

La réserve du Boq

Importations privées & grands crus du Québec

BIÈRES DE LAMBICS

St-Louis Fond Tradition	VAN HONSEBROUCK, BE - Gueuze douce et rafraichissante, assemblage de jeune et vieux lambics.	5%	375 ml	15 \$
Oude Geuze (2014)	BROUWERIJ F. BOON, BE - Assemblage de 90% lambic vieilli 18 mois en fût de chêne, 5% lambic fort vieilli 3 ans et 5% jeune lambic. Acidité franche et citrique.	7%	750 ml 375 ml	24 \$ 15 \$
Geuze Mariage Parfait (2012)	BROUWERIJ F. BOON, BE - Assemblage de 95% lambic vieilli au moins 3 ans en fûts de chêne et 5% de lambic jeune, refermenté en bouteille. Ronde et riche, plus cuirée que la Oude Geuze.	8%	375 ml	17 \$
Oude Geuze (2016)	OUD BEERSEL, BE - Assemblage de lambics vieillis 1, 2 et 3 ans en barils de chêne.	6%	750 ml	28 \$
Oude Kriek (2016)	OUD BEERSEL, BE - Assemblage de lambics vieillis en barils de chêne, avec macération de cerises.	6.5%	750 ml	30 \$
Kriek	BRASSERIE CANTILLON, BE - Bière au goût acidulé de fruits rouges, subtiles saveurs d'amandes. Assemblage de Lambics et de griottes.	5.5%	750 ml	35 \$

BIÈRES NOIRES ET TORRÉFIÉES

Troubadour Stout Impérial	THE MUSKETEERS, BE - Noire forte avec un profil de texture plus proche des bières belges fortes que d'un stout classique. Mousse tenace et riche, le résultat est assez unique.	9%	330 ml	9 \$
Hr. Frederiksen	AMAGER BRYGHUS, DK - Stout impérial liquoreux et épais, brassé avec plusieurs variétés de malts, du blé et de l'avoine. 85 IBU	10.5%	500 ml	18 \$
Odin's Tipple	HAANDBRYGGERIET, NO - Stout impérial visqueux et persistant fermenté avec une seule souche de brettanomyces.	11%	500 ml	17 \$

BIÈRES D'INSPIRATION FERMIÈRE

Saison Dupont	BRASSERIE DUPONT, BE - Archétype du style Saison. Herbacée et poivrée, elle présente une acidité rafraichissante et une finale douce.	6.5%	330 ml	8 \$
---------------	--	------	--------	------

BIÈRES DE FERMENTATION ALTERNATIVE

Orval	BRASSERIE ORVAL, BE - Bière ambrée avec brettanomyces et houblonnage à cru.	6,9 %	330 ml	8 \$
Goudenband	LIEFMANS, BE - Bière foncée de fermentation mixte. Sucrée-acide, fruitée et lactique, ronde et vineuse.	8 %	330 ml	10 \$
Rodenbach Grand Cru	BROUWERIJ RODENBACH, BE - Rouge de Flandre ; Assemblage de bières de fermentation mixte, 1/3 jeune et 2/3 vieilles en foudres de chêne. Saveurs de cerises sures, aigre-douce avec un subtil arôme de butterscotch.	6 %	330 ml	10 \$
Caractère rouge	BROUWERIJ RODENBACH, BE - Édition limitée ! Vieille en foudre de chêne durant deux ans et infusée à partir de cerises, de canneberges et de framboises.	7 %	750 ml	40 \$
Rodenbach Vintage (2012)	BROUWERIJ RODENBACH, BE - Rouge de Flandre; brassée une seule fois. Baril d'exception (#170), bière de fermentation mixte	7 %	750 ml	38 \$

BIÈRES DE FERMENTATION ALTERNATIVE (QC)

Ribes Nigrum	AUVAL, QC - Bière de fermentation mixte en fût de chêne brassée avec du cassis.	5.7 %	750 ml	20 \$
Rouge de Mékinac (2016)	À LA FÛT, QC - Vieille 14 mois en fût de chêne, une bière de fermentation mixte à laquelle ont été ajoutées des griottes. Le résultat est un hybride entre la rouge de Flandres et la kriek.	5.4 %	750 ml	23 \$
Assemblage Sauvage #1	À LA FÛT, QC - 1/3 LambiQC, 1/3 Saison VII, 1/6 Tripe à 3 Brett Brux, 1/6 Tripe à 3 Brett Lambicus. Acidité légère.	6.7 %	750 ml	25 \$
Le Coq	PRÉ-MOLSON - TROU DU DIABLE, QC - Bière sûre aux cerises, assemblage de bière de seigle sure vieillie en barriques de chêne de Banyuls.	6,5 %	750 ml	23 \$
La Buteuse (2015)	PRÉ-MOLSON - TROU DU DIABLE, QC - Triple belge maturée en baril de brandy de pommes Michel Jodoin et refermentée à l'aide de trois souches de levures. Vineuse, sauvage, chaleureuse et complexe.	10 %	750 ml	23 \$
Dulcis Succubus (2016)	PRÉ-MOLSON - TROU DU DIABLE, QC - Saison vieillie dans des barriques ayant contenu du vin botrytisé californien, fermentée avec des levures Brettanomyces. Complexe, fruitée et vineuse, évolue entre l'acidité, le sucre et l'amertume.	7 %	750 ml	23 \$
Sanctuaire Brett (2015)	LE CASTOR, QC - D'inspiration triple belge, refermentation aux brettanomyces confère des arômes fruités et une finale sèche. Vieille en fût de vin rouge (pinot noir, merlot, cabernet sauvignon).	10 %	500 ml	13 \$
Kekriek	BRASSERIE DUNHAM, QC - Bière sûre de blé brassée avec des cerises de la ferme Tougas.	6%	750 ml	18 \$
Rouge Érable griottes	BOQUÉBIÈRE, QC - Double belge à l'érable refermentée aux levures sauvages et vieillie en fût de chêne plus d'un an, puis refermentée avec des griottes de Compton avant l'embouteillage. Brassée en début 2013.	8 %	750 ml	18 \$

BIÈRES FORTES ET MALTÉES

Barley Wine	MIDTFYNS BRYGHUS, DK - Bière danoise maltée et complexe, chaleureuse et équilibrée. Des saveurs caramélisées et de sucre d'orge puissantes et persistantes.	10 %	500 ml	15 \$
Vin d'orge américain	LE CASTOR, QC - Brassé avec de l'orge maltée et du seigle et des houblons américains. Très puissant, à la fois malté et amer. Bière biologique.	9 %	660 ml	12 \$
Jækkel	HAANDBRYGGERIET, NO - Barleywine nordique brassé avec 6 variétés de malts. Rond et complexe, moyennement sucré. 60 ibu	9 %	500 ml	16 \$
Bestefar	HAANDBRYGGERIET, NO - Bière d'hiver très maltée et peu fumée. Inspirée des bières de Noël norvégiennes, mais sans épices.	9 %	500 ml	16 \$
Raspberry Tripelbock	MIKKELLER, DK - Lager extra forte brassée avec des framboises. Très riche, ronde, sucrée et légèrement acide.	13.1 %	375 ml	22 \$
Red Sashes (2015)	BRASSERIE DUNHAM, QC - Vin de seigle. Retour aux sources avec la 1ère version de cette bière. Rondeur et chaleur.	11 %	330 ml	10 \$

BIÈRE FORTES ET MALTÉES (profil belge pâle)

Westmalle Tripel	BROUWERIJ DER TRAPPISTEN VAN WESTMALLE, BE - Blonde belge extra-forte. Arômes maltés, sucre candi et houblon herbacé, texture ronde et veloutée.	9.5 %	330 ml	9 \$
Straffe Hendrik Tripelbier	DE HALVE MAAN, BE - Blonde belge extra-forte. Arômes maltés et sucrés, corps rond et riche, finale équilibrée et persistante.	9 %	330 ml	10 \$
Malheur Brut	BROUWERIJ MALHEUR, BE - Bière maltée extra-forte fermentée avec une levure champagne, puis remuée et dégorgée comme les champagnes. Produit très effervescent aux bulles fines et à la finale longue et sirupeuse.	11 %	750 ml	35 \$
Deus Brut de Flandres	BOSTEELS, BE - Bière extra-forte mousseuse brassée, fermentée et vieillie en Belgique. Finesse exceptionnelle, un amalgame d'arômes et une persistance incroyable en bouche.	11.5 %	750 ml	50 \$

BIÈRES FORTES ET MALTÉES (profil belge foncé)

Bleue Pères Trappistes	BIÈRES DE CHIMAY, BE - Bière brune aux accents de fruits confits, de caramel et d'épices.	9 %	330 ml	9 \$
Rochefort 8 Trappistes	BRASSERIE ABBAYE ST-RÉMY, BE - Bière parfaite extra-forte. Un classique.	9.2 %	330 ml	9 \$
Straffe Hendrik Quadrupel	DE HALVE MAAN, BE - Brune belge extra-forte. Arômes caramélisés et de fruits noirs, corps riche sans être trop sucré, finale enveloppante et persistante.	11 %	330 ml	10 \$
Tsjeeses	DE STRUISE BROUWERS, BE - Ale extra-forte suave, douce et texturée. Vineuse, fruitée et longue en bouche.	10 %	330 ml	12 \$
Deze Monnik is Dronken (2015)	BRASSERIE DUNHAM, QC - Quadrupel vieillie en barriques de sangiovese de Chianti de Toscane avec des figues iraniennes de type Shiraz.	11.2 %	375 ml	12 \$
Gouden Carolus Indulgence	HET HANKER, BE - Brune extra-forte vieillie en fûts de whisky de Gouden Carolus Tripel. Équilibré, complexe, boisé et riche.	11.7 %	750 ml	28 \$
Gouden Carolus Indulgence sauvage	HET HANKER, BE - Bière blonde de type sour ale aux notes de houblons et de fruits acidulés.	9.8 %	750 ml	33 \$
Chimay Grande Réserve (2015)	CHIMAY - ABBAYE SCOURMONT, BE - Bière trappiste brune et forte. Format inhabituel de bouteille appelé Jéraboam. Bière complexe, caramélisée et fruitée, riche, dense et persistante en bouche.	9 %	3 L	150 \$
ABT special edition (2015)	ST-BERNADUS, BE - Bière trappiste. Quadrupel à la robe marron. Arômes fruits noirs, malt, caramel et fruits secs.	10 %	1.5 L	85 \$

TOUTES TAXES COMPRISSES, POURBOIRE EN SUS