

PARCOURS CRÉATIF & FUNKY

- **Brasserie Dépareillée, Chéri Chéri:** Ambrée avec vanille, cardamome & miel de fleurs de bleuet (5,4%) *Au Pub Le Bucké
- **Brett et Sauvage, Épine Luisante:** Matricaire odorante & argousier, fermentation spontanée 2019, ayant séjourné en barrique de chêne (5,5%) *Au Pub Le Bucké
- **Chapeau les bois, Chanterelle:** Blonde aux notes d'abricots & sèche, arômes issus du champignon Chanterelle (5,9%) *Kiosque Je bois local
- **Domaine Berthiaume, Le Moine:** Triple belge au pamplemousse rose (10%)
- **Griendel, Miss Céleri:** Gose au céleri légèrement acidulée et salée (3%)
- **Inox, Marto Jack & Érable:** Rousse pimpée avec malts caramels fumés, & copeaux de chêne macérés dans du Jack Daniel's (6,5%)
- **Ippon, Ichigo:** Ale non filtrée acidulée dans le style d'une gose, aromatisée aux fraises (4,5%) *Au Pub Le Bucké
- **Jackalhop X Kahnawake, Jack Frost:** Cold IPA se démarquant par son amertume finale plutôt sèche qu'à la normale. (6,2%)
- **La Barberie, MÉGASLUSH à la Mégafruit raptor 1**
- **La Boîte à Malt, Saison trouble:** Saison houblonnée DDH aux reflets orangés issue d'une union entre une saison et une NEIPA (6,6%)
- **La Souche, Slightly Pissenlit:** Gruit aux pissenlits, 100% brett (4,5%)
- **Microbrasserie de Bellechasse, St-Magloire:** IPA belge et américaine (5,2%)
- **Riverbend, Gose aux algues gaspésiennes** (3,5%) *Au Pub Le Bucké
- **Silo, Grotziskie:** Blé fumé de chêne, style polonais (4%) *Kiosque Je bois local
- **Trèfle noir x Lagabière, Collabro:** NEIPA met en valeur les saveurs nordiques du Québec en incluant une addition d'herbes boréales (6,3%)



100% LOCAL

- **Gallicus, Nature forte:** Pale ale américaine au myrique baumier (5%)
- **Noctem, Retomber sur ses Pattes:** NEPA aux saveurs d'agrumes et notes florales (5,5%)
- **Griendel, Grands champs:** IPA aux parfums floraux, pêche & abricot (4,9%)