

GAMME DE « BASE » certifiée BIO

4,20 € la bouteille / 22,20 € le carton de 6 / +1 € de consigne

🍷 GALLE - Blanche - 5,5° alc.

La FRANCHE GALLE est une blanche naturelle sans ajout d'épices, comme toutes les autres FRANCHE. Facile à boire, légèrement acidulée et arômes de banane présents. 50% blé biocomtois 50% orge

🍷 D'EN BAS - Blonde - 5,5° alc. en été / 6,5° en hiver

La FRANCHE D'EN BAS est notre "blonde de chantier" pouvant se boire autant après avoir poussé une brouette qu'en dégustation. Travaillée sur les houblons, elle est fruitée et rafraichissante

🍷 DE VIE - Ambrée - 6° alc. en été / 7° en hiver

La FRANCHE DE VIE est la bière ambrée (rousse) de la gamme. Rondeur et la douceur dues aux sucres résiduels et les caramels des malts torrifiés. Amertume de fin de bouche pour faire durer le plaisir

🍷 IPANE - Brune - 6° alc. en été / 8° en hiver

La FRANCHE IPANE est une brune que même les filles apprécient ! Car nous nous la travaillons de sorte que son amertume soit tout en équilibre avec les sucres des malts. Café, réglisse et pointes de chocolat

| | | | |
|---|--------|---------------|-----|
| 🍷 Remise par carton de 6 | - 3 € | | |
| 🍷 Bouteilles consignées par 6 | 1 € | | |
| 🍷 Bières des copains selon disponibilités | 4,20 € | | |
| 🍷 Jus de pomme bio au verre | 1,50 € | bouteille 1 L | 3 € |
| 🍷 Vin au verre selon disponibilité | 2 € | | |
| 🍷 T-SHIRT M / L / XL | 13 € | | |
| 🍷 Verre sérigraphié 25 cl | 3 € | | |
| 🍷 Caisse bois | 5 € | | |

CREATIONS et BIERES DE SAISON

5,20 € la bouteille / 28,20 € le carton de 6 / +1 € de consigne

🍷 PROFONDE - Blonde extra houblonnée - 6,5° alc.

Profondément houblonnée, cette blonde certifiée bio n'est pas particulièrement amère, mais la quantité impressionnante de houblons ajoutés, apporte une présence et une longueur en bouche particulièrement fraîche, fleurie, aromatique et désaltérante

🍷 XXYZ BITTER - Blonde extra houblonnée - 6° alc.

90 IBU minimums garantis signifient que cette bière s'adresse aux amateurs de grosse amertume tirant sur la résine de houblons et les agrumes

🍷 FAUSSE BLONDE AU VIN JAUNE - 6° alc.

Bière blonde additionnée de 5% de vin jaune à la mise en bouteille, nous vous conseillons de la conserver 1 an minimum. Arômes de noix et de curry, légère acidité

🍷 Au printemps : C'EST LE PRINTEMPS - 5,8° alc.

Ambrée au nez frais et fleuri tirant sur l'agrumes, l'attaque en bouche reste maltée et assez grasse, la finale est tout en longueur due à une amertume bien présente

🍷 Avec l'été : 1000 FLEURS DE SUREAU - 6° alc.

Comme l'arrivée des fleurs de sureau, cette bière n'est brassée qu'une seule fois par an 1000 fleurs fraîchement cueillies pour 1000 bouteilles de blanche toute en fleur

🍷 A l'automne : La FRANCHE FORTE - 6,5° alc.

6 malts différents et beaucoup de houblons pour une belle longueur en bouche, grasse et ronde, suivie d'une amertume bien présente pour un fruité étonnant. C'est notre IPA

🍷 Pour l'hiver : FRANCHE IMPERIAL STOUT - 8° alc.

Voilà notre bière de Noël ! Une brune chaleureuse d'une rondeur et d'une longueur en bouche à se damner. Très adaptée au vieillissement en cave. Bouteilles numérotées

🍷 Création(s) du moment

Vous êtes curieux ? Nous aussi. Nous avons sûrement une création en ce moment présentée au magasin ou en réserve (lager, salée, extra forte, etc.). Demandez-nous

La Franche, 28 rue principale 39600 LA FERTE - 03 84 37 65 33 - biere@lafranche.net - www.lafranche.net

Ouvert de 10 à 12h / 16 à 19h - Tous les jours de mai à septembre - Mercredis, vendredis, samedis d'octobre à avril sauf vacances scolaires du lundi au samedi



La Franche, 28 rue principale 39600 LA FERTE - 03 84 37 65 33 - biere@lafranche.net - www.lafranche.net
Ouvert de 10 à 12h / 16 à 19 h - Tous les jours de mai à septembre - Mercredis, vendredis, samedis d'octobre à avril sauf vacances scolaires du lundi au samedi