

Bouillant

Cultures fermentaires.

Brasserie Bouillant

30 rue de l'Aule
21410 Fleurey/Ouche

07 52 08 04 25

philippe@brasseriebouillant.fr

www.brasseriebouillant.fr

 [brasseriebouillant.fr](https://www.instagram.com/brasseriebouillant.fr)

La Brasserie

Bouillant souhaite valoriser le terroir par la fermentation. Dans une démarche locale, la brasserie utilise les matières premières artisanales les plus locales possibles pour faire des bières variées et maîtrisées.



Photo : Eric Andriot Régnier

Grille tarifaire vente directe aux particuliers

Possibilité de coffrets cadeaux à composer :

- 3 x 75 cl : prix des cuvées + 1,50 €
- 6 x 33 cl : prix des cuvées + 1,00 €
- 3 x 33 cl + 1 verre de dégustation : prix des cuvées + 6,50 €



Borbet'Ale – 5,2°
Blonde locale d'inspiration Pale Ale

Les Borbeteils sont les habitants de Fleurey-sur-Ouche. La Borbet'Ale est leur blonde de soif et bientôt, celle de toute la vallée de l'Ouche ?

Équilibrée, facile d'accès, maltée, amertume légère.
33 cl : 3,00 € - 75 cl : 6,00 €.

Frimats - Blanche d'inspiration Wheat Ale– 4°

Une pointe d'acidité amenée par le blé (50 %) voulu par le style, et un houblonnage léger évoquent les agrumes pour faire une bière légère et très rafraîchissante. Pas besoin d'ajouter la rondelle pour déguster (mais vous pouvez).

Légère, pointe d'acidité, amertume légère.

Attention peu de stock. 33 cl : 3,00 € - 75 cl : 6,00 €.



Vivaldi - Saison – Blonde rustique et rafraîchissante– 5°

Bière blonde tirant son nom de la souche « Saison » de levure utilisée. Celle-ci étant plus « gourmande » en sucre, elle donne des bières plus sèches et une signature aromatique originale.

Sèche (peu sucrée), rustique, légèrement épicée.
33 cl : 3,00 € - 75 cl : 6,00 €.

BFC IPA – Indian Pale Ale aux Houblons Locaux– 6°

Historiquement, l'IPA est une bière plus houblonnée et plus alcoolisée pour supporter le voyage jusqu'aux Indes. L'interprétation moderne passe par un houblonnage généreux, apportant une amertume franche et une aromatique puissante. Bouillant vous fais voyager avec des houblons bien locaux.

Fruitée, puissante, amertume résineuse.
33 cl : 3,00 € - 75 cl : 6,00 €.



Airain – Ambrée sèche d'inspiration Amber Ale – 5,2°

Une bière cuivrée dont l'alliage de malts évoque des notes caramélisées sans lourdeur et contrebalancées par un houblonnage aux notes florales et une finale sèche. Un caramel tout en légèreté.

Caramélisée, légère, florale, amère.
33 cl : 3,00 € - 75 cl : 6,00 €.

Sour – 4,5° – Blonde acidulée

Les bières acides (Sour) sont souvent aromatisées avec des fruits. Ici, non. La technique d'acidification (Sour Kettle) est mise en avant pour développer des notes acidulées proche du levain boulanger.

Acidulée, fruitée, peu d'amertume.
33 cl : 3,00 €.





Calefaction – Triple – 9°

Bière de fer dans une mousse de velours. À 9°, cette triple reste légère : au-delà de sa puissance, la complexité de son alliage de malts et son houblonnage floral offre une expérience délicate.

Puissante, maltée, équilibrée.

33 cl : 3,50 € - 75 cl : 7,00 €.

Sound of Silence – Imperial Stout – 9°

Hello darkness my old friend, que dirais-tu d'un remontant ? Un Imperial Stout tire sa couleur foncée et ses arômes de malts torréfiés, le tout bien dense, marqué et chaleureux en alcool. L'obscurité peut être réconfortante.

Puissante, chaleureuse, café, cacao.

33cl : 3,75 € - 75cl : 7,50 €.



Gamme éphémère

Plante de Madou – Bière de récolte – 5°

Bière de récolte (le brassage a été réalisé moins de 24h après la cueillette) aux houblons sauvages de la vallée de l'Ouche.

Fraîche, végétale, aromatique et amère

33cl : 3,50 € - 75cl : 7,00 €.



PatarAle – Grape Ale Pinot Noir – 6,8°

La Grape Ale est une bière de raisin. Le travail n'est pas sur l'ajout de fruits mais sur les levures indigènes qu'ils portent. En résulte un hybride céréalier, légèrement toasté accompagné par des notes vineuses et une amertume franche. Merci au Domaine Bruno Clair pour l'accès aux levures.

Acidulée, fruitée, hybride

33cl : 4,00 € - 75cl : 8,00 €.



PatarAle – Grape Ale Chardonnay – 6,8°

La Grape Ale est une bière de raisin. Le travail n'est pas sur l'ajout de fruits mais sur les levures indigènes qu'ils portent. En résulte un hybride céréalier, légèrement toasté accompagné par des notes vineuses et une amertume franche. Merci au Domaine Bruno Clair pour l'accès aux levures.

Acidulée, fruitée, hybride

33cl : 4,00 € - 75cl : 8,00 €.

