



LA BIÈRE
DES SPORTIFS

La Phi

Votre bière blonde désaltérante

4,5%

La «Church Session IPA» est une bière légère à 4,5% vol, offrant des arômes fruités de pêche grâce au houblon Sabro. Idéale pour les sportifs, la PHI est une boisson désaltérante à faible teneur en alcool composée à 100% de malt d'orge. Son houblonnage à cru lui confère des notes subtiles de fruits exotiques.

En cuisine par Pierre Résimont

Cette bière ouvre l'appétit ! Elle est pleine de fraîcheur, son nez est herbacé, florale et citronné ! Si vous souhaitez manger avec, je vous recommande un civeche de bar accompagné de yahourt frais et citron vert !



La brasserie du clocher

La **Brasserie du Clocher** est née d'un projet passion concrétisé à la fin de l'année 2015, avec l'ambition de partager un savoir-faire et de redonner à la bière sa place de boisson noble.

La **chapelle du Piroy**, anciennement désacralisée, a été restaurée et réaménagée pour accueillir les cuves de brassage. C'est dans ce **cadre unique** que les bières, nommées **Philomène** en hommage à la sainte patronne des lieux, ont vu le jour. La salle de brassage occupe le **chœur de la chapelle**, tandis que les cuves de fermentation se trouvent dans les **allées latérales**, accompagnées d'une chaîne d'embouteillage.

La brasserie du Clocher est non seulement un lieu de fabrication, mais aussi un endroit qui met en valeur le **terroir**. Des dégustations et divers événements de promotion du **patrimoine local** y sont proposés, faisant de la chapelle-brasserie un lieu de **convivialité** et de **partage**.



L'eau vive



Retrouvez **les conseils culinaires** de notre ambassadeur **Pierre Résimont**, chef du restaurant étoilé **L'Eau Vive**.

Comptoir de vente

du lundi au jeudi de 09h00 à 17h00
et le vendredi de 09h00 à 18h00

Bar

du lundi au jeudi de 13h00 à 17h00
et le vendredi de 13h00 à 18h00

Informations

info@brasserieduclocher.be
0474/50 05 61 - 0472/23 20 33
0475/78 45 78

Commandes

commandes@brasserieduclocher.be
0496/39 55 04 - 0472/23 20 33

Adresse

Rue du petit Babin, 156 - 5020 Malonne
BELGIQUE

www.brasserieduclocher.be



PHILOMÈNE

BRASSERIE DU CLOCHER



N'AYEZ PLUS PEUR DU PÉCHÉ





PHILOMÈNE Florale

Votre bière blonde légère

5,5% 16 IBU 5 EBC 12°P

Son nez floral est engageant et introduit parfaitement une amertume maîtrisée. De couleur blonde, légèrement dorée, la Philomène florale arbore un léger voile trouble, dû au froment, qui rappelle les bières blanches d'autrefois. Outre quelques épices savamment dosées, 4 malts différents ainsi que 3 variétés de houblon entrent dans la composition de cette bière désaltérante, qui gagne à être bue très fraîche !

En cuisine par Pierre Résimont

Le nez est intense, la bouche est onctueuse ! Les notes de basilic frais et de poivre dominant et l'acidité est fine et élégante ! Je la déguste volontiers avec une tomate - mozza et basilic frais ou avec des saint-jacques snackées, beurre blanc au citron !

PHILOMÈNE Hoptimale

Votre bière ambrée puissante

7,2% 32 IBU 26 EBC 14°P

Bière de dégustation inspirée de la tradition anglaise des «pale-ale». Bière de caractère à la robe cuivrée, pure malt d'orge, sans épices ni sucre ajouté. En bouche elle dévoile un délicat goût malté aux accents subtils de caramel torréfié. Son amertume est contrebalancée par des notes de fruits suaves. Température conseillée: 8 à 10 °C

En cuisine par Pierre Résimont

Quand je déguste cette bière, j'ai envie de manger ! Le nez me rappelle le pain d'épice, ananas rôti, il est légèrement fumé et la bouche est marquée par des amers de chicorée ! Un foie gras poêlé, pain d'épice et citron confit irait parfaitement !



PHILOMÈNE Céleste

Votre bière triple de caractère

9,0% 20 IBU 12 EBC 18°P

La Philomène Céleste, une bière blonde triple à 9% alc./vol., offre des arômes complexes de céréales, de levure, et des notes fruitées et épicées incluant la banane et l'amande. Son amertume modérée provenant du houblon belge Golding persiste en arrière-bouche, et l'ajout d'écorces d'orange et de houblons spéciaux lui confère un caractère velouté aux touches de vanille et de bois. Une expérience qui vous transporte au 7^{ème} ciel !

En cuisine par Pierre Résimont

Une bière intense et avec une envolée magistrale ! Une superbe découverte ! Complexe, harmonieuse et dense. Je la dégusterais avec un filet de biche, champignons des bois, et aïelles. Santé !

PHILOMÈNE Cointessence

Votre bière brune intense

8,3% 18 IBU 60 EBC 20°P

Véritable bière brune aux notes maltées et de caramel, contrastées par une pointe légèrement acidulée venant de l'ajout de jus de coing à la recette. Sa couleur provient d'un mélange 100% malte d'orge dont certains malts spéciaux à double torréfaction qui donnent à la bière des saveurs caramélisées, de noix et de raisin. Température de service : 8-10°C

En cuisine par Pierre Résimont

Cette bière nous invite dans un univers plus doux, les arômes de caramel brun et de mirabelles sont intenses ! Un dessert «forêt noire» serait un bon compagnon et si vous n'êtes pas dessert, testez-la avec un fromage bleu !

