



# Menu des bières en fût

	7oz   20oz		7oz   20oz
<b>#1 Gros Pin</b> Brasserie La Souche ◦ Rousse Irlandaise ◦ 5.0%	5   8	<b>#9 Seaplane</b> Brasserie Cardinal ◦ West Coast IPA ◦ 4.5%	5   8
<b>#2 Haute Bohème</b> Brasserie Avant-garde ◦ Pilsner Czeck ◦ 5.3%	5   8	<b>#10 Rubeda</b> Philosophales ◦ Ambrée fumée au seigle ◦ 6.0%	6   9
<b>#3 English Brown Ale</b> Brasserie Mille Îles ◦ Bière brune anglaise ◦ 5.3%	5   8	<b>#11 Pilsner</b> Brasserie Mille Îles ◦ Pilsner Allemande ◦ 5.1%	5   8
<b>#4 Jackie Dunn</b> La Souche ◦ Session IPA ◦ 4.0%	6   9	<b>#12 Cidre Joli Rouge</b> Cidrerie Joli Rouge ◦ Cidre de pomme sec ◦ 4.7%	5   8
<b>#5 Après La Tempête</b> Brasserie Mille Îles ◦ Saison houblonnée ◦ 4.0%	4   7	<b>#13 Albeda</b> Philosophales ◦ Witbier ◦ 5.9%	5   8
<b>#6 Nigreda</b> Philosophales ◦ Stout ◦ 7.0%	6   9	<b>#14 Flagship ESB</b> Brasserie Cardinal ◦ Extra Special Bitter ◦ 4.7%	4   7
<b>#7 Cool Cool</b> Brasserie Avant-Garde ◦ West Coast IPA ◦ 7.0%	5   8	<b>#15 Quintam Essentiam</b> Philosophales ◦ Sour fraises/mangues ◦ 4.0%	6   9
<b>#8 Jet Set</b> Brasserie Avant-Garde ◦ Pilsner française ◦ 5.0%	5   8	<b>#16 Golden Square Mile</b> Brasserie Cardinal ◦ Golden Ale ◦ 4.5%	5   8