finesse du sureau |
| La Monique | Bière blonde fruitée, spécifiquement dosée pour stimuler la mémoire par Gingko & Ashwaganda 6° |  | Fruitée, douce |
| La Flu-ente | Bière blonde développant l’immunité face la grippe par la Reine des prés et le Thym |  | Légère avec le coté provençal du thym |
| L’Onirique | Passiflore et Marjolaine pour une bière joyeuse, ambrée, parfumée |  | Peu de mousse mais belle onctuosité |

Tarif 6€ la bouteille  
Pour brasser entre amis : [www.brouette.eu](http://www.brouette.eu), par e-mail [armel@brouette.eu](mailto:armel@brouette.eu) et tel 06 9891 6541

**Brasserie de la Brouette** : bon de commande, toujours des bières bio avec plantes médicinales pour votre meilleure santé

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L’as de Pique | Noire de style Stout Porter, additionnée de prêle pour régénérer les cartilages et l’ossature, 6° |  | Suave et un peu fumée |
| La Décarbonée | Bière dorée, 6°, à la verveine, angélique et marjolaine pour réduire les flatulences, 6° |  | fruitée |
| La Diabolique | Bière blonde stimulante grâce au maté, la plante préférée des chiliens, 6° |  | Un léger piquant avec fond herbacé sympa |
| Bière de Barrique | Bière blonde, feuilles de cassis et vigne, pour les jambes lourdes, maturée en barrique, 5° |  | Acidulée et tannique |
|  |  |  |  |
| L’Ances’ | Ma bière blanche ancestrale, avec blé et fleurs de sureau, nettoyant et régénérant, 6° |  | Légèreté et finesse du sureau |
| La Monique | Bière blonde fruitée, spécifiquement dosée pour stimuler la mémoire par Gingko & Ashwaganda 6° |  | Fruitée, douce |
| La Flu-ente | Bière blonde développant l’immunité face la grippe par la Reine des prés et le Thym |  | Légère avec le coté provençal du thym |
| L’Onirique | Passiflore et Marjolaine pour une bière joyeuse, ambrée, parfumée |  | Peu de mousse mais belle onctuosité |

Tarif 6€ la bouteille  
Pour brasser entre amis : [www.brouette.eu](http://www.brouette.eu), par e-mail [armel@brouette.eu](mailto:armel@brouette.eu) et tel 06 9891 6541