



# FICHES PRODUITS

GAMME BIOLOGIQUE



# MÉLUSINE

BIÈRE ARTISANALE  
GOLDEN ALE - BLONDE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



6,5%  
Alcool

6°C  
Service

17  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Miel - Levures.



## APPARENCE

**ROBE** : Couleur jaune or, voilée.

**MOUSSE** : Faible.

## NEZ

**INTENSITÉ** : marquée, nez expressif.

**ARÔMES** : miel d'oranger, grain, foin, bol de céréales, fruités, poire jus de poires / fleurs / épices, vanille.

Nez gourmand, fruité, légèrement sucré, et des fruits notes de raisin poire fruits confits ensuite quand la bière se réchauffe.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Veloutée.

**EFFERVESCENCE** : Pétillance douce.

**FLAVEURS** : Arômes fruités et grains qui se développent au fur et à mesure

**SENSATION** : de croquer des céréales, dominante maltée, goût de pain frais, mie de pain, puis arrivent les fruits, puis une sensation sucrée, douce, notes de miel, de sucre d'orge, puis perception d'une amertume fine en arrière-goût évocatrice de coing.

## ACCORDS

**ACCORDS SUGGÉRÉS** : Salades de foies de volaille agneau, magret de canard, espuma, sabayon.

**FROMAGES** : Selles sur cher un peu salé, lactique, avec une pâte de coing trio lactique, fruité, miellé.

**DESSERTS** : tarte aux fruits, salade de fruits.



# MANDRAGORE

BIÈRE ARTISANALE  
PALE ALE - BLONDE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



4,8%  
Alcool

6°C  
Service

30  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.



## APPARENCE

**ROBE** : Jaune doré claire, voilée, presque trouble.

**MOUSSE** : Blanche, bien tenace, très fine, très serrée.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Nez expressif.

**ARÔMES** : Fruités, fruits exotiques, fruits de la passion, litchis, mangue, puis grains céréales

## BOUCHE

**TEXTURE** : Velours.

**EFFERVESCENCE** : Pétillance au début.

**FLAVEURS** : Arômes fruités et de grains. Goût marqué de céréales, notes d'abricot, litchis et mangue.

**FINAL** : Amertume soutenue et fruitée

**LONGUEUR** : Moyenne.

## ACCORDS

Salades crudités, houmous.

Légumes grillés.

Fromages doux





# BLANCHE ÉCUME

BIÈRE ARTISANALE  
WEIZEN - BLANCHE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



5,0%  
Alcool

6°C  
Service

10  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Malt de blé - Houblons - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Orangée, couleur plutôt soutenue, voilée et trouble.

**MOUSSE** : Couleur blanche fine et serrée, formant un collier fin autour du verre.

**BULLES** : Remontée visible.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Nez immédiat de fruits, évocation d'acidité, banane.

**ARÔMES** : Levure, ester fruités, abricot, banane . Complexité et finesse des arômes. Nez fin, élégant, fruité.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Crémeuse.

**EFFERVESCENCE** : Bulles bien perçues assez fines.

**SENSATION** : Acidulée, saveur légèrement sucrée.

**GOÛT** : Blé, farine blé pain de mie.

**FINALE** : Amertume légèrement perceptible, très discrète.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Poissons grillés, moules, pétoncles aux poireaux.

**FROMAGES** : Chèvre frais, mi-frais.

**DESSERTS** : Salades de fruits frais, associations : gingembre, pomme, poire.

**CUISINE** : Pâte à crêpes, gaufres, espumas.





# LOVE & FLOWERS

BIÈRE ARTISANALE  
BLANCHE AUX FLEURS

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



4,2%  
Alcool

4°C  
Service

10  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR   
AMERTUME 

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Malt de blé - Pétales de roses  
Houblons - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Jaune paille limpide.  
**BULLES** : Faibles.  
**MOUSSE** : Blanche très fine, très serrée.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Très expressif.  
**ARÔMES** : Rose, violette, parfum, notes céréales, grains, mie de pain, pâtisserie orientale.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Douce, crémeuse.  
**EFFERVESCENCE** : Faible.  
**SAVEUR** : Légèrement acidulée en entrée de bouche, saveurs florales, printanières, puis touche d'amertume, légère, mais présente. Sensation florale et fruitée d'un vin blanc, subtile, équilibrée.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Curry, plats indiens, thai, sauces épicées gambas au gingembre, bœuf piment.  
**FROMAGES** : bleus puissants, Reblochon et Munster affinés, chèvre bleu d'ariège, tome black Appezenller.  
**DESSERTS** : trifle à la mangue, cheesecake fruits exotiques.





# CERVOISE

BIÈRE ARTISANALE  
BROWN ALE - AMBRÉE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



6,5%  
Alcool

6°C  
Service

16  
IBU

CONTENANTS  33 CL  
75 CL

COULEUR      

AMERTUME      

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Miel - Houblons - Myrte -  
Levures



## APPARENCE

**ROBE** : Couleur chaude, acajou, cognac, reflets abricot.

**MOUSSE** : Couleur coquille œuf, effervescence rapide.

**BULLES** : Fines, en remontée lente.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Expressif, envoûtant.

**ARÔMES** : Miellé, miel de fleurs, céréales et noisettes grillées, caramel, bonbon, gourmand, côté marmelade abricot + amandes amères, puis herbeux, tisane, épices, anis étoilé, cannelle, parfum de fleurs ensuite.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Ronde, souple, ample, rondeur, presque huileuse.

**EFFERVESCENCE** : Faible.

**SAVEUR** : Marquée sucre et amertume.

**GOÛT** : Caramel, cajou, cacahuètes, noix en final, herbes médicinales et d'épices, thé vert, herbes amères, épices amères, racines, réglisse. Finale sucrée et réglisse.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Châtaigne, oignons rôtis, carottes confites, chou, endive, asperges, chou-fleur, salsifis, betterave, potiron, champignon.  
Sauces avec sauce soja et citron vert.

**PLATS** : Tourte épinards ricotta, céleri, beignets de poireaux.

**FROMAGES** : Tête de Moine, Camembert, Comté.



# BARBE BLEUE

BIÈRE ARTISANALE  
DOUBLE STOUT - BRUNE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



7,0%  
Alcool

8°C  
Service

24  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Anis - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Brune foncée, reflets bordeaux.

**MOUSSE** : Couleur beige, espresso, courte, sur les 3 dégustations.

**BULLES** : Faibles.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Complexe, gourmand, torréfié.

Café grillé, notes herbacées vertes, épices, vanille.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Moelleuse, de la matière Pétillance moyenne.

**SAVEUR** : Légèrement acidulée, puis umami, goût marqué de caramel cuit, café grillé, puis d'épices, clou de girofle, mélisse, cardamome, anis, poivre.

**RÉTRO-OLFACTION** : Chocolat et épices, réglisse Longueur en bouche.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Porc à la sauge, curry, plats en sauce, sauce soja, makis, paleron de bœuf. Salades épicées, avec fruits secs, fève tonka, fenugrec, olives noires.

**FROMAGES** : Brillat Savarin, brie de Meaux.

**DESSERTS** : Cheesecake vanille, macaron vanille, tarte caramel chocolat, fruits rouges, baba au rhum.





# PUY D'ENFER

BIÈRE ARTISANALE  
TRIPLE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



8,5%  
Alcool

8°C  
Service

14  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Orange cuivrée clair, transparence.

**MOUSSE** : Blanche épaisse, crémeuse, de bonne tenue.

**BULLES** : Fines et rapides.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Marquée.

**ARÔMES** : sucre d'orge, bonbon au miel, miel, céréales grillées, confiture d'abricot, compotée d'abricots cuits, tarte au sucre, cassonade, puis esters fruités très présents, fruits confits, ananas flambé au rhum, confiture, compote, miel, sucre, pâte de noisette grillée.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Vive, souple, ample, huileuse, grasse.

**SENSATION** : Un peu piquante, alcool, chaleur.

**GOÛT** : Fruits cuits, confiture abricots, goût de tarte abricot, touche amandes, frangipane surtout, amandes en finale, un filet d'amertume arrive ensuite, et s'amplifie, doublé, renforcé par l'alcool, les épices aussi. Sensation complexe mêle les épices, les fruits, l'alcool, la frangipane, la banane séchée.

**FINALE** : Sucrée, pointe d'amertume

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Viandes en sauce, poisson gras en sauce Poulet à la crème, sauté de lapin à la moutarde.

**FROMAGES** : Maroilles, fromage fort, fondue, brebis Napoléon.

**DESSERTS** : Tarte aux abricots.







# MÉLUSINE BIO

BIÈRE ARTISANALE  
BLONDE - PALE ALE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



5,0%  
Alcool

6°C  
Service

28  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR   
AMERTUME 

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Jaune dorée claire, voilée, presque trouble.  
**MOUSSE** : Blanche, bien tenace, très fine, très serrée.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Nez expressif.  
**ARÔMES** : Fruités, fruits jaunes, jus abricot, poires, pommes, puis grains céréales, brioche aux fruits puis miel d'acacia, fleurs capiteuses, blanches, chèvrefeuille, jasmin, printemps abricot pêche bien mûre, melon.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Velours.  
**EFFERVESCENCE** : Pétillance au début.  
**FLAVEURS** : Dominantes de grains. Goût marqué de céréales, notes d'agrumes.  
**SAVEUR** : Légère acidité.  
**FINAL** : Légère amertume, accroche en fin de bouche.  
**LONGUEUR** : Moyenne.

## ACCORDS

Salades crudités, houmous.  
Légumes grillés.  
Fromages doux.





# DAME BLANCHE

BIÈRE ARTISANALE  
BLANCHE - WIT BIER

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



4,2%  
Alcool

4°C  
Service

10  
IBU

CONTENANTS  33 CL

COULEUR        
AMERTUME      

## INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Malt de blé - Coriandre  
Ecorces d'agrumes - Houblons - Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Couleur paille très pâle, reflets verts gris, légèrement voilée, trouble, évocatrice de champagne.  
**MOUSSE** : couleur blanche.  
**BULLES** : fines serrées.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Moyenne.  
**ARÔMES** : Blé, grain, pain frais, levure, levain, puis notes de fruits verts pas mûrs, notes vin blanc sec raisin, puis fraîcheur, herbes fraîches, herbes coupées, foin fraîchement coupé.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Douce veloutée, légèrement crémeuse.  
**EFFERVESCENCE** : Pétillance vive, vivacité, frais.  
**FLAVEURS** : Blé, farine, pain, montée des arômes fruits agrumes sur les arômes de grains.  
**AMERTUME** : Discrète, sensation douce, fraîche, légèreté, légèrement acidulée et légèrement crémeuse.  
**RÉTRO-OLFACTION** : Touches herbeuses, arômes d'herbes condimentaires et d'épices.  
**ARRIÈRE-GOÛT** : Mandarine.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Crevettes grises, huitres, poulpe en salade, salade de chèvre chaud, tapas chèvres et fruits agrumes, avocat crabe poisson blanc jus de citron, filet huile d'olive.  
**FROMAGES** : chèvre frais, mi-frais.  
**DESSERTS** : salades de fruits, gâteaux.







# VIA CRUCIS

BIÈRE ARTISANALE  
AMBRÉE - BROWN ALE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



5,6%  
Alcool

6°C  
Service

12  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR   
AMERTUME 

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures

## APPARENCE

**ROBE** : Couleur rousse, cognac, cuivrée, rouge brun reflets, éclatante, chaleureuse

**MOUSSE** : Belle mousse crémeuse, fine, serrée, couleur chamois.

**BULLES** : Nombreuses, fines, rapides.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Marquée.

**ARÔMES** : Caramel, pain et céréales grillés, noisettes, gourmand, nez de pâtisserie.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Moelleuse, veloutée, crémeuse. Perception des bulles très fines partout. Sensation gourmande qui correspond à ce qu'annonce le nez

**SAVEURS** : Sucrée, douce.

**ARÔMES** : Caramel, confiture de lait, crème de caramel. Longueur en bouche, amertume douce, amertume de caramel cuit.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Foie gras, mousse de foie, poulet aux morilles, poêlée de champignons, cèpes, endives braisées, œufs et asperges grillées, volailles et viandes blanches abricot, noisettes, tartare de veau.

**FROMAGES** : Abondance, beaufort, reblochon, comté doux, emmental.

**DESSERTS** : Crème de yaourt, ile flottante, glace noisette, tarte abricot, panacotta, pistaches, base chocolat et menthe, nougat.





# NONNETTE

BIÈRE ARTISANALE  
PORTER BRUNE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



5,6%  
Alcool

8°C  
Service

15  
IBU

CONTENANTS  33 CL

COULEUR   
AMERTUME 

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Sarrazin - Houblons -  
Levures.

## APPARENCE

**ROBE** : Brune rouge, reflets bordeaux.

**MOUSSE** : Fine, crémeuse, couleur beige foncé, café au lait, persistante.

**BULLES** : Moyennes.

## NEZ

Expressif sur le torréfié, bois sec, café au lait, racines, terre, odeur de café au  
lait chaud, chocolat noir.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Crémeuse, lisse, veloutée, sensation lactée

**SAVEURS** : Sucrées et salées se répondent. Goût de caramel cuit au départ,  
notes de thé fort, presque astringence.

**RÉTRO-OLFACTION** : Réglisse.

**ARRIÈRE-GOÛT** : Sucrée, salé, un peu lourde.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Feuilleté fromage, saumon, maki, sushi, betterave, crème  
potiron, viandes blanches.

**FROMAGES** : Mozzarella, burrata, ricotta, chèvre, fromage bleu doux,  
maroilles.

**DESSERTS**: Crème brûlée, fondant praliné, tarte ou macaron framboise, cake  
à l'orange.

**ASSOCIATIONS** : Coriandre, saumon, fruits rouges.





# HELLFEST

BIÈRE ARTISANALE  
INDIA PALE ALE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



6,66%  
Alcool

6°C  
Service

55  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.



## APPARENCE

**ROBE** : Cuivrée, reflets dorés, orangés, lumineuse, éclatante.

**BULLES** : Très fines, voilées.

**MOUSSE** : Fine, serrée, blanche crémeuse, persistante.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Puissante, bouquet envoûtant.

**ARÔMES** : Houblon Mozaic, fruits exotiques, on sent aussi les malts, le côté céréales, le sucre, fruit de la passion fruits exotiques, pêche blanche, arômes de confiture de pêches de vigne, marmelade.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Ample, pleine, matière maltée, base, sensation juteuse, jus de fruit, goût abricot, pêche au départ, puis amertume fruitée marquée.

**RÉTRO-OLFACTION** : Melon mûr, pêche très mûre, fruits de la passion.

Amertume en finale.

Longueur en bouche.

**SENSATION** : Amertume fruitée et fraîcheur.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Curry, plats indiens, thai, sauces épicées gambas au gingembre, bœuf piment.

**FROMAGES** : Bleus puissants, Reblochon et Munster affinés, chèvre bleu d'ariège, tome black Appezenlter.

**DESSERTS** : Trifle à la mangue, cheesecake fruits exotiques.





# MÉDUSA

BIÈRE ARTISANALE  
INDIA PALE ALE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



5,6%  
Alcool

6°C  
Service

55  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR   
AMERTUME 

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.



## APPARENCE

**ROBE** : Jaune tropical, trouble.

**MOUSSE** : Très blanche, bien compacte et persistante.

## NEZ

Bonne intensité, marqué par les fruits tropicaux, les céréales, en finale le foin fraîchement coupé fait son apparition.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Ample et douce, complexe, elle apporte beaucoup de rondeur en début de dégustation et un profil aromatique plein.

**EFFERVESCENCE** : Marquée en début de bouche, légère pour finir.

**FLAVEURS** : Fruitée, présence levure, abricot, fruit de la passion.

**FINAL** : Amertume bien présente et persistante, herbacée, caudalie longue et agréable, très rafraichissante. Le ressentie herbacé apporte des notes de pin, de résineux, qui font exploser la floralité du houblon simcoë.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : poissons, couscous.

**FROMAGES** : type roquefort, bleu de causses, comté.

**DESSERT** : fruitée (salade de fruit).





# SABRO'S FÉERIQUE

BIÈRE ARTISANALE  
DDH INDIA PALE ALE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



6,5%  
Alcool

6°C  
Service

55  
IBU

CONTENANTS

 33 CL  
 20 L

COULEUR      

AMERTUME      

INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Houblons Sabro (8gr/L) -  
Levures



## APPARENCE

**ROBE** : Jaune pâle, voile légèrement trouble.  
**MOUSSE** : Blanche bien compacte et persistante.  
**BULLES** : Légères.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Présence marquée de fruits tropicaux, noix de coco, herbes fraîchement coupées.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Soyeuse, velours, crémeuse.  
**EFFERVESCENCE** : Légère.  
**FLAVEURS** : Noix de coco, ananas.  
**FINALE** : Amertume légère, douce, portée sur le fruit herbacé léger.

## ACCORDS

**BASE DE PLATS** : Plats exotiques relevés, plats sucré/salé.  
**FROMAGES** : Fromages à pâte persillée, comté, tome black Appenzeller roquefort, bleue des causses.  
**DESSERTS** : Vacherin.



# RED AGAINST THE MACHINE

BIÈRE ARTISANALE  
BERLINER WEISSE FRAMBOISE

L'ensemble de  
la gamme  
Mélusine vous  
est proposée  
chez  
Confidential  
Drinks



3,9%  
Alcool

4°C  
Service

10  
IBU

CONTENANTS

33 CL  
75 CL  
20 L

COULEUR



AMERTUME



INGRÉDIENTS

Eau - Malt d'orge - Malt de blé - Purée de framboise (75gr/L) Houblons - Levures.



## APPARENCE

**ROBE** : Rouge, voilée.  
**MOUSSE** : Rosée, compacte.  
**BULLES** : Faibles.

## NEZ

**INTENSITÉ** : Très expressif.  
**ARÔMES** : Framboise fraîche, sorbet framboise.

## BOUCHE

**TEXTURE** : Acidulée, attaque franche et final doux sur le fruit.  
**EFFERVESCENCE** : Faible.  
**SAVEUR** : Acidulée, saveurs fruitées. Sensation de fraîcheur intense dès la première gorgée.

## ACCORDS

**APERITIF/PLATS** : Foie gras, jambon cru, salade de saumon.  
**DESSERTS** : Cheesecake, gâteau au chocolat, glace vanille.  
**CUISINE** : Utilisation pour réalisation de cocktail.

