



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 5,5% Vol.

BLANCHE BIO : La Fraicheur

Bière de blé de type Weissbier, légère et naturellement citronnée par le travail des levures, c'est une bière rafraîchissante ! Accords : poissons, desserts fruités, crudités, fromage de chèvre frais. Coup de cœur : truite fario de nos montagnes.



2022
2021
2019



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 5,5% Vol.

FESTIV'ALE : La Légèreté

Bière blonde de type Summer Ale, légère et houblonnée, elle révèle une amertume tonique pour rafraîchir les longues journées d'été. Accords mets-bière : poissons, Cantal jeune, saladé de fruits, chocolat blanc. Coup de cœur : gravlax de truite saumonée.



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 5,5% Vol.

IRISH RED BIO : La Douceur

D'inspiration irlandaise, cette rousse est délicieusement maltée et peu houblonnée. Douce et légère, elle délivre une note élégante de céréales légèrement torréfiées. Accords : viandes et volailles grillées, poissons fumés, fromages à pâte molle, desserts caramélisés. Coup de cœur : cheese cake au caramel beurre salé.



2021



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 5% Vol.

FRUITS ROUGES BIO : La Tonicité

Bière à la purée de fruits frais de type Sour. Légère, acidulée, peu sucrée et peu amère, elle laisse la part belle aux saveurs tonifiantes des myrtilles et des framboises bio. Accords mets-bière : fromages de brebis (pâtes pressées) ou fondant au chocolat. Coup de cœur : farinette aux cerises.



2023



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 5,5% Vol.

GENTIANE : La Minéralité

Hommage à cette plante endémique de nos massifs, cette bière sèche et minérale révélera une amertume franche et tonique aux notes de betterave. Surprenante et désaltérante ! Accords : asperges, navets, radis, oignons rôtis, desserts fruités. Coup de cœur : compotée d'artichauts.

BRASSIN 360 L'Exception



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
PUISSANCE :
●●●●●●●●
Alc. 12% Vol.

75CL de bonheur à partager !

CETTE CUVÉE ANNIVERSAIRE CÉLÈBRE NOTRE 360^E BRASSIN.

Une robe cuivrée, un nez d'oranges confites et d'abricot, une attaque douce et maltée, rapidement suivie d'un bouquet vif et houblonné.

Une bière puissante, ample et charnue. Une bulle fine et une mousse soyeuse.

Une bière de haute fermentation, de type «Barley Wine».

Elle a été brassée en Pays de Salers, dans la plus grande tradition brassicole, à l'eau fraîche du volcan et exclusivement avec de l'orge maltée cantalienne.

Son caractère naît de deux variétés de houblons issus de l'unique houblonnière auvergnate.

Enfin, l'artiste auvergnat Hugo Gravel, signe la création de l'étiquette.



2022



2022
2021
2020



2021
2019



2023

BLONDE BIO : L'Équilibre

Bière type Belgium-Ale, ronde et équilibrée, délicatement houblonnée, elle révèle une amertume modérée relevée par une pointe de coriandre. Accords : viandes blanches, charcuterie, pomme-de-terre, fromages à pâte cuite, St-Nectaire, Cantal entre-deux. Coup de cœur : chou farci.

VPA BIO : L'Amertume

D'inspiration américaine, la star de cette Américan Pale Ale c'est le houblon ! Un nez délicat aux senteurs de litchi et de rose contraste avec une amertume plus franche qui vient signer cette bière brassée avec du seigle. Accords : salades, fromages à pâte persillée, burgers. Coup de cœur : burger de veau sauce miel - St Nectaire.

AMBRÉE BIO : La Générosité

Bien que présents, les houblons cèdent la place aux malts touraillés qui donnent à cette bière des notes de caramel et une jolie robe, elle est généreuse et plus puissante en bouche. Accords : viandes rouges grillées, viandes en sauce, terrines et gibiers, ratatouille, Cantal vieux. Coup de cœur : une côte de bœuf Salers.

HIVER BIO : La Gourmandise

Elle est gourmande cette bière de Noël ! Délicatement épicée, le gingembre frais apporte une belle note de fraîcheur pour une bière généreuse mais pas trop sucrée. Accords : viandes en sauce, gibier, foie gras, viandes blanches farcies, desserts chocolatés. Coup de cœur : une crêpe à la crème de marron.

TRIPLE BRUNE BIO : La Puissance

Dans la pure tradition des bières d'Abbaye, cette bière brune brassée avec des malts torréfiés fera la part belle aux notes de café et de réglisse. Puissante et généreuse, elle a du corps et du caractère. Accords : charcuterie fumée, huîtres et coquillages, foie gras, roquefort, desserts chocolatés. Coup de cœur : thon rouge snacké.

RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 6,5% Vol.



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 6% Vol.



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 7,5% Vol.



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
Alc. 7,5% Vol.



RONDEUR (SR) :
●●●●●●●●
AMERTUME (IBU) :
●●●●●●●●
ÉPICES :
●●●●●●●●
ACIDITÉ :
●●●●●●●●
PUISSANCE :
●●●●●●●●
Alc. 8% Vol.



PRESSIONS DU MOMENT

Selon les saisons et l'humeur des brasseurs !

**CRAT'R BLANCHE,
BLONDE, FESTIV'ALE,
IRISH RED, AMBRÉE :**

- Galopin (12,5cl) : 2,50 €
- Demi (25cl) : 3,00 €
- Pinte (50cl) : 5,50 €

**CRAT'R NEIPA
VOLCANIC PALE ALE :**

- Galopin (12,5cl) : 2,80 €
- Demi (25cl) : 3,50 €
- Pinte (50cl) : 6,00 €

**80% DES CÉRÉALES BIO NÉCESSAIRES
À LA PRODUCTION DE NOS BIÈRES
SONT CULTIVÉES DANS LE CANTAL
PAR UN COLLECTIF D'AGRICULTEURS
SENSIBLES À NOTRE DÉMARCHE.**



NOS FORMULES DÉGUSTATION

- **LA TRIPLETTE :** 6,50 €
3 bières : Blanche, Blonde, Ambrée - 3 x 12,5cl
- **LA DALTON :** 8,50 €
4 bières : Blanche, Blonde, Ambrée
+ 1 de votre choix - 4 x 12,5cl
- **LA CIVIÈRE :** 15,00 €
6 bières : Blanche, Blonde, Festiv'Ale (ou Hiver selon saison),
Irish, Ambrée, VPA - 6 x 12,5cl + une surprise ?

NOS BIÈRES BOUTEILLE

- Crat'r Blanche, Blonde, Festiv'ale, Irish Red, Ambrée, Brassin d'Hiver (33cl) : 3,50 €
- Crat'r VPA, Triple Brune, Gentiane, Fruits Rouges (33cl) : 4 €
- Brassin 360 à partager (75cl) : 18 €

VINS & LIQUEURS

CÔTES D'AUVERGNE

- Au verre : (Rouge, Blanc, Rosé - 14° - 25cl) 5 €
- Bouteille : (Rouge, Blanc, Rosé - 14° - 75cl) 16 €

LIQUEURS VOLCANIQUES

- La Vraie ! Gentiane Couderc Classique : 3,50 €
(16°, 4 mois de macération - 5cl)
- Pastis Sauvage (44,6° - 2 cl) : 5 €
- Royal Menthe (esprit Jet 31 - 19,7° - 5 cl) : 5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

- T'es vert ? Thés verts froids Bio citron-gingembre ou pêche (25cl) : 3,60 €
- Du Coca ?! Non du Cola Bio ! (33cl) : 3,90 €
- Jus de fruits Bio : 4,00 €
abricot, fraise-kiwi, pomme, multi-fruits, ananas (25cl)
- Eau furieuse : Perrier (33cl) (sup. sirop 0.5€) : 3,50 €
- Eau d'ici + sirop : fraise, grenadine, menthe, pêche, myrtille, cassis, citron - (25cl) 2,50 €
- Eau chaude : Thés DAMMANN 3,50 €
- Espresso : 1,80 €
- Déca / Noisette : 1,90 €

NOS LIMONADES MAISON : 3,50 €

Limo 360 Bio (33cl)
Myrtille, Citron, Orange-Gingembre, Sureau

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR GRIGNOTER

En solo ou à partager !

- Saucisse sèche de pays (150g) : 6,50 €
- Bocal de terrine à tartiner (180g) : 8,00 €
- Petit pot de rillettes à tartiner : 8,00 €
- Et clac ! 7 €
Petit bocal de tartinable végétarien (100g) :
- Mousse de carottes au bleu d'Auvergne
- ou Crème de betteraves au chèvre frais
- ou Crème de choux-fleurs curry Cantal
- ou Mousse de carottes, agrumes, cumin
- Sachets de sablés apéritifs (120g) : 5 €
Cantal fermier
ou Bleu d'Auvergne et noix ou Brebis
- Carrés du Puy Violent (170g) : 8 €
(biscuits sucrés)

**ET PENSEZ À CONSULTER
LA CARTE DE LA CUISINE 360**

(AUX JOURS ET HEURES D'OUVERTURE ;)

LA CUISINE 360
GOURMANDE PAR NATURE

