

## La Bulle des Champs

AMERICAN PALE ALE/ APA

Bière de couleur blond clair, légèrement laiteuse, à la mousse volumineuse qui tient longtemps.

Florales, herbacées et fruitées, dévoilant des touches de citron et de pamplemousse, mais aussi de nectarine. Le second nez se dirige vers des tons maltés et biscuités.

« Bière peu sucrée, à l'amertume légèrement terreuse, résineuse et herbacée, assez douce et longue. Les épices de type écorce d'orange amère complètent l'ensemble. Les bulles sont fines et onctueuses, pour un corps léger. Finale herbacée, sèche, longue. »



Taux d'alcool: 5%

## Hoppy Jack

RYE IPA

« Douce et sucrée au début, puis amère, résineuse, évolutive et agrumée, sur le pamplemousse et les fruits tropicaux. Les céréales équilibrent bien l'ensemble. Effervescence fine, onctueuse pour un corps rond. Finale douce, puis amère, fruitée, très longue. »



Bière de couleur blond moyen, limpide, brillante, à la mousse très fine, volumineuse, persistante.

Sur les céréales et les fruits tels que la mangue, le melon et la papaye, mais aussi la pêche ou l'abricot. Les odeurs épicées poivrées apportées par le seigle soutiennent le côté biscuité des céréales.

Taux d'alcool: 7%

## La Bulle des Mines

IRISH STOUT/ DRY STOUT

Bière opaque, de couleur brun profond à la mousse fine volumineuse, persistante.

Torréfiées et terreuses, le café domine, soutenu par du chocolat noir, du caramel brûlé, du bâton de réglisse et du pain grillé.

« Peu sucrée, très finement acidulée, soutenue par une amertume torréfiée bien présente. Les arômes sont similaires aux odeurs et se dirigent vers le cacao amer et le café. Effervescence fine, nuageuse, pour un corps léger. Finale torréfiée, amère, sèche, très longue. »

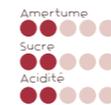


Taux d'alcool: 5%

## La Bulle de Feu

IRISH RED ALE

« Bière assez neutre, qui se dirige vers le caramel léger et le pain toasté. La douceur est très bien équilibrée avec l'amertume florale et terreuse. Les bulles sont chatouilleuses pour un corps léger. Finale douce, peu amère assez courte. »



Bière de couleur ambré cuivré, limpide à brillante, à la mousse très fine et persistante.

Légèrement maltées dévoilent des notes de céréales, de grains légèrement rôtis, de biscuit, de miel et de pain toasté. Les odeurs houblonnées sont faibles, mais terreuses et équilibrées.

Taux d'alcool: 5%

## La Bulle de Blé

AMERICAN WHEAT ALE

Bière de couleur blond pale, légèrement voilée, à la mousse fine et persistante.

Agréables, estivales, florales, finement résineuses et fruitées, notes de pêche blanche, d'agrumes comme le citron ou le lime.

« Bière peu sucrée, soutenue par une amertume évolutive, résineuse aux notes de pamplemousse. Effervescence fine pour un corps léger. Finale amère, sèche assez longue. »



Taux d'alcool: 4,5%

## La Bulle des Ruches

BELGIAN BLOND ALE AU MIEL

« Bière sucrée, maltée et à l'amertume herbacée, légèrement résineuse et dominante. Les bulles sont fines, soyeuses pour un corps moyen. Finale douce au début, amère ensuite assez longue. »



Bière de couleur blond miel, trouble, à la mousse fine et persistante.

Complexes offrant de belles notes finement épicées, d'écorce d'orange, mais aussi de fleur d'orange, de miel, de céréales, de biscuit, voire même de fruits cuits et frais de type abricot.

Taux d'alcool: 6,5%

## Session IPA

IPA

Bière de couleur blond paille clair, laiteuse à la mousse fine, volumineuse et rebelle.

Complexes, très parfumées, résineuses, florales et fruitées, les agrumes comme le lime, le pamplemousse sont bien présents et se mêlent bien aux tons exotiques légers de type ananas et aux fruits à noyau comme la pêche de vigne.

« Très peu de sucre, enrobé par une amertume résineuse, agrumée, évolutive. Belle fraîcheur, sur l'orange, le pamplemousse, pour finir sur une touche finement poivrée. Effervescence cotonneuse, svelte, pour un corps léger. Finale, amère, résineuse, sèche, très longue. »



Taux d'alcool: 4,5%

## EPHEMERE



Afin de varier les plaisirs, la Brasserie propose une série de bières éphémères afin de jouer ensemble sur les goûts et les saveurs. Au fil des saisons et de l'inspiration du brasseur, cette série explore des styles ou des ingrédients originaux.





Situé au coeur de Decazeville sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, la brasserie Mousse du Rouergue a été créée fin 2015 avec pour mission de produire des bières artisanales bio de hautes qualités dans une approche terroir. Notre démarche Nature et progrès nous fait travailler en circuits courts et circulaires avec des ingrédients bio. Notre orge est produit et malté localement. Le houblon utilisé est essentiellement français. En redécouvrant les styles classiques, les mousses du Rouergue souhaitent vous embarquer dans un voyage gastronomique. Chaque bière est un équilibre entre le respect de la tradition brassicole et une approche créative et personnelle, pour un maximum de plaisir.

SARL Mousse du Rouergue  
1 Impasse d'Iéna  
12 300 Decazeville



contact@moussesdurouergue.com  
06 41 12 44 71  
www.moussesdurouergue.com

