



## Winacth's bier

Bière de Noël  
5%vol.

Ambrée,  
belle complexité aromatique  
Malts d'orge, de seigle et d'avoine  
Houblons : Aramis et Strisselspaltz  
Richesse aromatique dominée par des notes de caramel et d'épices  
Couleur : Robe cuivrée intense  
Température de dégustation : 6-7°C  
Accords : Bredele, apéritifs divers, rôtis de porc, jambon à l'os.



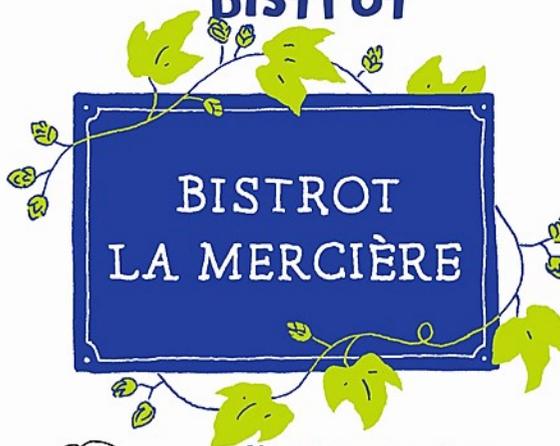
## Winter Weiss

Blanche d'hiver  
6,9%vol.

Blanche,  
savoureuse, plus forte, plus ronde  
que notre Hefeweisse  
Malts de blé 70% et d'orge 30% .  
Houblons : Brewer Gold, Aramis et Strisselspaltz  
Couleur : dorée  
Température de dégustation : 4-6°C  
Accords : poisson, choucroute, fromages à pâtes fleuries

Ne pas jeter sur la voie publique

## Bistrot



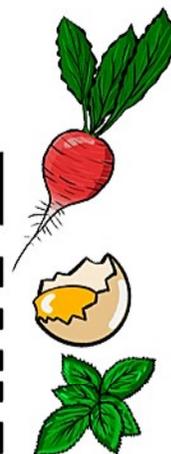
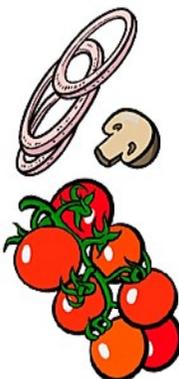
### Horaire ouverture

#### Bistrot

lundi	fermé
mardi	fermé
mercredi	fermé
jeudi	12h - 14h / 18h - 22h
vendredi	12h - 14h / 18h - 22h
samedi	12h - 14h / 18h - 22h
dimanche	12h - 14h



## La carte



@brasserielamerciere

## Bière artisanale bio



### Horaire ouverture

#### Boutique - Brasserie - Bar :

lundi	fermé
mardi	14h - 18h30
mercredi	9h - 12h / 14h - 18h30
jeudi	9h - 18h30
vendredi	9h - 18h30
samedi	9h - 12h

Visite de la brasserie sur RDV

17 rue Principale - 67310 Cosswiller  
Tél. : 09 52 68 67 41 - brasserie@la-merciere.fr  
<https://www.la-merciere.fr>



LaMerciere



## PILS

4.5% vol.

Fine, légère,  
Dans le pur style alsacien  
Malts d'orge Pils  
Houblons traditionnel alsacien : Strisselspalt.  
Couleur : dorée  
Température de dégustation : 4-5°C  
Accords : fromages à pâte molle,  
crudités, choucroute, charcuterie,  
plateau de fruits de mer



## BLANCHE

5% vol.

Hefeweize douce et fruitée  
Malts de blé à 70% et d'orge 30 %.  
Houblons : Aramis, Brewer Gold et  
Strisselspalt.  
Rondeur associée à un arôme de  
banane conféré par la levure.  
Couleur : jaune pâle  
Température de dégustation : 4-5°C  
Accords : fromages frais, fruits de  
mer, salade de chèvre,  
blanquette de veau



## CORVUS

5,9% vol.

Stout.  
Malts d'orge hautement torrifiés  
Houblons : Nugget, Brewer Gold  
Note aromatique de café  
Couleur : noire  
Température de dégustation : 6-7°C  
Accords : fromages forts (époisses,  
munster,...), viandes grillées,  
dessert chocolatés,  
fruits rouges

Conditionné, selon disponibilité, en bouteille de 33cl/75cl, cruchons de 2L, fûts de 30L (Tireuse disponible sous caution).



## AMBREE

5.6% vol.

Ronde et douce,  
Malts d'orges claires et caramélisés  
Houblons : Nugget, Brewer Gold  
et Strisselspalt.  
Couleur : ambrée aux reflets cuivrés  
Température de dégustation : 5-6°C  
Accords : fromages à pâte pressée  
(comté emmental,...),  
poulet rôti, steak frites



## PIRATE

6,42% vol.

IPA , blonde fortement houblonnée.  
Malts d'orge et de seigle.  
Houblons : Nugget, Brewer Gold et Mistral.  
Saveur de malt agréable  
arôme fruité, note de lytchee  
avec une pointe d'amertume  
Couleur : dorée  
Température de dégustation : 7-8°C  
Accords : Cantal, reblochon,  
foie gras



## HOP HERCULE

8% vol.

IPA Ambrée.  
Malts d'orge caramélisés  
Houblons : Nugget, Cascade  
Bière ronde et puissante avec un goût  
caramélisé et aromatique fruité.  
Couleur : ambrée  
Température de dégustation : 7-8°C  
Accords : Viandes rouges