



BIERES PRESSIONS (25cl)

-1- BO'HO (5%) Tiny Rebel - UK Pilsner tchèque brassée dans le pays de Galle	4,5€	-11- PORTER (4,9%) Partizan - UK Porter sec et torréfié. Ca coule tout seul dans le gosier....	5€
-2- PERLE BLONDE (5,4%) Artzner - FR Pilsner alsacienne douce et maltée	4,5€	-12- VACHE FOLLE MILK STOUT (9%) Charlevoix - CQC Milk stout brassée au Quebec... C'est rond, doux et chocolat !	6€
-3- SAISON RASPBERRY & LEMON (3,8%) Partizan Saison sèche, nerveuse, légèrement acidulée	5€	-13- DARK SAISON (6,5%) Jandrain-J / La Fine Mousse - BE Une Saison belgiquement torréfiée café-chocolat	4€
-4- PORTE DOREE (5,2%) Grand Paris - FR Robe rouge, saveur de pain et caramel, épices et agrumes	4,5€	-14- ROTTEN SKULL (8,5%) Vallée de Chevreuse - FR Double IPA bien puissante et bien sèche	5€
-5- WHEAT THE FUCK (6%) Grand Paris - FR Bière au blé (blanche quoi...) largement houblonnée (fruitée)	4,5€	-15- ANNIVERSARY WHEATWINE (9%) Deck & Donohue - FR Bière au blé puissante et douce spéciale anniversaire	5€
-6- PALE ALE MOTUEKA (4,7%) Partizan - UK Pale Ale londonienne légère et fruitée	5€	-16- GINGER GOSE (5%) Almanac - US Gose gingembre, fraîche et acidulée	6€
-7- PERLE FLORALE (4,8%) Artzner - FR Bière de fermentation basse légère et florale	4,5€	-17- VOLCELEST BARIQUE (9,5%) Vallée de Chevreuse - FR Imperial Stout vieilli en fût de chêne	6€
-8- IPA CITRA (7%) Partizan - FR India Pale Ale londonienne... bien agrume	5€	-18- BORIS The Crusher (9,4%) Hoppin' Frog - US Oatmeal Russian Imperial Stout de légende !	6€/12,5cl
-9- PERLE DES VIGNES (7,2%) Artzner - FR Brassée avec du mout de Pinot Gris 2015	5€	-19- BEN NEVIS 2010 (12%) Evil Twin - US Barleywine vieilli en fût	7€
-10- SILVANECTE (8,5%) Saint Rieul - FR Triple picarde houblonnée à cru	4,5€	-20- CIDRE BRUT (5%) Vallée de la Seiche - FR Attention ! Ni malt, ni houblon....	3,5€

Possibilité de servir en 50 cl (double du prix) ou en 12,5cl

L'affichage au tableau fait foi de notre offre et de nos prix

SOFT

JUS DE POMME FERMIER (25cl)	3,5€	JUS DE POIRE FERMIER (25cl)	3,5€
EAU GAZEUSE (50cl) / EAU PLATE (33cl)	4,5€ / 4€	BORDERLINE : Cranberry, Fraise, Mangue ou Poire (25cl)	4,5€
GOUD : Citron (limonade) ou Pomme fermière (schorle) (33cl)	5€	LUSCOMBE : Ginger beer Hot ou Cold	6€

NOURRITURE

PLANCHE :	Charcuterie, fromage ou mixte	12€/12€/14€
PETITS POTS DE RILLETES:	, Maquereau au poivre	3€
SNACK :	Chips Kettle : Sel, Sel et Vinaigre, Poivre ou légumes	2,5€

Et sinon, vous connaissez La Fine Mousse Restaurant ?.... Demandez le menu !

GOODIES ET AUTRES SERVICES

ACHAT D'UN VERRE (25cl / 33cl)	4,5€ / 6€	T-SHIRT	20€
WHISKY (4cl) :		BIERE A EMPORTER A LA MAISON :	
Monkey Shoulder - Isle Jura 10	8€	Le Growler vide (= la cruche de 2L)	20€ (vide)
Laphroaig 10 - Elijah 12	10€	Le remplissage du growler (pouvant contenir 8 demis)	prix demi x5
Caol Ila 12 - Nikka Coffey Grain	12€		
Kilchomann Machir Bay - Nikka Pure Malt	14€	Le LIVRE La Fine Mousse (aux éditions Tana)	24,95€
Michter Rye -- Michter US 1-	14€		



Ateliers d'initiation à la bière / Services pour entreprise
Plus d'information sur: <http://www.lafinemousse.fr>



BOUTEILLES

NOIR DE DOTTIGNIES / De Ranke (9%) Belge foncée	16€ / 75cl	SAISON DE DOTTIGNIE / De Ranke (5,5%) Saison	16€ / 75cl
DARK SMOKED SAISON / Mont Salève (4,2%) Saison torréfiée fumée	16€ / 75cl	HOP HARVEST / De Ranke (6%) Belgian IPA	18€ / 75cl
DARK MOUSSE / Paradis & La Fine Mousse (6,5%) Stout houblonné	16€ / 75cl	GULDENBERG / De Ranke (8,5%) Triple / Blonde forte	18€ / 75cl
XXX BITTER / De Ranke (6,2%) Bitter belge	16€ / 75cl	HORNY DEVIL / Alesmith (11%) Belge bien bourrine	22€ / 75cl
MARY ME IN RIO / Amager – 2 cabeças (5%) Cream Ale	14€ / 50cl	DARK ARTS / Trouble Brewery (4,4%) Porter	10€ / 50cl
ABRAXXAS / Fresigeist (6%) Gose Fumée	10€ / 50cl	BETHNAL PALE ALE / Red Church (5,5%) American Pale Ale	8€ / 33cl
GREAT EASTERN IPA / Red Church (7,4%) India Pale Ale	8€ / 33cl	HOXTON STOUT / Red Church (6%) Stout	8€ / 33cl
SAISON / Dupont (6,5%) Le grand classique des saisons	6€ / 25cl	UNDERALL / Mikkeller (4,6%) Session IPA	7€ / 33cl
XX Bitter / De Ranke (6,2%) Bitter belge	6€ / 33cl	HWISH A GLUTEN FREE IPA / Mikkeller (5,5%)	8€ / 33cl
MY ANTONIA / Del Borgo (7,5%) Imperial Pils	10€ / 33cl	GULDENBERG / De Ranke (8,5%) Triple / Blonde forte	6€ / 33cl
ZINNEBIR / de la Senne (6%) Blonde Belgian	7€ / 33cl	DUCHESSA / Birra del Borgo (5,8%) Saison	8€ / 33cl
CONFIDENCE / Moor (4,6%) Amber Ale	8€ / 33cl	REVIVAL / Moor (3,8%) Bitter	8€ / 33cl
SO'HOP / Moor (4,1%) Golden Ale houblonnée	8€ / 33cl	NOR'HOP / Moor (4,1%) Golden Ale houblonnée	8€ / 33cl
SMOKEY HORIZON / Moor (5%) Ale de seigle fumée	8€ / 33cl	HOPINESS / Moor (6,5%) India Pale Ale	8€ / 33cl

IMPERIAL STOUT

HR. FREDERIKSEN / Amager (10,7%)	14€ / 50cl	OLDER VISCOSITY / Port Brewing (12%) – BA Dark Strong	24€ / 37,5cl
BARRIQUE / V. Chevreuse (9,5%) – Strong ale BA	12€ / 33cl	SOFT DK / Evil Twin (10,4%)	14€ / 33cl
OK SI / Prairie (12%) Imperial Stout Tequila BA	16€ / 33cl	OLA DUBH 16 year / Harvestioun (8%) Whisky BA	16€ / 33cl
BEER GEEK BRUNCH WEASEL / Mikkeller (10,9%)	18€ / 33cl	BEER GEEK BREAKFAST / Mikkeller (7,5%)	16€ / 33cl
BLACK JACQUES / Brewdog (11,1%) – Imperial Black Saison	18€ / 33cl	DAG & NACHT / De Molen (11,3%) Vieilli en fût	14€ / 33cl
PARADOX HEAVEN HILL / Brewdog (15%) Imperial Stout BA	18€ / 33cl	DEMOCRATIC RED ALE / Brewdog (9%) Imperial Red Ale	14€ / 33cl

BARLEYWINE & co

HORNY DEVIL / AleSmith (11%) Belgian Strong Ale	22€ / 75cl	TRACK#10 / Lost Abbey (12%)	24€ / 37,5cl
--	------------	-----------------------------	--------------

LAMBIC / SOUR

L'EQUILIBRISTA / Borgo (10,9%) – Sour moût raisin	28€ / 75cl	GRAND CRU BRUOCSELLA 2013 / Cantillon (5%) – Lambic 3 ans	28€ / 75cl
STOUT RULLQUIN / Tilquin (7%) – Sour stout	22€ / 75cl	GRAND CRU BRUOCSELLA 2010 / Cantillon (5%) – Lambic 3 ans	40€ / 75cl
GUEUZE BIO / Cantillon (5%) – Lambic	20€ / 75cl	OLD GUEUZE / Tilquin (6,3%) – Lambic	20€ / 75cl
SAINT LAMVINUS / Cantillon (5%) – Lambic raisin (merlot)	28€ / 75cl	OOK BEST LEKKER (6,5%) Sour à la cerise	18€ / 75cl
KRIEK / Cantillon (5%) – Lambic cerise	24€ / 75cl	VIGNERONNE / Cantillon (5%) – Lambic	28€ / 75cl
WINBIC / Mikkeller (6%) Sour du fameux danois nomade	18€ / 75cl	CUVEE DE RANKE / De Ranke (5%) – Lambic	16€ / 75cl
GUEUZE A L'ANCIENNE / Tilquin (6,3%) – Lambic	12€ / 37,5cl	FARMER'S RES. STRAWBERRY / Almanac (7%) Wine BA	16€ / 37,5cl
SOMEWHERE SOUR FARMHOUSE / Prairie (7%) – Sour	18€ / 50cl	GUEUZE BIO / Cantillon (5%) – Lambic	12€ / 37,5cl
ST BRETTE POMELO / Crooked Stave (5,8%) – Pamplemousse	18€ / 37,5cl	BREAKFAST SOUR / High Water (6,2%)	18€ / 37,5cl
SAISON DE L'OUVRIER / LoverBeer (5,8%) – Sour Saison	16€ / 37,5cl	Rosée de Gambrinus / Cantillon (5%) – Lambic	14€ / 37,5cl
OLD GUEUZE AU CARRE / Tilquin (7,6%) – Lambic	18€ / 37,5cl	ABBAYE DE SAINT BON CHIEN 2014 / BFM (11%) – Sour blend	16€ / 37,5cl

