

La gamme



Bière Blonde ☹☹

Une blonde classique dorée finement pétillante aux légers arômes d'agrumes. La recette est inchangée depuis la création de la brasserie, nous sommes fidèles à nos fournisseurs garants d'une continuité appréciable.



Bière Brune ☹☹

Une recette historique, une extrapolation de l'ambrée au goût renforcé par des malts plus fortement torrifiés qui apportent de très légères notes de café. La robe est plus foncée que l'ambrée mais reste relativement claire.

Bières de saison



Bière de printemps ☹☹☹

Dans la lignée de la trois houblons, la bière de printemps est issue d'un houblonnage complexe qui apportent à la bière des notes de fraîcheur de bon aloi au retour du soleil.

Bière Blanche ☹☹

En 2015, pour la première fois La grenouille a lancé une bière de printemps, avec les caractéristiques souhaitées d'une bière blanche aux arômes de céréales liés à l'emploi de malt de blé. Cette recette a ensuite été conservée pour produire cette blanche.



Bière Ambrée ☹☹

L'ambrée fait partie, elle aussi des bières historiques de la brasserie. Une sélection judicieuse de malts saccharifiés puis finement torrifiés confèrent à cette bière des notes de caramel et une robe ambrée délicate. Le houblonnage reste très doux pour ne pas prendre le pas sur les notes de caramel.



Bière d'été ☹☹☹☹

Jean-Marc a pris l'habitude de prendre quelques libertés avec l'amérisant (chut, gardez ça pour vous hein...). La tradition est conservée, le houblon est très présent dans les arômes puissants de cette nuance. Cette année (2023) Caroline et Léa se sont lâchées et ont réalisé un houblonnage à cru libérant l'arôme puissant des houblons sélectionnés



Bière Blonde ☹☹☹☹ aux 3 houblons d'Alsace

Brassin composé de trois houblons, l'amérisant et deux aromatiques. Les arômes de cette nuance sont complexes, à la fois floraux et épicés soutenus par une pointe d'agrumes.



Nos Extras !

Vente de fûts de 20 Litres
et location de tireuse possible !

N'hésitez pas à nous contacter
par mail ou par téléphone.



Bière de Noël ☹☹☹

Traditionnellement la bière de Noël est une variante de l'ambrée. Les brasseurs prennent plaisir à jouer sur le clavier des nuances caramel. Résultat, une bière très consensuelle, chaude, pour la table ou les soirées d'hiver.

☹ INDICATEUR D'AMERTUME - LES BOUTEILLES SONT PROPOSÉES EN 33 ET 75 CL