



## Quand les chemins d'une passion et d'un rêve se croisent et deviennent réalité

La microbrasserie la Qantik a ouvert ses portes en juillet 2019 à Margès, petite commune de la Drôme des Collines.

Son histoire est issue d'une volonté de cohérence et de respect de l'environnement, au sein d'une démarche locale et sociale.

Certifiée Nature & Progrès depuis 2021, nous vous assurons la qualité de nos matières premières (agriculture biologique de provenance exclusivement Rhône-Alpes) mais aussi d'une chaîne de production/transformation soucieuse de son impact écologique, territorial et économique (bouteilles consignées, compostage des déchets organiques, cartons recyclés, brassage gravitaire...).

Enfin, tous nos produits sont non filtrés, non pasteurisés et refermentés en bouteilles, dans l'objectif de proposer une gamme vivante et de qualité.

Bonne dégustation !

### Les permanentes

**La BLANCHE**



amertume:      3 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Doux mélange entre malt de blé et malt d'orge. La flâneuse est une bière légère, accessible à chacun et chacune au parfum herbalet et agrumé.

**La IPA**  
Indian Pale Ale



amertume:      4 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Traditionnelle, céréalière et richement houblonnée, la titubeuse est une bière associant amertume et aromatique, pour le plus grand plaisir de votre palais.

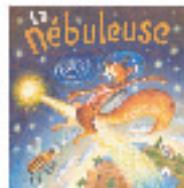
**La BLONDE**  
Golden



amertume:      4,5 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Issue d'une recette belge, la baroudeuse revisite une blonde forte, en une bière douce et légère, aux arômes floraux sans perdre son caractère.

**L'AMBREE**  
au MIEL



amertume:      5,1 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Légèrement Ambrée, la nébuleuse est un mélange subtil de 5 malts d'orge, qui sait laisser la place à son doux parfum de miel toute fleurs.

### Les éphémères

#### Bière de garde



amertume:      6 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Fermentée à partir de levures sauvages et sélectionnées, la bière de garde aux teintes cuivrées, est puissante et unique. Digne d'une bière d'abbaye.

**La BLANCHE**  
Framboise



amertume:      3 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Fruitée et acidulée, la flâneuse framboise est une bière rosée, douce et accessible, faite pour les amateurs de petits fruits frais.

#### Bière d'hiver



amertume:      5% vol.  
 douceur:       
 acidité:

Céréalière et légèrement épicée, cette bière rousse de caractère aux effluves de cannelles, cardamomes, anis et clous de girofles, pour vous, est restée douce.

#### Blonde de printemps



amertume:      5 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Douceur et légèreté se sont rassemblés afin de vous confectionner une bière fêtant le retour du printemps. Florale et fruitée, elle saura vous combler.

#### Bière Brune



amertume:      7,8 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Brassée en hiver en fermentation longue. Cette bière noir, abondamment maltée, associe saveurs biscuitées et chocolatées.

#### Ambrée fumée



amertume:      6 % vol.  
 douceur:       
 acidité:

Complexe, rigoureuse et chaleureuse, l'ambree fumée, composé de 8 malts, vous surprendra par sa longueur en bouche et son arôme évolutif.