



Le Vivier
RESTAURANT



THE CRAFT BEER experience saison 2

Jeudi 26 mars 2020 en soirée
90 euros avec les bières incluses

Daurade / Fumé / Olive noire / Citron / Roquette
Tre Fontane tripl • Abbazia delle Tre Fontane • Trappiste (Italie)



Poitrine de porc / Umami / Bouillon / Anguille fumée
Anbai Ale • Hitachino Nest • Blonde (Japon)



Foie gras / Crevette grise / Betterave / Raifort
*Duchesse de Bourgogne • Verhaeghe Vichte
Flandre red (Belgique)*



Poulpe / Fregola Sarda / Chorizo Iberique /
Encre de seiche
La Saffranaise • Brasserie Millevertus • Blonde (Belgique)



Volaille / Tandoori / Guacamole / Maïs / Tortilla
Amor Fati • Whitefrontier • IPA (Suisse)



Gorgonzola / Pécan / Érable / Dulce
Buffalo Stout • Van Den Bossche • Stout (Belgique)



Banane / Caramel beurre salé / Fleur d'oranger
La Rousse • Brasserie du Mont-Blanc • Ambrée (France)