NOS BIÈRES

S'abreuver de notre Louve !

15CL | 33CL | 50CL

LA LOUVE BLONDE - 6°

2€30 | 4€20 | 5€90

Composée de 5 malts d'orge issus de l'agriculture biologique qui lui confère une légèreté agréable et rafraîchissante tandis que ses trois houblons lui donnent une saveur subtilement amère, fleurie et fruitée.

LA LOUVE AMBRÉE - 7°

2€50 | 4€40 | 6€

Il s'agit d'une bière à la couleur et à l'arôme chaleureux. Elle est issue d'un subtil mélange de cinq malts d'orge clairs et colorés et de froment issus de l'agriculture biologique ainsi que de trois houblons aromatiques.

LA LOUVE TRIPLE - 8.5°

2€60 | 4€50 | 6€

Cette merveille, souple aux papilles, est le résultat d'une longue fermentation, elle se caractérise par une robe dorée et une amertume profonde. On y reconnaîtra un houblon naturellement aromatisé avec une arrière saveur plus alcoolisée.

LA LOUVE IPA - 6.5°

2€50 | 4€40 | 6€

Caractérisée par des arômes prononcés d'une sélection minutieuse de six houblons, on lui confère une amertume tranchante.

LA LOUVE FRAMBOISE - 3.5°

2€50 | 4€40 | 6€

Dans cette recette, la bière blanche de notre plat pays est mise à l'honneur avec un subtil mélange de véritables framboises, de deux malts d'orge et de froment issus de l'agriculture biologique ainsi qu'une sélection de deux houblons.
Sans sucre ajouté.

LE PLATEAU DE DÉGUSTATION "LES 4 LOUVETTES"

9€40

4 GALOPINS DE 15CL

Le saviez-vous? Pour brasser 600 litres de notre Louve Blonde, nous utilisons 120kg de malt d'orge certifiés bio et 1kg800 d'une sélection subtile de trois houblons aromatiques.

Nos bières sont brassées à partir de malt et de froment certifiés Bio

NOS BIÈRES DU TERROIR SE DÉGUSTENT AVEC SAGESSE... LA LOUVE NE SERA PAS TOUJOURS LÀ POUR VOUS SAUVER SI VOUS EN ABUSEZ !

SOFTS

FRITZ

Rhubarbe Bio, Citron, Orange, Cola, Cola light 25cl	3€20

TONIC

Tonic 25cl	3€20

LES GRENADINES

Sirop de grenadine et Spa plate 25cl	3€20
Liègeois avec Fritz orange 25cl	3€60

EAU

Spa Reine Plate 25cl	2€60
Spa Reine Plate 50cl	4€80
Bru Pétillante 25cl	2€60
Bru Pétillante 50cl	4€80

LES CONCENTRÉS VITAMINÉS

Le jus de pomme 33cl	3€50
Le jus d'orange pressé minute 33cl	4€50

BOISSONS CHAUDES

UNE JATTE MANO MANO* ? 100% ORGANIC

Café Ristretto	2€60
Café	2€60
Décaféiné	2€60
Le Véritable Cappuccino	3€50
Café Viennois crème fraîche	3€80

CHOCOLAT BIO 100% ORGANIC

Chocolat chaud	3€50
Chocolat chaud viennois crème fraîche	4€

LE VÉRITABLE IRISH COFEE 9€80

TEA TIME BIO ? 100% ORGANIC 3€80

Notre coffret de Thés et Infusions Bio : Menthe douce, Poire caramélisée, Framboise, Jasmin...

Notre sélection de boissons se veut écoresponsable.
*Nos grains de cafés sont moulus au sein de la ferme, sont certifiés Bio et proviennent du commerce équitable

CAVE À VIN

Notre volonté est de vous faire découvrir des vins de vignerons respectant la terre et la vigne

DE LA TANNIÈRE

Blanc	6€
Rosé	6€
Rouge	6€

LES BULLES

Cava **Bio**	6€		30€
Alsace | Crémant Brut Prestige | P.Ginglinger | **Bio | 2018**			35€
Portugal | Rosé | Filipo Pato | William Wauters | Extra Brut*			39€
Champagne Emery | 1er Cru Tradition Brut *	11€	35€	60€

BLANCS

Côtes du Rhône | Mas de St Croix | Délicatesse | 2020*	30€
Alsace | Pinot Gris | P Ginglinger| **Bio** | 2020	32€
Côtes de Gascogne | Domaine Pajot | **Bio** | 2021	32€
Côtes de Gascogne | Domaine Pajot | "Noisettes" | Doux | **Bio** | 2021	32€
Corbières | Château Fabre |"Grenache"| **Bio** | 2020	32€
Gewurztraminer | P Ginglinger| **Bio** | 2020	32€
Portugal | Bairrada | Dinamica Bacal | F. Pato et W. Wauters | 2021*	32€
Vacqueyras | Domaine D'Ourea | **Bio** |2020	44€
Chablis | 1er Cru | Les Montmoins | Domaine d'Anthony | 2019*	49€

La sélection de notre cave est issue de **l'agriculture biologique** ou de ***l'Agriculture raisonnée**

ROSÉS

Corbières | Château Fabre | Printemps d'Amandine | **Bio** | 2020 ..... 30€
Côtes du Rhône | Mas St Croix| Friandise | 2021*..... 30€

Sable de Camargue | Domaine Royal de Jarras | Secret of pink **Bio** | 2021 ..... 32€

Vaqueyras | Domaine D'Ourea | **Bio** |2020 ..... 39€

ROUGES

Penedès| Espagne | Albet I | Noya | **Bio** | 2019..... 30€
Alsace | Pinot Noir | **Bio** | 2020 ..... 32€
Sicilia | Nero d'Avola | Corte Ibla | Bio | 2019 ..... 32€

Faugères | Château Laurens le Haut | **Bio** | 2015..... 33€
Minervois | Domaine la Reze | **Bio** | 2020..... 33€
Côtes du Rhône Villages | Mas de St Croix | Passion d'une terre | 2019*..... 33€
Cabardes | I Wine | Les vignes du domaine du temps | **Bio** | 2018..... 33€
Pic St Loup | Château de Lascours | **Bio** | 2019..... 33€
Côtes du Rhône Villages | Sablet | Domaine F. des Fées | **Bio** | 2018..... 34€
Portugal | Bairrada | Dinamica Bacal | F. Pato et W. Wauters | 2021*..... 34€
Languedoc | La Clape | Château l'Hospitalet | **Biodynamie** | 2019..... 35€
Saint-Amour | Domaine des Pins | **Sans sulfite** | 2018*..... 35€
Juliénas | Domaine du Clos du Fief | Cuvée Tradition | 2020*..... 35€
Cairanne | Domaine Berthet-Rayne | Castel Miréio | **Bio** | 2019..... 35€
Corbières | Château Fabre | Qui m'aime me suive | **Bio** | 2020 ..... 35€
Bordeaux | Château Fougas | **Biodynamie** | 2018 ..... 38€
Vacqueyras | Domaine le Colombier | **Bio** | 2020..... 44€
Vacqueyras | Domaine le Colombier | **Bio** | 2019 - *37.5cl*..... 25€

Mercurey | Pigneret | 2019*..... 45€
Châteauneuf du Pape | Domaine La Fagotière | **Bio** | 2018 ..... 49€
Saint Emilion | La Fleur Garderose| **Bio** |2015..... 49€
Toscane | Ampeleia| **Bio** | 2017..... 49€

Pomerol |Château Gombaude-Guillot | **Bio** |2014..... 79€
Nuits St Georges 1er Cru | Château de Premeaux | **Bio** | 2017..... 90€

La sélection de notre cave est issue de **l'agriculture biologique**
ou de ***l'Agriculture raisonnée**

SPIRITS

APÉRITIFS

Nos bières "La Louve"	
Martini blanc	5€50
Porto	5€50
Picon Vin blanc	6€
Campari Orange	6€50
Kir Violette	7€
Servi avec Effervescent Bio	
Hugo	9€
Cava | eau pétillante | Fleurs de sureau	
Apéritif de La Ferme des Loups	9€
Aperol Spritz	
Servi avec Effervescent Bio	9€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Cava 0°	5€
Sir Gin 0°& Fever Tree	8€
Hugo 0°	8€
Cava | eau pétillante | Fleurs de sureau	
Mocktail de La Ferme des Loups	8€

GIN

Liegin Bio | belge	11€
Bulldog	11€
Nordes	13€

N***os Gins sont servis avec du TonicFever Tree et du zeste de citron jaune Bio***

DIGESTIFS | LIQUEURS

Amaretto	6€
Baileys	6€50
Limoncello Bio	6€50
Poire Williams n°1	8€
Grappa	8€
Cointreau	9€
Cognac	9€
Calvados	9€
Le véritable Irish coffee	9€80

RHUM

Havana Especial	6€
Diplomatico	10€
Zaccapa 23 ans d'âge	14€

WHISKY

Jack Daniels	6€
The Belgian Owl single Malt	10€

LOUVONS-NOUS !

JOIN US ON
HTTPS://WWW.LAFERMEDESLOUPS.COM/
WIFI: Ferme des Loups
PW: Loups2020