

LES BIÈRES DE SAISON



Bière de saison ambrée au goût malté.

Alc./vol : 5,5% • **IBU :** 15

Dégustation : 9 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Pack 3 x 33cl VP

Bière de saison ambrée au goût épicé, à la saveur de caramel.

Alc./vol : 5,8% • **IBU :** 19

Dégustation : 9 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L • Pack 6 x 33cl VP

• Coffret 4 x 33cl VP + 1 verre botte

Bière blonde aromatique puissante et ronde à la fois.

Alc./vol : 5% • **IBU :** 19

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnement : Fût 30L

LES BIÈRES RÉGIONALES



Bière blonde 100% alsacienne, fine, douce et rafraîchissante.

Alc./vol : 5,5% • **IBU :** 15

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L • Bouteille 33cl VC

• Pack 6 x 27,5cl VP

Bière blonde brassée dans la pure tradition Lorraine, savoureuse et goûteuse.

Alc./vol : 5,2% • **IBU :** 21

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 30L - 50L • Bouteille 33cl VC

LES BIÈRES ALLEMANDES



Bière blonde à la douce amertume qui conquiert par sa fraîcheur.

Alc./vol : 5% • **IBU :** 20-25

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 30L - 50L

Bière blonde finement pétillante et légère.

Alc./vol : 4,9% • **IBU :** 32-38

Dégustation : 4 à 7 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L • Bouteille 33cl VC

Bière blonde au caractère doux, agréable et désaltérante.

Alc./vol : 5,5% • **IBU :** 15

Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnement : Fût PET 30L

NOTRE GAMME

BRASSERIE
LICORNE
BRASSEURS DE CARACTÈRES



Bière blonde pur malt légère et particulièrement désaltérante.
Alc./vol : 4,8% • IBU : 19
Dégustation : 6 à 10 °C
Conditionnements : Fûts 30L - 50L



Bière blonde premium aux accents maltés, frais et vifs.
Alc./vol : 5,9% • IBU : 13
Dégustation : 6 à 8 °C
Conditionnements : Fût 15L
• Basket Pack 6x27,5cl



Bière blonde biologique savoureusement nature, légère et désaltérante.
Alc./vol : 5% • IBU : 21
Dégustation : 6 à 10 °C
Conditionnements : Fûts 15L - 30L
• Pack 6x27,5cl



Bière noire de spécialité unique, douce et savoureuse.
Alc./vol : 6% • IBU : 13
Dégustation : 6 à 8 °C
Conditionnements : Fûts 15L - 30L
• Bouteille noire CHR 33cl VP



Bière blonde de caractère au bouquet d'épices et de céréales.
Alc./vol : 7,5% • IBU : 18
Dégustation : 7 à 13 °C
Conditionnements : Fûts 15L - 30L
• Bouteille 33cl



Rouge de caractère. Bière au bon goût de cerise, désaltérante et rafraîchissante.
Alc./vol : 8% • IBU : 18
Dégustation : 7 à 13 °C
Conditionnements : Fûts 15L - 30L
• Bouteille 33cl



Brassin limité pour offrir aux amateurs de bière une expérience gustative unique.

Conditionnement : Fût 30L



Bière aromatisée à la Tequila dotée de notes sucrées.

Alc./vol : 5,9% • IBU : 12
Dégustation : 6 à 12 °C
Conditionnements : Fût 15L • Bouteille 33cl

LES BIÈRES ET CIDERS IRLANDAIS



Le numéro un des ciders irlandais.

Alc./vol : 4,5%

Dégustation : à consommer frais avec des glaçons.

Conditionnements : Fût 30L
• Bouteilles 33 cl - 56,8 cl



Irish Red parfaitement équilibrée en amertume.

Alc./vol : 4,3%

IBU : 25

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements :
Fût 30L • Bouteille 33 cl



Bière IPA non filtrée fruitée, douce et crémeuse.

Alc./vol : 6%

IBU : 40

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements :
Fût 30L • Bouteille 33 cl



Bière double IPA à l'amertume prononcée.

Alc./vol : 7,5%

IBU : 80

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnement :
Bouteille 33 cl



Irish Stout corsée et délicate.

Alc./vol : 4,3% • IBU : 40

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fût 30L
• Bouteille 33 cl



Stout au goût corsé.

Alc./vol : 6% • IBU : 45

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnement :
Bouteille 33 cl



Bière blanche IPA fruitée et rafraîchissante.

Alc./vol : 5% • IBU : 40

Dégustation : 10 °C

Conditionnement :
Bouteille 33 cl



Bière en édition limitée pour découvrir les meilleurs houblons.

Alc./vol : 5% • IBU : 25

Dégustation : 8 à 10 °C

Conditionnement :
Bouteille 33 cl

LES BIÈRES ÉCOSSAISES



Bière blonde écossaise reconnue pour sa qualité.

Alc./vol : 5%

IBU : 14

Conditionnement : Fût 30L

Bière IPA alliant franchise du houblon et délicatesse du malt.

Alc./vol : 6,2%

IBU : 50

Conditionnement : Bouteille 33 cl

Bière blonde sans gluten.

Alc./vol : 5%

IBU : 18

Conditionnement : Bouteille 33 cl



Bière écossaise mûrie en fûts de chêne servant au whisky.

Alc./vol : 6%

IBU : 22

Conditionnement : Bouteille 33 cl

LES BIÈRES ANGLAISES



Bière rafraîchissante et houblonnée à sec.

Alc./vol : 4,7% • IBU : 27
 Dégustation : 4 à 7 °C
 Conditionnements : Fût 30L
 • Bouteille 33 cl



Traditionnelle India Pale Ale issue du mélange de trois différentes variétés de houblons.

Alc./vol : 4,7% • IBU : 37
 Dégustation : 5 à 7 °C
 Conditionnements : Fût 30L
 • Bouteille 33 cl



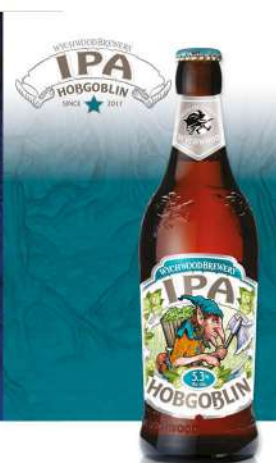
Ale anglaise épicée et fruitée.

Alc./vol : 4,1 - 5,2% • IBU : 31
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnements : Fût 30L
 • Bouteille 50 cl



Légitime bière Ale Ruby.

Alc./vol : 4,5 - 5,2%
 IBU : 28
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnements : Fût 30L • Bouteille 50 cl



Bière IPA fortement houblonnée.

Alc./vol : 5,3%
 IBU : 50
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnement : Bouteille 50 cl



Bière Ale brassée uniquement les nuits de pleine lune.

Alc./vol : 6,6%
 IBU : 34
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnement : Bouteille 50 cl

LES BIÈRES AMÉRICAINES



Bière américaine Pale Ale houblonnée à froid.

Alc./vol : 4,5%
 IBU : 55
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnement : Fût 30L

Bière IPA aux houblons américains audacieux.

Alc./vol : 5%
 IBU : 45
 Dégustation : 11 à 13 °C
 Conditionnement : Bouteille 50 cl

LES BIÈRES ITALIENNES



Bière blonde rafraîchissante et à l'amertume douce.

Alc./vol : 4,8%
 IBU : 22
 Dégustation : 6 à 8 °C
 Conditionnements : Fût 30L • Bouteille 33 cl

Bière spéciale ambrée pur malt.

Alc./vol : 5%
 IBU : 22
 Dégustation : 6 à 8 °C
 Conditionnement : Bouteille 33 cl

LA BIÈRE ESPAGNOLE



Bière blonde barcelonaise au caractère affirmé.

Alc./vol : 5,4%
 IBU : 25
 Dégustation : 5 à 8 °C
 Conditionnements : Fût 30L • Bouteille 33 cl

LES BIÈRES BELGES



Bière blanche de blé typique de la Belgique.

Alc./vol : 4,5% • IBU : 12

Dégustation : 2 à 5 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Bouteilles 33cl VC ou VP - 75cl



Bière marquée de notes de fruits rouges et de fruits blancs.

Alc./vol : 4,5% • IBU : 9

Dégustation : 2 à 5 °C

Conditionnements : Fût 15L • Bouteille 25cl VC



Bière à la cerise douce et fruitée, faiblement alcoolisée.

Alc./vol : 3,5% • IBU : 10

Conditionnement : Fût 15L



Bière blonde brassée avec 5 variétés de houblon.

Alc./vol : 8,3% • IBU : 42

Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnements :

Fût 15 L • Bouteilles 33 cl VC ou VP - 75 cl

Bière blonde à l'amertume délicate.

Alc./vol : 8,3%

Conditionnements :

Fût 15 L • Bouteille 33 cl VC



Bière d'Abbaye puissante et fraîche.

Alc./vol : 6,3% • IBU : 24

Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnements :

Fûts 15L - 30L • Bouteilles 33cl VC - 75cl

Bière d'Abbaye brune dans la tradition des bières belges.

Alc./vol : 6,3% • IBU : 24

Dégustation : 4 à 10 °C

Conditionnement :

Bouteille 33cl VC

Bière Triple d'Abbaye au goût profond.

Alc./vol : 8% • IBU : 27

Dégustation : 4 à 10 °C

Conditionnements :

Fût 15L • Bouteilles 33cl VC - 75cl



Bière blonde au miel, douce mais pas sucrée.

Alc./vol : 8% • IBU : 18 • Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnements : Fût 15L • Bouteilles 33cl VC ou VP - 75cl



Bière brune au miel de dégustation légèrement piquante et sans post-amertume.

Alc./vol : 8,5% • IBU : 18 • Dégustation : 4 à 10 °C

Conditionnements : Fût 15L • Bouteilles 33cl VC ou VP - 75cl

LES BIÈRES SANS ALCOOL ET SOFTS



Bière sans alcool, pétillante et rafraîchissante.

Conditionnement :

Bouteille 33cl VC

Bière sans alcool à la saveur fruitée de pomme.

Conditionnement :

Pack 6x33cl



Ginger Beer, boisson sans alcool au gingembre.

Conditionnement :

Bouteille 37,5cl



Boisson énergisante sans alcool.

Conditionnements : Fût Key Keg 30L

• Bouteille PET 1L • Boite 25cl