

- BIÈRES MAISON -

Le projet À La Dérive est motivé par une passion commune, la création de bières artisanales de qualité. Nous utilisons des ingrédients de la région pour la confection de nos bières de la Série du terroir afin de réduire notre empreinte écologique, de favoriser l'économie circulaire et de créer des produits reflétant la grande diversité de la flore québécoise.

-Régulière-

5oz \$3,50/13oz \$7,50/18oz \$9

1. Turbo Rhubarbe

Une bière sure avec des notes salines. Cette Gose est brassée avec de la rhubarbe du jardin de Danyèle et d'Annie.

(Gose 4,2%)

3. Saison Lilas

Cette Saison brassée avec un miel local issu d'une macération de lilas sauvage est la première bière de notre série du terroir.

(Brassée sur miel au lilas, 6,1%)

4. Sûre ta Tailgate

Quoi de mieux pour une collaboration avec l'entreprise locale La Shop, qu'une surette aux framboises du Québec ?!

(Sûre à la framboise, 5%)

20. Bégon

Stout de la série du terroir brassée avec de la fleur de mélilot blanc et de la feuille de figuier 100% québécoise.

(Stout, 4%)

-Bières de spécialité-

5oz \$4/8oz \$6,50

5. Bon Voisinage Zinfandel

Voici une version barriquée 9 mois dans des barils de Zinfandel avec levures Brett Bruxellensis de notre Saison aux raisins Concord. L'affinage en barriques dévoile des notes boisées et laisse la place aux tanins du Zinfandel.

(Saison brett, 7,5%)

6. Gros Bégon Bourbon

Voici la version impériale de la Bégon maturée 6 mois en barrique de bourbon de la distillerie Haven Hill. Des notes de vanille et de noix de coco dansent en bouche avec le bourbon.

(Stout barriquée, 10%)

-Fûts invités réguliers-

5oz \$4/13oz \$8/18oz \$9,50

9. Jetset. Avant-Garde, Montréal

(Pilsner française, 5%)

(IPA, 7,1%)

10. PS Tendresse, Avant-Garde

(Witbier au pamplemousse et verveine, 5,5%)

14. ClubKombucha Pamplemousse, Montréal

11. IpponAki No Seishin,

Jukebox/Avant-Garde, Montréal

(Brown ale aux champignons, 5%)

15. Hugues, Domaine de Lavoie, Rougemont

(Cidre 100% pomme, 6%)

16. Hypa 4, Brasserie du Bas-Canada

(NEIPA 6,5%)

12. Bank Hotel, Brasserie du Bas-Canada

-Fûts invités de spécialité-

5oz \$4,50/8oz \$7,50

13. Nocturna Shiraz, Monsregius, Saint-Bruno-de-Montarville

(Stout impériale double sur moût de shiraz, 10%)