

# LA CARTE DES BIERES BIO DE LA SAUVAGINE



La Vieille Mule c'est une histoire d'amour et d'amitié, des convictions fortes et ancrées, de la solidarité, de jolies rencontres, et plus que jamais une équipe de passionné(e)s avec l'intime conviction que chacun à un rôle à jouer pour fabriquer et consommer des produits locaux de qualité !



## La Mulette

Bière Blonde

Bière blonde légère et rafraichissante aux trois céréales, ses houblons donnent un nez légèrement fleuri avant de finir sur une belle tenue en bouche.

- Ingrédients : Eau, malt d'orge, malt de blé, houblons (styrian golding...), épices, levure.
- Degré : 5,2% d'alc/vol
- Style : Pale Ale

4.50€



## La Mule tombée du Ciel

Bière Blonde spéciale

Cette blonde au nez frais et fruité, à l'attaque florale puis au corps léger et souple, révèle en bouche des parfums de sureau bien présents.

- Ingrédients : Eau, malt d'orge et malt de blé, houblons (citra...), épices, levure.
- Degré : 5% d'alc/vol
- Style : Hoppy Pale Ale

4.50€



## La Mule du Poète

Bière Blanche au houblon maison

Cette blanche au seigle et au houblon maison va vous régaler de saveurs d'agrumes et de fleurs blanches. La finale est sèche et désaltérante.

- Ingrédients : Eau, malt d'orge, malt de blé, malt de seigle, houblons maison, levure
- Degré : 4,4 % d'alc/vol
- Style : Hoppy Wheat Ale

5.00€



## La Blanche Mule

Bière Blanche

Une bière au malt de blé légère, agréable et rafraichissante. Un nez agrume, citronné et pamplemousse très présent ! Une bière aux bulles fines avec une fin de bouche douce et typique des bières de blé.

- Ingrédients : Eau, malt de blé et d'orge, houblons et levure.
- Degré : 5 % d'alc/vol
- Style : Wheat ale

4.50€



## La Mule Vagabonde

Bière blanche noire

Cette Dunkelweizen (bière de froment foncée), de couleur ambrée/brune va vous surprendre tout d'abord par son nez boisé et légèrement fruité (houblons chinook et mosaïc). En bouche, son attaque révèle des notes de pain grillé, puis boisées, avant de finir sur une fin de bouche réglissée et légèrement amère... Une vraie belle petite bière de dégustation...

- Ingrédients : Eau, malt d'orge, malt de blé, houblons, levure.
- Degré : 6,5 % d'alc/vol
- Style : Dunkelweizen

5.00€



## La Mule Hop Hop Hop

India Pale Ale

Cette blonde explosive de houblons porte un nez puissant de fruit exotique pour terminer sur une fin de bouche longue, savoureuse... et légèrement amère.

- Ingrédients : Eau, malt d'orge, avoine, malt de blé, houblons, levure.
- Degré : 6 % d'alc/vol
- Style : India Pale Ale

5.00€

## La Mule en barrique syrah, grenache, carignan

Porter au Poivre d'Indonésie, Poivre  
Kampot et Fèves Tonka

Bière noire brassée en collaboration avec  
la brasserie Popihn. Porter marqué par les  
poivres et le côté légèrement vanillé de la  
tonka. Les barriques apportent du fruité à  
cette bière généreuse.



- Ingrédients : Eau, malts d'orge, flocons  
d'avoine, houblons, levure, poivre  
d'Indonésie, poivre de Kampot, Fève  
de Tonka
- Degré : 6,7 % d'alc/vol
- Style : Porter vieilli en barrique

6.00€



Des bières bio brassées à l'eau de source et au malt local.

Depuis 2020, nous cultivons notre propre houblon !

Elle nous apporte un houblon frais merveilleux...

En fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées, et naturellement refermentées en bouteille... pour révéler  
au mieux les saveurs des malts et les aromatiques des houblons.

Nos bières sont primées au Concours Mondial des Bières biologiques, au France Bière Challenge, au  
Concours international de Lyon et au Concours national du musée français de la brasserie

Adeptes du circuit court, du recyclage et engagés pour le respect de tout ce qui nous entoure, nous sommes heureux

- que nos drêches puissent nourrir les vaches de notre ami Alain,
- d'avoir pu proposer la récupération et le recyclage des bouteilles en verre,
- de cultiver à présent une bonne partie de nos besoins en houblon.

Nos bières de fermentation haute allient saveurs des malts et aromatiques des houblons... Oubliez la bière  
industrielle, et laissez-vous tenter par une expérience olfactive et gustative qui vous réveillera les papilles !